



# Edelstahl-Bräter

de Produktinformation

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Bräter ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet.

Der Deckel ist auch separat als Grill- und Servierpfanne verwendbar.

Sie können den Bräter auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden.

Er ist backofeneignen bis max. 180 °C.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Artikel und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

## Gebrauch



**WARNUNG** vor Verbrennungen/Verbrühungen/Brand

- Topf und Deckel werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Topf, den Deckel, **aber auch die Griffe** nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Heben Sie den Deckel immer an beiden Seiten gleichmäßig an und halten Sie ihn dabei so, dass Ihnen der entweichende Dampf nicht entgegenkommt. Durch den Dampf werden die Griffe sehr heiß - verwenden Sie in jedem Fall Topflappen o.Ä.!
- Wenn Sie den Deckel als Grillpfanne verwenden, darf das Bräter-Unterteil nicht als Deckel aufgesetzt werden. Verbrühungsgefahr durch heruntertropfendes Kondenswasser!
- Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Topf bzw. den umgedrehten Deckel als Grillpfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:  
Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Topf.  
Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt!  
Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

**VORSICHT** - Sachschaden durch Überhitzen

- Erwärmen Sie den Topf bzw. die Grillpfanne nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stellen Sie beides **nicht** bei Temperaturen über 180 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Topfes/Deckels kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Topf/Deckel führen.



Der Bräter kann sich - wie jeder Edelstahl-Kochtopf - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfs.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Kochzone entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Kochtopf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleine Stufe stellen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Wenn der Topfboden zu klein ist oder der Kochtopf nicht mittig auf der Kochzone steht, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.
- Verwenden Sie beim Kochen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in dem Kochtopf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Kochtopfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Kochtopf.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Kochtopf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Alle Hinweise gelten entsprechend auch für den Deckel, wenn Sie ihn als separate Grillpfanne verwenden.

---

## Pflege Tipps

- Kochen Sie den Topf und den Deckel (Grillpfanne) **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus.
- Reinigen Sie den Topf und den Deckel nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Topf und Deckel sind auch spülmaschineneeignet, also besonders pflegeleicht.  
Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülreiniger. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihren Kochtopf und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie den Topf und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

---

### Artikelnummer

**349 103**

### Füllmenge

Bräter: ~ 7 L  
Grillpfanne (Deckel): ~ 3 L

### Bodendurchmesser

30 x 18 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden und am Deckel!

---

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)