

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

**Aluminium
Großraumpfanne**

Art.-Nr. 00-00527

www.neumaerker.de

Gastroguss Kochgeschirr für Profis ®



Pflege und Bedienung

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des - Gastroguss Kochgeschirrs für Profis!

Damit Sie recht lange Freude an diesem hochwertigen Produkt haben, hier einige Hinweise zur Pflege und Bedienung.

Vor der ersten Benutzung spülen Sie das Gussgeschirr. Fügen Sie hierzu nur wenig Spülmittel dem Wasser bei. Nachdem Sie das Gussgeschirr abgetrocknet haben, reiben Sie die Innenfläche mit etwas Speiseöl ein.

Die erste Benutzung

Erhitzen Sie das Gussgeschirr ca. 2-3 Minuten auf höchster Stufe, erst dann geben Sie bitte nach belieben Fett und Ihr Bratgut in das Geschirr.

Durch die optimale Wärmeleitfähigkeit und die gute Hitzespeicherung drehen Sie den Herd auf eine mittlere Wärmestufe zurück.

Bei zu langer hoher Hitzezufuhr kann Öl bzw. Fett verbrennen und schwarze, teerartige Rückstände hinterlassen. Hierdurch wird die Antihaft-Beschichtung negativ beeinflusst. Obwohl unsere hochwertigen Beschichtungen sehr robust und widerstandsfähig sind, benutzen Sie bitte keine scharfkantigen Metallwender und schneiden Sie nicht in dem Gussgeschirr. Auf Dauer zerstören Sie hiermit jede Beschichtung. Eine leichte bräunliche Patina der Bratfläche zeigt, das Ihr Gastroguss - Geschirr eingebraten ist. Diese Verfärbung sollte in keinem Falle mit Stahlwolle oder Scheuermitteln entfernt werden.

Pflege

Verwenden Sie zur normalen Reinigung nach Möglichkeit keine oder nur milde Spülmittel und eine Spülbürste. Am Besten wischen Sie das noch warme Gastroguss Kochgeschirr nach Gebrauch mit etwas Küchenpapier aus. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht zu empfehlen.