

Gastrolux® | GEBRAUCHS- & PFLEGEHINWEISE

Damit Ihnen die besonderen Vorzüge Ihrer GASTROLUX®-BIOTAN PLUS® Produkte lange erhalten bleiben, sollten Sie folgende Empfehlungen beachten:

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie die Klemmstücke am Pfannenrand und die Schutzfolie am Pfannenboden. Danach reinigen Sie Ihr neues Geschirr gründlich mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel. Gut abtrocknen und die Innenfläche mit etwas Speiseöl leicht einfetten.

ENERGIEQUELLEN

Unser Brat- und Kochgeschirr eignet sich für **Gas-, Ceran-, Elektro- und Halogen-**Kochfelder. Für **Induktions-**Kochfelder fertigen wir die Serie INDUO®. GASTROLUX®-Produkte nicht leer auf heißen Energiequellen unbeobachtet stehen lassen. Durch Verschmutzungen zwischen dem Glaskeramik-kochfeld und dem Pfannenboden können beim Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs am Glaskeramik-kochfeld und am Pfannenboden Kratzer entstehen. Deshalb Kochgeschirr beim Versetzen immer anheben.

INDUKTION

Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden, ist das Vorheizen bei antihafbeschichteten Kochgeschirren nicht zu empfehlen. Im Fall einer Überhitzung eines beschichteten Kochgeschirrs, muss der Raum gründlich gelüftet werden. Unter bestimmten Umständen kann beim Kochen auf Induktionsherden ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dieses Geräusch hat auf die Funktion keinen Einfluss. Das Kochgeschirr ist immer mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.

Das Kochgeschirr ist immer mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.

Herdplatte Ø 15 cm — wirksamer Induktionsboden Ø 14,5 cm

Herdplatte Ø 18 cm — wirksamer Induktionsboden Ø 17,5 cm

Herdplatte Ø 22 cm — wirksamer Induktionsboden Ø 21,5 cm

DIE RICHTIGEN ÖLE UND FETTE

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihren Pfannen hinterlassen, **die die Antihaf-Eigenschaft beeinträchtigen und nur sehr schwer wieder zu entfernen sind**. Damit es zu solchen Verbrennungen nicht kommt, empfehlen wir unser **GASTROLUX®-VITALÖL**, welches gesund und hochoverhitzbar ist. (RAUCHPUNKT 220 Grad).

KOCHBESTECK

Um die optische Schönheit unserer BIOTAN PLUS® Brat- und Kochgeschirre zu erhalten, empfehlen wir unsere hitzebeständigen und hygienisch einwandfreien **GASTROLUX®- KÜCHENHILFEN**. Nicht in der Pfanne schneiden und kratzen. Zum Anfassen der Gegengriffe müssen Topflappen verwendet werden.

NACH DEM GEBRAUCH

Unser Brat- und Kochgeschirr sollte **immer** mit warmen Wasser und etwas Spülmittel ausgewaschen werden. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Sollte einmal etwas anbrennen, empfehlen wir zur Reinigung, Scotch-Brite-Reinigungsschwämme.

Info:
Schnitt- und Kratzspuren
sind rein optischer Natur!