

## Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für BAF-Kochgeschirr

### 1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Vor dem ersten Gebrauch: 

- Reinigen Sie Ihre Töpfe, Pfannen und anderen Kochutensilien vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend gut mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie einmal auskochen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

**Wichtiger Hinweis bei Gasherden:**

- Achten Sie darauf, dass der Durchmesser der Gasflamme nicht größer als der Pfannenboden ist. Die Gasflamme sollte niemals die beschichtete Außenwand des Kochgeschirrs berühren, da dies zu einer Ablösung der Beschichtung und einer möglichen Überhitzung führen kann.

**Vermeidung von Stößen:**

- Aluguss, Edelstahl und andere Materialien des Kochgeschirrs sind empfindlich gegenüber mechanischen Stößen. Seien Sie vorsichtig beim Umgehen mit dem Kochgeschirr, um Risse oder Dellen zu vermeiden.

**Verwendung auf Kochfeldern:**

- Achten Sie beim Kochen darauf, dass sich keine Zucker- oder Salzkristalle auf dem Kochfeld befinden. Heben Sie das Kochgeschirr immer an und ziehen es nicht über das Kochfeld, da die Oberfläche beschädigt bzw. zerkratzt werden kann.

### 2. Sicherheitsvorkehrungen beim Kochen

- **Schnelles Aufheizen!**   
Beachten Sie, dass BAF Produkte bereits nach etwa 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300°C erreichen können. Induktionskochgeschirr hat eine noch kürzere Aufheizzeit. Stellen Sie sicher, dass Sie die Temperatur rechtzeitig auf mittlere Hitze reduzieren, um eine Überhitzung und Schäden zu vermeiden.
- **Nie leer erhitzen!**  
Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals ohne Bratgut oder Öl. Das permanente Erhitzen ohne Inhalt kann die Beschichtung beschädigen. Dies kann zu Verfärbungen und sogar zur Ablösung der Beschichtung führen. Fügen Sie daher immer rechtzeitig etwas Öl oder Ihr Bratgut hinzu.
- **Energieeinsparung!**  
Verwenden Sie immer das passende Kochfeld, dessen Durchmesser dem Boden des Kochgeschirrs entspricht. Dies sorgt nicht nur für eine bessere Wärmeverteilung, sondern spart auch Energie und verhindert unnötigen Energieverbrauch.
- **Hitze reduzieren!**  
Nach dem Anbraten können Sie die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Eine geringere Hitze verhindert das Anbrennen der Speisen und hilft, den vollen Geschmack zu bewahren.

### 3. Sicherheitsvorkehrungen beim Umgang mit dem Kochgeschirr

- **Vermeidung von direkter Hautberührung mit heißen Oberflächen!**   
Da das Kochgeschirr sehr heiß werden kann, sollten Sie immer Topflappen oder

hitzebeständige Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Dies gilt insbesondere, wenn Sie das Kochgeschirr von einem heißen Kochfeld entfernen.

- **Rutschgefahr:**  
Achten Sie darauf, dass die Kochfläche trocken und sauber ist, um ein Abrutschen des Kochgeschirrs beim Umsetzen zu verhindern. Eine rutschende Pfanne oder ein Topf kann zu Verbrühungen und unkontrollierten Bewegungen führen.
- **Aufbewahrung:**  
Lagern Sie das Kochgeschirr an einem sicheren Ort, an dem es nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann. Verwenden Sie, wenn nötig, weiche Materialien oder Tücher, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

#### 4. Reinigung und Pflege



- **Reinigung nach Gebrauch:**  
Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie milde Spülmittel und weiche Tücher oder Schwämme. Scheuernde Reinigungsmittel oder Drahtbürsten können die Oberfläche beschädigen.
- **Vermeidung von starken Reinigungsmitteln:**  
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche und gegebenenfalls die Antihafbeschichtung beschädigen können. Reinigen Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit nicht in der Spülmaschine, viele Spülmaschinentabs enthalten Eiweißlöser, die die Beschichtung beschädigen können - Handreinigung empfohlen!

