



Better. Guaranteed.

PFLEGE- & GEBRAUCHSANLEITUNG

Ceramic Professional Non-Stick

Warnhinweise

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts alle Sicherheitshinweise sorgfältig und vollständig durch.

- Kinder während des Kochens vom Herd fernhalten.
- Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Um Verletzungen zu vermeiden, stets vorsichtig handeln und bei Bedarf Ofenhandschuhe verwenden.
- Kochgeschirr während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt lassen. Darauf achten, dass Griffe nicht über den Rand des Herds hinausragen.
- Griffe nicht über einer heißen Kochplatte positionieren.
- OXO Antihaft-Kochgeschirr ist bis **200 °C** backofenfest. Austauschbare Deckel sind ebenfalls bis **200 °C** backofenfest.
- Beim Herausnehmen von Kochgeschirr aus dem heißen Backofen immer Ofenhandschuhe verwenden.
- Nicht auf dem Grill verwenden.
- Nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Einen heißen Deckel nicht in Wasser tauchen, da Temperaturschocks zum Zerspringen des Deckels führen können.
- Das Kochgeschirr nicht zum Frittieren verwenden.

- Das Kochgeschirr nicht über Glaskeramik-Kochfelder wie Induktions- oder Halogenkochfelder schieben. Dadurch kann die Kochfeldoberfläche beschädigt werden.
 - Stellen Sie sicher, dass sowohl der Kochgeschirrboden als auch das Kochfeld sauber sind, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden.
-

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der ersten Verwendung

- Sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten entfernen. Bitte ordnungsgemäß recyceln.
- Mit warmem Spülwasser reinigen, gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig trocknen.

Geeignete Herdarten

- Geeignet für Gas-, Elektro-, Elektrospiral-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.
-

Fehlerbehebung bei Induktionskochfeldern

Wenn eine Pfanne von einem Induktionskochfeld nicht erkannt wird, versuchen Sie Folgendes:

- Verwenden Sie eine Kochzone mit passender Größe. Damit induktionsgeeignetes Kochgeschirr funktioniert, muss der Boden des Topfes oder der Pfanne ausreichend Kontakt mit dem äußeren Bereich der Kochzone haben. Ist die Kochzone deutlich größer als das Kochgeschirr, kann die Wärmeübertragung beeinträchtigt werden.
 - Verwenden Sie eine kleinere Kochzone. Falls keine Kochzone verfügbar ist, die zur Größe des Kochgeschirrbodens passt, wählen Sie die nächstkleinere Kochzone.
 - Platzieren Sie das Kochgeschirr am äußeren Rand der Kochzone, um den Kontakt zwischen Boden und Induktionsspule zu verbessern.
 - Beachten Sie die Bedienungs- und Pflegehinweise Ihres Induktionskochfelds. Prüfen Sie, welcher Topf- oder Pfannendurchmesser für welche Kochzone empfohlen wird.
-

Empfehlungen zur Vermeidung von Schäden am Kochgeschirr

- Leeres Kochgeschirr niemals auf einer heißen Kochplatte stehen lassen. Dies kann Ihr OXO Kochgeschirr und Ihr Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Das Kochgeschirr nicht leer kochen lassen.
- Heißes Kochgeschirr nicht unter kaltes Wasser halten. Lassen Sie es zunächst vollständig an der Luft abkühlen.

Empfehlungen zum Kochen, Braten und Energiesparen

- Verwenden Sie eine Kochzone, deren Größe dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs möglichst entspricht. Bei Gasherden die Flamme so einstellen, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Für optimale Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Temperaturstufen empfohlen. Niedrigere Temperaturen sparen Energie, minimieren das Anbrennen von Speisen und Ölen und verhindern eine Überhitzung, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
- Auf Gasherden erhitzt sich Kochgeschirr sehr schnell. Achten Sie besonders darauf, keine zu hohe Temperaturstufe zu verwenden.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert den Energieverbrauch deutlich.
- Für Bratpfannen mit Antihafbeschichtung werden ebenfalls niedrige bis mittlere Temperaturstufen empfohlen. Dies schont die Beschichtung und sorgt für optimale Ergebnisse.

