



Der Porzellankochtopf COOK & SERVE von ESCHENBACH



KURZANLEITUNG

WAREN- & NUTZUNGSHINWEISE

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben sich für ein modernes, hochwertiges Kochgeschirr aus Porzellan entschieden. „Der Porzellankochtopf - COOK & SERVE von ESCHENBACH“ ist eine Weltneuheit und vereint vielseitige Anwendungsmöglichkeiten mit modernstem Design und technischer Perfektion. Sämtliche Produkte unseres Hauses werden in unserer Porzellanfabrik in Triptis, Deutschland gefertigt.

Bitte lesen Sie die folgenden Waren- und Nutzungshinweise zum sicheren und optimalen Gebrauch von COOK & SERVE. So können wir Ihnen höchstes Kochvergnügen und lebenslange Haltbarkeit garantieren.

COOK & SERVE besteht aus speziellem **inducTHERM®**-Porzellan, welches für die Nutzung auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, auf allen Grillarten, im Backofen, in der Mikrowelle, sowie im Kühl- und Gefrierschrank entwickelt wurde.

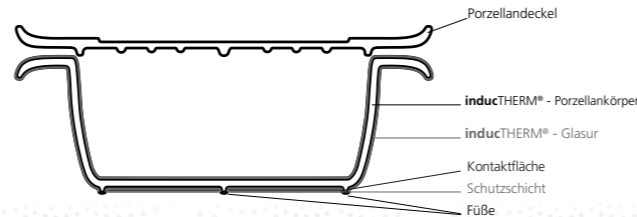
Trotz seiner herausragenden Eigenschaften ist unser Hochleistungsporzellan empfindlich gegenüber abrupten Temperaturschwankungen größer 250°C (Temperaturschocks) und massiven, mechanischen Stößen. Beides kann zum Zerschlagen des Geschirrs führen.

Bitte beachten Sie:

- Erhitzen Sie COOK & SERVE niemals ohne ausreichende Bodenbedeckung mit Öl, Wasser oder Fonds. Dies gilt insbesondere für Induktionsherde.
- Bei der Verwendung auf Induktionsherden empfehlen wir auf einer geringen Leistungsstufe zu starten. Steigern Sie die Temperatur dann kontinuierlich, niemals abrupt.
- COOK & SERVE ist keine Bratpfanne. Benutzen Sie den Porzellankochtopf niemals zum scharfen Braten oder Rösten.
- Benutzen Sie COOK & SERVE niemals zum Frittieren. Es besteht höchste Brand- und Verbrennungsgefahr, sollten die Produkte zerbrechen.

- Keinerlei Einschränkungen bestehen für die Nutzung in der Mikrowelle (so lang die Schutzschicht der Kontaktfläche unbeschädigt ist) und im Backofen.
- Bitte beachten Sie, dass unter bestimmten Umständen die Griffe und der Rand des Porzellankochtopfs ebenfalls sehr heiß werden können z.B. im Backofen, in der Mikrowelle, auf dem Grill oder auf der Gasflamme.
- Beachten Sie, dass der Boden insbesondere bei der Verwendung auf Induktionskochstellen extrem heiß wird. Bitte berühren Sie den Boden des Porzellankochtopfes niemals, solange dieser nicht vollständig abgekühlt ist.
- COOK & SERVE eignet sich zum Einfrieren von Speisen. Erhitzen Sie niemals noch gefrorene Speisen. Lassen Sie das Gefriergut langsam bei Raumtemperatur auftauen oder verwenden Sie die Auftaufunktion Ihrer Mikrowelle.
- COOK & SERVE verfügt über eine sehr glatte und extrem harte Oberfläche. Dies macht das Reinigen sehr einfach. Den abgekühlten Artikel einfach in der Spülmaschine oder per Hand reinigen. Zur einfachen Reinigung genügt ein mildes Geschirrspülmittel und ein weiches Tuch.
- ACHTUNG! Die Unterseite Ihres Artikels muss schonend mit einem weichen Schwamm oder Tuch gereinigt werden. Nur so gewährleisten Sie die dauerhafte Funktion der Kontaktfläche.
- Metallischer Abrieb von Stabmixer, Schneebesens oder Metalllöffel kann problemlos mit Ceranglas-Reiniger entfernt werden.

Aufbau:



GARANTIE & HAFTUNGS-AUSSCHLUSS

Mit dem Kauf dieses COOK & SERVE-Produktes gewährt ESCHENBACH Ihnen die gesetzliche Garantie von zwei Jahren in Bezug auf Material- und Fabrikationsfehler.

Dieses Garantieverprechen greift nicht bei Problemen, welche auf unsachgemäßen Gebrauch oder natürlichen Verschleiß zurückzuführen sind.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufes beim Fachhändler oder Hersteller.

Bedingung zur Behebung eines Mangels ist die Vorlage des originalen Kassenbeleges.

Zusätzlich besteht das Recht auf Gewährleistung und Reklamation nach den geltenden Gesetzen. Im Falle einer Mängelbehebung oder Reklamation wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie den Artikel der Serie COOK & SERVE gekauft haben oder direkt an unseren Kundenservice.

Der Garantiefall tritt nicht ein, wenn:

- Sie die ausführlichen Waren- und Nutzungshinweise nicht beachtet haben.
- es zum Bruch Ihres Artikels durch Anstoßen an/auf harten Flächen bzw. Kanten kam.
- Sie ohne ausreichende Bodenbedeckung gekocht haben und daraus eine Beschädigung resultierte.

Diese Kurzanleitung ersetzt nicht das Lesen der ausführlichen Waren- & Nutzungshinweise.

Die ausführlichen Waren- & Nutzungshinweise, welche im Umgang und Einsatz mit dem Porzellankochtopf zu beachten sind, inklusive Sicherheitshinweisen, Tipps zur Fehlerbehebung und Garantieangaben finden Sie unter: www.porzellankochtopf.de | www.eschenbachporzellan.com
Sollte Ihnen ein Abruf der Waren- & Nutzungshinweise über das Internet nicht möglich sein, so wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Sie erhalten die Waren- & Nutzungshinweise dann umgehend postalisch.



KUNDENSERVICE

Bei Fragen, Problemen oder Anregungen wenden Sie sich an unseren Kundenservice:

ESCHENBACH PORZELLAN GROUP

Neue Porzellanfabrik Triptis GmbH
Geraer Str. 51
D-07819 Triptis

Telefon: +49 36482/82-0
E-Mail: vertrieb@eschenbachporzellan.com

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unseren Produkten!





EG-Konformitätserklärung

für Materialien und Gegenstände aus Keramik, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Hiermit erklären wir, dass der keramische Artikel den Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der europäischen Richtlinie 84/500/EWG inklusive der Richtlinie 2005/31/EWG und der Verordnung 2013/2006 für Gute Herstellerpraxis in ihren zum Zeitpunkt der Ausstellung geltenden Fassungen entsprechen.

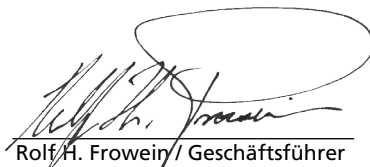
Die Blei- und Cadmiumlässigkeit liegt unter den gesetzlichen Grenzwerten.

**Artikel: Topf mit Deckel 2,00 l / 20 cm / weiß
der Serie „Der Porzellankochtopf - COOK&SERVE“**

Artikel-Nr.: 379259

Projekt-Nr.: 30407

Oktober 2018, Triptis
Datum, Ort



Rolf H. Frowein / Geschäftsführer