

Gusseisen-Topf 3,5L

Dieser Topf ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topfrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Dieser Topf ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet. Zum Gebrauch in der Mikrowelle ist er nicht geeignet.

Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

Materialinformation

Dieser Topf ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Der Topf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Topf, aber auch Griffe und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an! Stellen Sie den Topf nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.
- Wenn Sie den Topf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Wenn Sie den Topf zum Frittieren benutzen, befüllen Sie ihn höchstens zu 1/3 seines Fassungsvermögens. Wenn das Öl zu heiß wird oder spritzt, reduzieren Sie die Temperatur.
- 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.
- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

VORSICHT – Sachschaden

- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Topf nicht mittig

auf das Kochfeld gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.

Wichtig: Erhitzen Sie den Topf auf einem Induktionskochfeld immer langsam und nie in leerem Zustand.

- Bei Verwendung auf einem Induktionskochfeld können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- Wenn Sie den Topf auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht des Topfes. Setzen Sie den Topf immer vorsichtig ab. Schieben Sie den Topf nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Topf zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie den heißen Topf nach der Entnahme vom Herd oder aus den Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Zum Gebrauch von Gusseisen-Kochgeschirr

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Topfboden gelangen.
- Töpfe können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen des Topfes.
- Erwärmen Sie den Topf nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Topf auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Topf nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf beschädigen.
- Den Topf mit Deckel können Sie bis max. 230 °C im Backofen verwenden. Die Silikondichtung am Knauf wird bei höheren Temperaturen beschädigt. Ohne Deckel können Sie den Topf bis max. 400 °C im Backofen einsetzen.

- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt im Topf. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Pflegeetipps

- Reinigen Sie den Topf sowie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie den Topf und den Deckel trocken.
- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Topf und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme, scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie den Topf und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Topf und Deckel nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser im Topf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Topf anschließend wie beschrieben.
- Topf und Deckel sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob sich der Griff gelockert hat. Drehen Sie dann die Schraube unbedingt wieder fest. Sie benötigen einen Kreuzschlitz-Schraubendreher.

Entsorgen

- Entsorgen Sie den Topf gemäß den aktuell geltenden Bestimmungen.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer	760 070/760 071
Leergewicht (inkl. Deckel)	~ 5,0 kg
Füllmenge	~ 3,5 L
Bodendurchmesser	Ø ~ 17cm
Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!	