Empfehlungen für beste Ergebnisse

- Beginnen Sie immer mit sauberem Kochgeschirr. Reinigen Sie es sorgfältig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und entfernen Sie alle Rückstände von Öl und Speisen, bevor Sie Ihr OXO Kochgeschirr verstauen.
- Nehmen Sie Lebensmittel etwa 10 Minuten vor dem Kochen oder Braten aus dem Kühlschrank. Heizen Sie das Kochgeschirr vor und lassen Sie Öl oder Butter kurz warm werden, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Prüfen Sie die Temperatur mit einigen Tropfen Wasser. Wenn die Tropfen über die Oberfläche gleiten, hat das Kochgeschirr die richtige Kochtemperatur erreicht.

- Achten Sie beim Braten von Fleisch darauf, dass die gesamte Oberfläche Kontakt mit dem Kochgeschirr hat.
- Fleisch niemals gewaltsam wenden. Warten Sie, bis es sich von selbst vom Kochgeschirr löst, und wenden Sie es dann. Reduzieren Sie die Hitze, decken Sie das Kochgeschirr ab und lassen Sie das Fleisch fertig garen.
- Für die Zubereitung einer Sauce das Fleisch zunächst aus dem Kochgeschirr nehmen. Anschließend eine Flüssigkeit Ihrer Wahl, beispielsweise Sahne, Honig, Balsamico-Essig, Wasser oder Brühe, hinzufügen und mit den Bratrückständen vermengen. Dieser Vorgang wird als Deglacieren bezeichnet. Das Fleisch wieder zurückgeben, abdecken und vor dem Servieren etwa zwei Minuten ruhen lassen. Das Deglacieren erleichtert außerdem die Reinigung des Kochgeschirrs.

Antihaft-Bratpfanne

- Unsere Keramik-Antihaftbeschichtung sorgt über viele Jahre für müheloses Lösen von Speisen.
- Leichte Gebrauchsspuren, Verfärbungen oder Abrieb sind normal und beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs **nicht**.
- Längere Einwirkung hoher Temperaturen kann die Antihaftbeschichtung beschädigen und ihre Antihaftwirkung beeinträchtigen.

Speiseöle und Fette

- Beachten Sie, dass einige Öle und Fette bereits bei niedrigeren Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie Öle und Fette mit hohem Rauchpunkt. Wenn Sie mit Öl kochen, geben Sie Öl mit Raumtemperatur in das vorgeheizte Kochgeschirr.
- Lassen Sie Öl oder Butter vor dem Hinzufügen der Zutaten ausreichend erhitzen.
- Beschleunigen Sie das Vorheizen nicht durch hohe Temperatureinstellungen.
- Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitung Ihres OXO Kochgeschirrs können Speisen und Öle sehr schnell anbrennen. Kochen Sie daher grundsätzlich bei niedriger bis mittlerer Hitze und verwenden Sie hohe Hitze nur zum Aufkochen von Flüssigkeiten. Mittlere bis hohe Hitze eignet sich zum scharfen Anbraten, Anschwitzen, Pfannenrühren und Reduzieren von Flüssigkeiten. Niedrige Hitze eignet sich zum Erwärmen, Köcheln und für die Zubereitung empfindlicher Saucen.

- Verwenden Sie keine Ölsprays jeglicher Art, einschließlich Aerosol-, Sprüh- oder Pumpsprays. Diese können Rückstände hinterlassen, die sich nur schwer von Kochgeschirr entfernen lassen.
 - Verteilen Sie Öl immer gleichmäßig auf der Kochfläche.
 - Verwenden Sie den „Buttertest“, um zu prüfen, ob Ihr OXO Kochgeschirr ausreichend vorgeheizt ist. Geben Sie etwas Butter auf den Boden des Kochgeschirrs. Schäumt die Butter deutlich, ohne zu verbrennen, ist die richtige Temperatur erreicht.
-

Küchenhelfer

Obwohl Ihr OXO Kochgeschirr auch für Metallutensilien geeignet ist, empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Kunststoff, Silikon oder Holz, um die Kochoberfläche der Pfanne zu schonen. OXO bietet eine komplette Auswahl an Küchenhelfern, die für Antihaft-Kochgeschirr geeignet sind. Weitere Informationen finden Sie unter **www.oxo.com**.

