



Sicherheitshinweise zur sicheren Verwendung von Kochgeschirr

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Kochgeschirr entschieden haben. Um die Sicherheit und Langlebigkeit dieses Produktes zu gewährleisten, ist es wichtig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Unsere Sicherheitshinweise sollen Ihnen dabei helfen, das Kochgeschirr optimal zu verwenden und potenzielle Risiken zu minimieren. Lesen Sie sich diese bitte zuerst durch. Diese Hinweise entsprechen den gesetzlichen Vorgaben des Produkthaftungsgesetzes (ProdHaftG) und dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen im Haushalt. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch und wenden Sie sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs an. Nehmen Sie sich bitte auch die Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Gebrauchs- und Pflegeanleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse. Dieses Produkt ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.



Sicherheitshinweise

Verwendung auf geeigneten Kochfeldern

Verwenden Sie dieses Kochgeschirr ausschließlich auf den dafür vorgesehenen Herdarten (z.B. Induktion, Gas, Elektro, Glaskeramik). Eine Verwendung auf ungeeigneten Wärmequellen kann zu einer Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu einer Überhitzung führen. Auf offenen Flammen oder direkten Hitzequellen, für die das Kochgeschirr nicht ausgelegt ist, kann es zu gefährlichen Situationen kommen. Achten Sie darauf, das kleine Pfannen sicher auf den Metallflächen des Gasherdes abgestellt werden. Benutzen sie gegebenenfalls Verkleinerungsringe, die von vielen Herstellern von Gasherden angeboten werden.

Begrenzung der Kochtemperatur

Die maximale empfohlene Temperatur darf während des Kochvorgangs nicht überschritten werden. Informationen zur Temperaturbeständigkeit finden Sie in der beigelegten Gebrauchsanleitung. Die Verwendung von zu hohen Temperaturen kann das Material beschädigen, die Oberflächenstruktur verändern und im schlimmsten Fall zu Rissen oder Brüchen im Kochgeschirr führen, was eine Gefährdung für den Benutzer darstellt.

Sichere Handhabung heißer Oberflächen

Kochgeschirr kann beim Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden. Griffe und Deckel können hohe Temperaturen erreichen, insbesondere bei Verwendung im Backofen.

Schutz der Oberfläche vor Kratzern

Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien oder scharfen Gegenständen auf beschichtetem Kochgeschirr, da diese die Antihafbeschichtung oder die Oberfläche beschädigen können. Eine beschädigte Beschichtung kann das Risiko erhöhen, dass Partikel in die Speisen gelangen und die Lebensdauer des Produkts verkürzt wird. Verwenden Sie stattdessen Kochutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff.

Stabile Ablage und sicherer Umgang während und nach dem Kochen

Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine stabile, hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche. Eine unsichere Ablage kann dazu führen, dass das Kochgeschirr kippt, fällt oder heißes Öl oder Flüssigkeit verspritzt, was Verletzungen und Schäden zur Folge haben kann. Fassen Sie außerdem Ihr Kochgeschirr nicht mit nassen Tüchern oder Topflappen an und stellen Sie es nicht auf nasse Oberflächen um Verdampfungen zu vermeiden. Vermeiden Sie es auch, Ihr Kochgeschirr nahe am Rand der Arbeitsfläche abzustellen.

Unbeaufsichtigtes Kochen vermeiden

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt, insbesondere bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fettanteil. Überhitztes Öl kann Feuer fangen, und Speisen können anbrennen oder überkochen. Ein offenes Feuer oder eine glühende Herdplatte kann gefährliche Situationen verursachen.

Vorsicht bei der Verwendung im Backofen

Wenn das Kochgeschirr für die Verwendung im Backofen geeignet ist, stellen Sie sicher, dass die angegebene maximale Backofentemperatur nicht überschritten wird. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle, sofern es nicht ausdrücklich dafür gekennzeichnet ist, da metallische Teile Funken und Schäden verursachen können.

Geeignete Reinigungsmethoden

Reinigen Sie das Kochgeschirr gemäß den Herstellerangaben. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, die die Oberfläche verkratzen und die Antihaft-Eigenschaften beeinträchtigen könnten. Eine falsche Reinigung kann die Funktionalität und Langlebigkeit des Produkts einschränken.

Sicherer Umgang bei Anwesenheit von Kindern

Halten Sie Kinder von heißem Kochgeschirr fern, um das Risiko von Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. Besonders beim Kochen mit heißen Flüssigkeiten oder Fetten ist die Gefahr eines Unfalls groß. Achten Sie darauf, Griffe vom Herdrand wegzudrehen, um ein Herunterziehen zu verhindern. Kinder niemals unbeaufsichtigt lassen während sie das Produkt verwenden.

Regelmäßige Überprüfung des Kochgeschirrs

Überprüfen Sie das Kochgeschirr vor jeder Benutzung auf Schäden wie Risse, Abplatzungen oder verformte Teile. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht, wenn es Anzeichen von Schäden aufweist, da diese die Sicherheit und Stabilität des Produkts beeinträchtigen können.

Ordnungsgemäße Entsorgung

Beschädigtes oder unbrauchbares Kochgeschirr sollte nicht weiterverwendet werden und ordnungsgemäß entsorgt werden. Eine Weiterverwendung könnte zu Sicherheitsrisiken führen, insbesondere bei Rissen oder defekten Griffen, die plötzlich versagen können.

Vermeidung von Verbrennungen

Lassen Sie beim Kochen im Umfeld des Kochbereiches Vorsicht walten, um Verbrennungen und Verbrühungen durch heißen Dampf oder Fett zu vermeiden. Benutzen Sie einen Deckel oder Spritzschutz.

Mikrowelle

Verwenden Sie SKK – Kochgeschirr keinesfalls in der Mikrowelle!

Vermeidung von Überhitzungen

Falls das Kochgeschirr überhitzt wird, lassen Sie es auf dem Kochfeld stehen. Sollte Ihre Pfanne aufgrund von Überhitzung in Brand geraten, stellen Sie sofort das Kochfeld ab und legen Sie eine Feuerlöschdecke über die Pfanne. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Pfanne und insbesondere brennendes Öl mit Wasser zu löschen!

Keine gefrorenen Lebensmittel garen

Vermeiden Sie es, gefrorene Lebensmittel, Wasser oder Eis direkt in eine heiße Pfanne zu geben, da es, besonders bei der Verwendung von ÖL, zu sehr starker Dampfentwicklung kommen kann, wodurch es zu Verbrühungen oder Verbrennungen bei Umstehenden Personen kommen kann.

Wichtiger Hinweis

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen, Sachschäden oder zur Verkürzung der Lebensdauer des Produktes führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Unfälle, die aus einer unsachgemäßen Verwendung des Kochgeschirrs entstehen.