#### 5. Warnhinweise zur Verwendung des Kochgeschirrs

- **Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen:**   
Die Oberflächen des Kochgeschirrs können während des Kochens sehr heiß werden. Berühren Sie das Kochgeschirr niemals direkt mit der Hand, sondern verwenden Sie immer Topflappen oder einen hitzebeständigen Griffschutz.
- **Vermeidung von scharfen Temperaturwechseln:**  
Setzen Sie das Kochgeschirr niemals extremen Temperaturunterschieden aus (z. B. direktes Abkühlen durch kaltes Wasser auf einem heißen Induktionskochfeld), da dies zu Verformungen oder Rissen führen kann.
- **Erhitzung in der Mikrowelle:**  
Verwenden Sie das Kochgeschirr keinesfalls in der Mikrowelle!

#### 6. Verwendung von Fetten und Ölen

- **Auswahl des richtigen Fetts oder Öls:**  
Wählen Sie für die Zubereitung ein Fett oder Öl, das für die gewünschte Brattemperatur geeignet ist. Diätfette, Margarine und die meisten kaltgepressten Öle sind in der Regel nicht geeignet zum Braten, da sie sich bei höheren Temperaturen zersetzen können.
- **Fettbrand: Sofort richtig reagieren:**  
Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden, reagieren Sie bitte nicht mit Wasser. Decken Sie die Flamme sofort mit einem Deckel ab oder verwenden Sie eine Feuerlöschdecke bzw. einen Schaum-Feuerlöscher, um den Brand zu ersticken.

#### 7. Entsorgung des Kochgeschirrs

- **Umweltgerechte Entsorgung:**  
Wenn das Kochgeschirr beschädigt ist und nicht mehr verwendet werden kann, entsorgen Sie es umweltgerecht. Aluminium ist recycelbar, und viele Entsorgungsstellen akzeptieren alte Töpfe und Pfannen, um sie wiederaufzubereiten.

# Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise eines Glasdeckels für Töpfe oder Pfannen

## 1. Allgemeine Sicherheitshinweise



Die folgenden Sicherheits- und Warnhinweise beziehen sich auf die Handhabung, Nutzung und Wartung eines Glasdeckels für Töpfe oder Pfannen. Glasdeckel sind nützlich, um den Kochprozess zu überwachen, aber sie müssen mit Vorsicht behandelt werden, da sie zerbrechlich sind.

### Vorsicht bei der Handhabung!



- Der Glasdeckel ist zerbrechlich. Vermeiden Sie es, den Deckel zu fallen oder zu stoßen. Stöße auf harte Oberflächen können das Glas brechen oder splintern lassen.
- Der Glasdeckel sollte nur mit **geschützten Händen** (z. B. einem **Tuch** oder **Handschuh**) und **nicht mit bloßen Händen** gehalten werden, wenn er heiß ist, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.

### Vermeidung von Brüchen und Rissen!

- Verwenden Sie den Glasdeckel nur für den vorgesehenen Zweck und auf **kompatiblen Töpfen oder Pfannen**. Eine falsche Passform kann zusätzlichen Druck auf das Glas ausüben und zu Rissen oder Bruch führen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, wie das Einsetzen eines heißen Glasdeckels in kaltes Wasser oder das Abkühlen des heißen Deckels auf einer kalten Oberfläche. **Temperaturschocks** können das Glas zum Zerschlagen bringen.

### Nicht überhitzen!

- Glasdeckel sind nicht immer für den **direkten Kontakt mit einer Flamme** geeignet (z. B. auf Gasherden). Wenn Sie einen Glasdeckel auf einem Gasherd verwenden, stellen Sie sicher, dass die Flamme die Ränder des Deckels nicht überhitzt, um das Risiko von Rissen oder Brüchen zu minimieren.
- Verwenden Sie den Deckel nicht auf Temperaturen über den empfohlenen Höchstwerten des Herstellers (in der Regel 180°C bis 250°C, je nach Produktspezifikation).

### Reinigungshinweise!



- Reinigen Sie den Glasdeckel nach jeder Nutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, die das Glas zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor er erneut aufgesetzt wird, um Kondenswasser zu vermeiden, das beim Erhitzen zu gefährlichen Dampfansammlungen führen kann.

## 2. Warnhinweise bei der Nutzung



- **Vermeidung von Dampfansammlungen:**  
Lassen Sie den Glasdeckel immer **nicht vollständig geschlossen**, wenn er über längere Zeit auf einem heißen Topf oder einer Pfanne bleibt. Durch den Dampf, der sich unter dem Deckel ansammelt, kann es zu einem **Druckaufbau** kommen, der den Deckel zum Platzen bringen kann.

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel bei der Nutzung immer ausreichend **Ventilation** ermöglicht, sei es durch ein **Dampfloch** im Deckel oder durch leichtes Anheben des Deckels während des Kochens, um den Druck abzulassen.
- **Sicherheit bei der Verwendung:**  
Verwenden Sie den Glasdeckel immer nur, wenn er **intakt** und **ohne sichtbare Risse** ist. Ein Deckel, der Risse oder Sprünge aufweist, kann unter Hitzeeinwirkung brechen oder zersplittern.
- **Vorsicht vor heißen Oberflächen:**   
Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Griff während der Benutzung nicht überhitzen. Der Griff des Deckels kann auch sehr heiß werden. Verwenden Sie daher immer **Ofenhandschuhe** oder **Topflappen**, um den Deckel sicher anzuheben oder abzunehmen.
- **Vorsicht bei der Entsorgung:**  
Wenn der Glasdeckel bricht oder beschädigt ist, entsorgen Sie ihn **umweltgerecht**. Glas kann recycelt werden, aber die scharfen Kanten können gefährlich sein. Wickeln Sie den beschädigten Deckel vor der Entsorgung in **Papier** oder ein **Tuch**, um sich vor Schnittverletzungen zu schützen.

### 3. Lagerung und Aufbewahrung

- **Vorsicht bei der Lagerung!**  
Lagern Sie den Glasdeckel an einem sicheren Ort, fern von der Kante von Regalen oder Schränken, um ein Herunterfallen oder eine Beschädigung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Glasdeckel getrennt von anderen **schweren Töpfen und Pfannen** auf, um eine versehentliche Beschädigung zu vermeiden. Vermeiden Sie auch den direkten Kontakt mit **harten Materialien**, die zu Rissen oder Bruch führen können.

### 4. Zusätzliche Hinweise

- Wenn der Glasdeckel mit **Metallgriffen** oder **Metallteilen** ausgestattet ist, stellen Sie sicher, dass diese **nicht überhitzen**, da sie beim Anfassen verbrennen können.
- Glasdeckel können **verfärben**, wenn sie mit **scharfen Reinigungsmitteln** oder **chemischen Substanzen** in Kontakt kommen. Verwenden Sie daher milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Reinigungsprodukte.
- Wenn der Glasdeckel über **Dampföffnungen** verfügt, stellen Sie sicher, dass diese während des Kochens nicht blockiert werden, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

### 5. Hinweise zur Entsorgung



- **Intakter Glasdeckel:**  
Entsorgung in einem **Glascontainer** (bitte sicherstellen, dass er nicht beschädigt ist).
- **Zerbrochener oder beschädigter Glasdeckel:**  
Entsorgung im **Restmüll** (gut verpackt, um Verletzungen zu vermeiden).
- **Metallteile (Griffe oder Rahmen):**  
Entsorgung über den **Metallschrott** oder **gelben Sack (Kunststoffgriffe)**.

Stellen Sie sicher, dass die Entsorgung gemäß den örtlichen Richtlinien und Vorschriften erfolgt, um eine umweltfreundliche und sichere Entsorgung zu gewährleisten.