

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für Eurolux Aluguss Kochgeschirr Induktion

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Verwendung gemäß Anleitung: 

- Das Eurolux Kochgeschirr aus Aluguss sollte ausschließlich gemäß den Herstelleranweisungen verwendet werden. Es ist sowohl für den Einsatz auf herkömmlichen Herdplatten als auch auf Induktionskochfeldern geeignet (sofern explizit als induktionsfähig gekennzeichnet). Beachten Sie die Empfehlungen für die richtige Verwendung.

Auch für den direkten Kontakt mit offenen Flammen:

- Sie können das Aluguss Kochgeschirr auch auf Gaskochfeldern benutzen. Achten Sie bitte darauf, dass die Gasflamme nicht größer sein darf als der Boden selbst.


Vermeidung von Stößen:

- Aluguss ist ein robustes Material, jedoch anfällig für Schäden durch unsachgemäße Handhabung oder Stöße. Vermeiden Sie das Werfen oder Schlagen des Kochgeschirrs, um **Risse oder Brüche zu verhindern**.


Verwendung auf Induktionskochfeldern:

- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Töpfe und Pfannen flach und magnetisch ist. Eine unebene Oberfläche oder ein falscher Durchmesser kann die Heizleistung beeinträchtigen und das Kochgeschirr beschädigen. 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

- **Überhitzung vermeiden!** 
Aluguss ist ein hervorragender Wärmeleiter, aber eine Überhitzung kann das Kochgeschirr beschädigen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Induktionsherd oder andere Wärmequellen auf die empfohlene Temperatur einstellen und das Kochgeschirr nicht überhitzen. Eine zu hohe Temperatur kann das Material deformieren und das Kochgeschirr unbrauchbar machen.
- **Induktionskochfelder!**
Induktionskochfelder können schnell und effizient sehr hohe Temperaturen erzeugen. Verwenden Sie das Kochgeschirr nur auf Induktionsfeldern, wenn es dafür geeignet ist. Achten Sie darauf, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der des Induktionsfeldes übereinstimmt, da dies die Effizienz der Wärmeübertragung beeinträchtigen kann.
- **Verwendung von Kochutensilien!**
Verwenden Sie immer hitzebeständige Utensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon, um Kratzer auf der Oberfläche des Kochgeschirrs zu vermeiden, insbesondere auf der Antihafbeschichtung. Metallutensilien können das Material beschädigen.

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 Induktionskochfeld 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, um Kratzer, Stöße und direkte Sonneneinstrahlung zu vermeiden. Verwenden Sie bei Bedarf ein Tuch oder eine Polsterung, um das Kochgeschirr zu schützen.

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 Aluguss-Kochgeschirr nach Möglichkeit nicht in der Spülmaschine, Handreinigung empfohlen!
- **Pflege der Antihafbeschichtung:**
Da das Eurolux Kochgeschirr mit einer Antihafbeschichtung versehen ist, sollte diese besonders gepflegt werden. Überhitzung und scharfe Utensilien können die Beschichtung beschädigen, wodurch die Antihafwirkung verloren geht.

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. Besondere Hinweise für die Verwendung des Kochgeschirrs

- **Backofenfestigkeit:**
Das Aluguss-Kochgeschirr ist auch für den Gebrauch im Backofen geeignet (Ausnahme Pfannen mit abnehmbarem Griff, bitte entfernen Sie diesen vorher). Überprüfen Sie die Herstellerangaben, um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr für die gewünschte Temperatur geeignet ist.

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.