

cook to your **true nature**



ECO DESIGN &
97% RECOVERED IRON



ROBUST AND
LONG LASTING



NO LEAD
OR CADMIUM
BASED PIGMENTS⁽¹⁾



Tefal®

LOV

VIELEN DANK für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass dieses Produkt Sie Tag für Tag zufrieden stellt. Bitte lesen Sie die folgenden

Empfehlungen und Tipps für die richtige Verwendung,
Reinigung und Wartung.

1 - ERSTER GEBRAUCH

Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spülmittel, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig mit einem Geschirrtuch. Wenn Sie beim Auspacken Verpackungsstaub auf Ihrem Kochgeschirr feststellen, empfehlen wir Ihnen, es mit heißem Wasser zu reinigen und anschließend mit einem Geschirrtuch abzutrocknen.

2 - KOCHGESCHIRR REINIGEN

Bevor Sie Ihr Kochgeschirr reinigen, lassen Sie es einige Minuten abkühlen.
Ihr gusseisernes Kochgeschirr verträgt keine starken Temperaturunterschiede!

EMPFEHLUNGEN ZUR HANDWÄSCHE

Reinigen Sie Ihr gesamtes Kochgeschirr mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie scheuernde oder scharfe Reinigungsprodukte oder Putzmittel.

Reinigungstipp: Geben Sie bei angebrannten oder verkrusteten Speiseresten am Boden Ihres Kochgeschirrs etwas Wasser und Spülmittel oder Backpulver auf die angebrannte Stelle und lassen Sie es einige Minuten einweichen.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Kochgeschirr nicht spülmaschinenfest ist.

Nach der Reinigung Ihres Kochgeschirrs empfehlen wir Ihnen, dieses mit einem Geschirrtuch sorgfältig abzutrocknen, um Rost zu vermeiden.



VERMEIDUNG VON ROST AM GUSSEISERNEN KOCHGESCHIRR

An Ihrem gusseisernen Kochgeschirr kann sich Rost bilden, der durch den ständigen Kontakt mit Wasser an den Rändern des Deckels und des Körpers entsteht. Wir empfehlen Ihnen daher, Ihr Kochgeschirr inklusive Deckel nach dem Spülen mit einem Geschirrtuch sorgfältig abzutrocknen.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Kochgeschirr aus diesem Grund nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden darf. Stattdessen sollten Sie dieses an einem trockenen Ort lagern.

Reinigungstipp: Um Rost zu entfernen, reiben Sie die betroffene Stelle am besten mit einem Scheuerschwamm ab. Tragen Sie anschließend einige Tropfen Pflanzenöl auf und lassen Sie dieses trocken. Hierdurch wird das erneute Auftreten von Rost verhindert.



3 - KOCHEN MIT GUSSEISERNEN PRODUKTEN

IHR KOCHGESCHIRR IST MIT ALLEN HERDARTEN KOMPATIBEL, EINSCHLIESSLICH INDUKTION

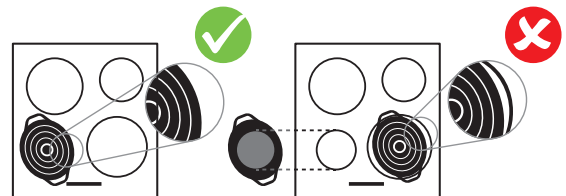
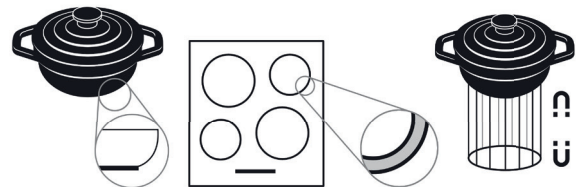
Ihr Produkt ist induktionsgeeignet und mit allen Herdarten kompatibel: Gas, Elektro, Glaskeramik und Induktion!

Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, erhitzen Sie das Kochgeschirr auf niedriger Stufe, bevor Sie die Temperatur schrittweise erhöhen. Der Booster-Modus Ihres Induktionsherds kann Ihr Produkt dauerhaft beschädigen (Gefahr eines Temperaturschocks).

Um Kratzer auf Ihrem Kochfeld (Elektro, Glaskeramik und Induktion) zu vermeiden, achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr anzuheben, bevor Sie es bewegen.

Um eine maximale Energieeffizienz und Stabilität zu erreichen sowie die Außenversiegelung Ihres Kochgeschirrs zu schonen, sollten Sie dieses in der Mitte eines Kochfeldes mit dem richtigen Durchmesser platzieren (gegebenenfalls mit Hilfe eines Aufsatzes für Gasherde).

Achtung: Gusseisen ist nicht für die Mikrowelle geeignet.



IHR PRODUKT IST BACKOFENFEST

Das Kochgeschirr inklusive Deckel sind bis zu 250°C / 482 °F backofenfest.