- Schlagen Sie Pfannenwender oder andere Küchenhelfer nicht gegen den Rand oder die Oberfläche Ihres OXO Kochgeschirrs.
 - Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt im Kochgeschirr.
 - Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Geräte, wie elektrische Mixer, um Lebensmittel in Antihaft-Kochgeschirr zu schneiden, zu zerkleinern, zu lösen oder aufzuschlagen.
-

PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen und reinigen Sie es gründlich.
- OXO Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie Spülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Antihaftbeschichtungen können in der Spülmaschine durch stark alkalische Reiniger sowie enthaltene Chlorbleiche oder Phosphate beeinträchtigt werden. Um Ihr OXO Kochgeschirr optimal zu erhalten, empfehlen wir die Reinigung von Hand mit warmem Spülwasser. Anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon.

- Verwenden Sie keine Backofenreiniger oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine Reiniger mit Chlorbleiche.
 - Die Antihaftbeschichtung nicht beschädigen oder verkratzen.
 - Stellen Sie vor dem Verstauen stets sicher, dass das Kochgeschirr sauber ist.
 - Achten Sie bei Glaskeramik-Kochfeldern darauf, dass sowohl Kochfeld als auch Kochgeschirr frei von Rückständen sind, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.
-

Richtige Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Die Aufbewahrung von Pfannen zusammen mit anderen Metallgegenständen kann Kratzer oder Abplatzungen an der Antihaftbeschichtung sowie an den tropffreundlichen Rändern verursachen.

- Legen Sie keine anderen Metalldeckel mit dünnen oder scharfen Kanten in Ihr Kochgeschirr.
- Stellen Sie vor dem Verstauen immer sicher, dass das Kochgeschirr sauber und trocken ist.
- Für optimalen Schutz empfehlen wir, beim Stapeln einen Pfannenschutz zwischen die einzelnen Teile zu legen.

Tri-Ply Stainless Steel Mira Serie

GEBRAUCHSANLEITUNG

Verwendung auf dem Herd

- Geeignet für Gas-, Elektro-, Elektrospiral-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfelder.

Vor der ersten Verwendung

- Sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten entfernen. Bitte ordnungsgemäß recyceln.
 - Mit lauwarmem Spülwasser reinigen, gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig trocknen.
-

Empfehlungen zur Vermeidung von Schäden am Kochgeschirr

- Leeres Kochgeschirr niemals auf einer heißen Kochplatte stehen lassen. Dies kann Ihr OXO Kochgeschirr und Ihr Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Das Kochgeschirr nicht leer kochen lassen.
- Heißes Kochgeschirr nicht unter kaltes Wasser halten. Lassen Sie es zunächst vollständig an der Luft abkühlen.

Empfehlungen zum Kochen, Braten und Energiesparen

- Verwenden Sie eine Kochzone, deren Größe dem Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs möglichst entspricht. Bei Gasherden die Flamme so einstellen, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Für optimale Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Temperaturstufen empfohlen. Niedrigere Temperaturen sparen Energie und verhindern eine Überhitzung des Kochgeschirrs, wodurch das Anbrennen von Speisen und Ölen reduziert wird.
- Auf Gasherden erhitzt sich Kochgeschirr sehr schnell. Achten Sie besonders darauf, keine zu hohe Temperaturstufe zu verwenden.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert den Energieverbrauch deutlich.
- Um kleine weiße Flecken oder Lochfraß auf Edelstahloberflächen zu vermeiden, Flüssigkeiten zuerst zum Kochen bringen und anschließend Salz hinzufügen und gut umrühren. Alternativ kann Salz erst zugegeben werden, wenn die Speisen bereits garen. Diese Flecken beeinträchtigen die Kochleistung nicht, können jedoch das Erscheinungsbild des Edelstahls beeinflussen.

Keramik-Antihaft-Bratpfannen

Für optimale Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Temperaturstufen empfohlen. Niedrigere Temperaturen sparen Energie, minimieren das Anbrennen von Speisen und Ölen und verhindern eine Überhitzung der Bratpfanne, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

Empfehlungen für beste Ergebnisse

- Beginnen Sie immer mit sauberem Kochgeschirr. Reinigen Sie es sorgfältig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und entfernen Sie alle Rückstände von Öl und Speisen, bevor Sie Ihr OXO Kochgeschirr verstauen.
 - Nehmen Sie Lebensmittel etwa 10 Minuten vor dem Kochen oder Braten aus dem Kühlschrank.
 - Heizen Sie das Kochgeschirr vor dem Gebrauch 1 bis 2 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze vor.
 - Prüfen Sie die Temperatur mit einigen Tropfen Wasser. Wenn die Tropfen über die Oberfläche gleiten, hat das Kochgeschirr die richtige Kochtemperatur erreicht.
 - Achten Sie beim Braten von Fleisch darauf, dass die gesamte Oberfläche Kontakt mit dem Kochgeschirr hat.
 - Fleisch niemals gewaltsam wenden. Warten Sie, bis es sich von selbst vom Kochgeschirr löst, und wenden Sie es dann. Reduzieren Sie die Hitze, decken Sie das Kochgeschirr ab und lassen Sie das Fleisch fertig garen.
 - Für die Zubereitung einer Sauce das Fleisch zunächst aus dem Kochgeschirr nehmen. Anschließend eine Flüssigkeit Ihrer Wahl, beispielsweise Sahne, Honig, Balsamico-Essig, Wasser oder Brühe, hinzufügen und mit den Bratrückständen vermengen. Dieser Vorgang wird als Deglacieren bezeichnet. Das Fleisch wieder zurückgeben, abdecken und vor dem Servieren etwa zwei Minuten ruhen lassen. Das Deglacieren erleichtert außerdem die Reinigung des Kochgeschirrs.
-

Mira Antihaft-Bratpfanne

- Unsere Keramik-Antihftbeschichtung sorgt über viele Jahre für müheloses Lösen von Speisen.
 - Leichte Gebrauchsspuren, Verfärbungen oder Abrieb sind normal und beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs **nicht**.
 - Längere Einwirkung hoher Temperaturen kann die Antihftbeschichtung beschädigen und ihre Antihftwirkung beeinträchtigen.
-

Speiseöle und Fette

Wir empfehlen die Verwendung von Öl oder Butter. Beachten Sie, dass einige Öle und Fette bereits bei niedrigeren Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie Öle und Fette mit hohem Rauchpunkt. Wenn Sie mit Öl kochen, geben Sie Öl mit Raumtemperatur in das vorgeheizte Kochgeschirr.

- Lassen Sie Öl oder Butter ausreichend erhitzen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Beschleunigen Sie das Vorheizen nicht durch hohe Temperatureinstellungen.
- Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitung Ihres OXO Kochgeschirrs können Speisen und Öle sehr schnell anbrennen. Kochen Sie daher grundsätzlich bei niedriger bis mittlerer Hitze und verwenden Sie hohe Hitze nur zum Aufkochen von Flüssigkeiten. Mittlere bis hohe Hitze eignet sich zum scharfen Anbraten, Anschwitzen, Pfannenrühren und Reduzieren von Flüssigkeiten. Niedrige Hitze eignet sich zum Erwärmen, Köcheln und für die Zubereitung empfindlicher Saucen.
- Verwenden Sie keine Ölsprays jeglicher Art, einschließlich Aerosol-, Sprüh- oder Pumpsprays. Diese können Rückstände hinterlassen, die sich nur schwer von Kochgeschirr entfernen lassen, insbesondere von Keramik-Antihaft-Bratpfannen.
- Verteilen Sie Öl immer gleichmäßig auf der Kochfläche.

Verwendung von Küchenhelfern

Kochgeschirr aus unbeschichtetem OXO Edelstahl kann mit allen Arten von Küchenhelfern verwendet werden.

Keramik-Antihaft-Bratpfannen

- