

## Edelstahl-Kochgeschirr

Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben.

- Aus Edelstahl
- Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten und Induktion
- Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um lange an Ihrem Edelstahl- Kochgeschirr Freude zu haben:

### Hinweise zum Gebrauch und Pflege:

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte das Edelstahl-Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel oder kochen Sie das Kochgeschirr aus. Anschließend gut abtrocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Stahlbürste, Scheuersand, Glaswolle oder sonstige harte Gegenstände. Nach der Reinigung ist Ihr Kochgeschirr sofort abzutrocknen, da sich sonst Wasserflecken bilden können.
- Kontrollieren Sie den Boden der Kochgeschirre und das Glaskeramikkochfeld auf Rückstände. Kleinste Verunreinigungen können beim Hin- und Herschieben das Kochfeld zerkratzen.
- Das Kochgeschirr niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen.
- Das Kochgeschirr sollte nur unter Aufsicht eines Erwachsenen von Kindern verwendet werden.
- Achtung: Griffe/Stiele/Knöpfe, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden. Benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine Reinigung von Hand, um eventuelle Verfärbungen oder Verblassen zu vermeiden.
- Bei Kochgeschirren mit Glasdeckel spülen Sie den heißen Glasdeckel bitte nicht mit kaltem Wasser ab oder stellen Sie ihn auf eine kalte Unterlage, da sonst Sprunggefahr besteht.
- Die Glasdeckel sind hitzebeständig und stoßfest.
- Edelstahltopfe, -pfannen und -bräter sind bis zu 240°C backofenfest, Kunststoffgriffe und -knöpfe bis zu 180°C.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, optimales Kochen und Braten mit dem erworbenen Kochgeschirr.

Im Falle der Beanstandung wenden Sie sich bitte an:

**Service-Hotline: 0900/1000036**

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr | 0,99 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)

**Internet: [www.karcher-products.de](http://www.karcher-products.de)**

**E-Mail: [service@karcher-products.de](mailto:service@karcher-products.de)**

Karcher AG | Gewerbestr. 19 | 75217 Birkenfeld

## Stainless Steel Cooking Pot Set

Thank you for choosing one of our products.

- Made from Stainless Steel
- For use with all types of conventional stoves (including induction)
- Please follow the instructions below for lasting enjoyment of your stainless steel cooking utensils:

### Points to note for usage and care:

- Before using your stainless steel cooking utensils for the first time please wash the pots and pans in hot water or boil them out. Dry well afterwards.
- Never use steel brushes, scouring powder, glass wool or other rough utensils for cleaning. Dry the cooking utensils immediately after cleaning, otherwise water stains may occur.
- We recommend checking the bottom of the cooking utensils and the stove for any residue before use in order to avoid scratch marks on glass ceramic cooking zones.
- Never heat up the cooking utensils on the highest level when empty or greased.
- Children should only be allowed to use the cooking utensils when under the supervision of adults.
- Warning: Handles/knobs that are not made of plastic may get very hot. Always use an oven cloth.
- The cooking utensils are dishwasher-safe; however we recommend washing them by hand in order to avoid eventual discoloring or fading.
- If you are using cooking utensils with glass lids, never wash the hot lids with cold water or place them on a cold surface, otherwise the glass may crack.
- Glass lids are heat and shock resistant.
- Stainless steel pots, pans and roaster are oven-proof up to 240°C, plastic handles and knobs up to 180°C.

We wish you a lot of joy, great cooking and frying with your new cooking pot set.

## Batterie de cuisine en acier inox

Nous sommes ravis que vous ayez porté votre choix sur un de nos produits.

- En acier inox
- Adapté à tous types de foyers et induction
- Veuillez suivre les conseils suivants afin de pouvoir profiter de votre batterie en acier inox le plus longtemps possible :

### Conseils d'utilisation et d'entretien :

- Avant la première utilisation, lavez le plat de cuisson en acier inox à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou faites y bouillir de l'eau, puis essuyez-le bien.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, sablon, laine de verre ou autres objets durs pour le nettoyage. Essayez le plat de cuisson immédiatement après le nettoyage pour éviter l'apparition de tâches d'eau.
- Contrôlez l'absence de résidus sur le fond des plats de cuisson et la table de cuisson vitrocéramique. Les plus petites impuretés peuvent rayer la table de cuisson lorsque que vous déplacez les plats.
- Ne jamais faire chauffer au niveau maximum les plats de cuisson à vide ou avec de la graisse.
- Les plats de cuisson ne doivent être utilisés par des enfants que sous la surveillance d'un adulte.
- Attention : Les poignées et manches qui ne sont pas en matière synthétique pouvant devenir brûlants, utilisez toujours une manique ou objet similaire.
- Les plats de cuisson sont adaptés au lavage au lave-vaisselle, toutefois nous recommandons un lavage à la main afin d'éviter les décolorations ou un ternissement.
- Pour les plats de cuisson avec couvercle en verre, ne passez pas le couvercle en verre chaud sous l'eau froide et ne le posez pas sur un support froid car il y a un risque de fêlure.
- Couvercles en verre sont la chaleur et résistant aux chocs.
- Les casseroles et poêle résistent au four jusqu'à 240°C, boutons en plastique et les poignées jusqu'à 180°C.

Nous vous souhaitons beaucoup de joie, une cuisson et rôtis réussis avec la batterie que vous venez d'acquérir.

## Kookgerei van roestvrij staal

Het doet ons plezier dat u voor een van onze producten hebt gekozen.

- Van roestvrij staal
- Geschikt voor alle gebruikelijke warmtebronnen en inductie
- Neem de volgende aanwijzingen in acht, zodat u lang plezier kunt hebben van uw kookgerei van roestvrij staal:

### Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud:

- Was het kookgerei van roestvrij staal voor het eerste gebruik af met heet water en een klein beetje afwasmiddel, of kook het kookgerei uit. Droog het daarna goed af.
- Gebruik voor het reinigen nooit een staalborstel, schuurpoeder, glaswol of andere harde voorwerpen. Na het afwassen dient het kookgerei direct te worden afgedroogd, omdat er anders waterlekken kunnen ontstaan.
- Controleer de bodem van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat op achtergebleven resten. Bij heen- en weer schuiven kunnen de allerkleinste verontreinigingen al krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Verwarm het kookgerei nooit leeg of met boter/olie op de allerhoogste stand.
- Het kookgerei mag alleen onder toezicht van een volwassene door kinderen worden gebruikt.
- Let op: grepen/stelen die niet van kunststof zijn, kunnen heet worden, gebruik altijd een pannenzak of iets dergelijks.
- Het kookgerei is geschikt voor de afwasmachine. Wij adviseren u echter het toch met de hand te reinigen om eventuele verkleuring of ontkleuring te voorkomen.
- Bij kookgerei met glazen deksel mag u het hete glazen deksel niet met koud water afspoelen of het op een koude ondergrond neerleggen, omdat het anders kan barsten.
- Glazen deksels zijn hitte- en schokbestendig.
- Pannen en koekenpannen zijn ovenvast tot 240°C, plastic knoppen en kan maximaal 180°C.

Wij wensen u veel plezier en optimale kook- en bakresultaten met het door u aangeschafte kookgerei.