ACHTUNG: DIE GRIFFE KÖNNEN HEISS WERDEN

Die gusseisernen Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Für zusätzliche Sicherheit wird die Verwendung von Ofenhandschuhen beim Kochen dringend empfohlen.



GESUNDES KOCHEN MIT GUSSEISERNEN PRODUKTEN

Dank der hochwertigen und sicheren Emaille-Versiegelung ist die Zugabe von zusätzlichem Öl während des Kochvorgangs nicht notwendig, was vor allem bei langsam gegarten Speisen für eine gesündere Zubereitung sorgt.

Um ein besonders zartes Bratergebnis zu erreichen, gießen Sie häufig Wasser nach, wenn Sie ohne Deckel Ihre Speisen zubereiten.



PERFEKTES SCHMOREN ODER WASSERLOSES GAREN DANK DES PRAKTISCHEN KONDENSATIONSDECKELS

Unser Kondensationsdeckel verteilt die Feuchtigkeit im Inneren Ihres Kochgeschirrs und trägt dazu bei, dass Eintöpfe perfekt und zart gegart werden. Mit diesem Deckel können Sie auch Gemüse bei niedriger Hitze mit nur einem Löffel Wasser garen. Bei dieser wasserlosen Garmethode werden die Zutaten dank des natürlichen Dampfes, den das Gemüse abgibt, schonend gegart.



PERFEKTES SCHMOREN AUF DEM GASHERD

Für einen perfekten Eintopf auf dem Gasherd sollten Sie zunächst den Garvorgang auf einem normalen Kochfeld bei mittlerer Hitze beginnen und dann Ihr Kochgeschirr auf die kleinste Kochstufe einstellen, um den Eintopf lange bei mittlerer Temperatur schmoren zu lassen. Falls Sie jedoch mit höheren Temperaturen kochen möchten, stellen Sie sicher, dass Sie die maximale Kochstufe allmählich erreichen und diese danach wieder absenken.

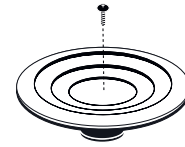


4 - PFLEGE IHRES PRODUKTS

Sollte sich der Knopf des Kochdeckels lösen, ziehen Sie ihn vorsichtig von Hand oder mit einem passenden Schraubendreher wieder fest.

Zur Erhaltung der Eigenschaften der Emaille-Versiegelung:

Eine Überhitzung des Kochgeschirrs kann die Innenversiegelung beschädigen oder zu einer Verformung des Bodens führen. Vermeiden Sie eine Überhitzung Ihres Kochgeschirrs – vor allem im leeren Zustand. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die höchste Kochstufe oder Booster-Funktion verwenden.



Bei Produkten mit heller Emaillierung auf der Innenseite kann es vorkommen, dass sich diese im Laufe der Zeit und bei Verwendung bestimmter Zutaten leicht braun verfärben.

Erhitzen Sie Fett oder Öl nie so stark, dass es verbrennt oder schwarz wird.

Metallutensilien sind unbedenklich – mit Ausnahme von Messern, Gabeln und Schneebesen –, **wir empfehlen jedoch, Utensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden, um Kratzer zu vermeiden. Generell wird die Verwendung von scharfkantigen oder spitzen Utensilien für dieses Produkt nicht empfohlen.**



5 - IHR GUSSEISERNES PRODUKT IST RECYCELBAR



Ihr Kochgeschirr enthält wertvolle Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Nach jahrelanger, zufriedenstellender Nutzung sollten Sie Ihr Kochgeschirr bei Ihrer örtlichen Wertstoff-Annahmestelle entsorgen.

6 - GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 20 Jahren auf Herstellungsmängel, es sei denn, es gelten besondere Gesetze oder Vereinbarungen im Land, in dem es gekauft wurde.



Die Garantie erstreckt sich auf einen normalen Haushaltsgebrauch. Sie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Benutzung, Überhitzung, längere Einwirkung von Flammen oder trockenes Kochen, Stöße, Stürze, die Reinigung in der Geschirrspülmaschine oder professionellem Gebrauch entstehen. Sie deckt keine Flecken, Rost, Verfärbungen und Kratzer auf Ihrem Kochgeschirr (innen oder außen) ab.



Tefal garantiert, dass die Emaille-Versiegelung den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt gerecht wird.

(1) Strengere Kontrollen als von den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt vorgesehen. Saubere Pigmente bedeutet, dass den Versiegelungen keine Pigmente auf Pb- oder Cd-Basis gezielt hinzugefügt werden.

WEITERE INFORMATIONEN & HOTLINE

Ausführliche Informationen und zusätzliche Auskünfte erhalten Sie beim Kundendienst unter www.tefal.com.

HOTLINE: Die vollständigen Garantiebestimmungen, Informationen zur Nutzung und Pflege sowie weitere Tipps und Hinweise finden Sie unter: www.tefal.de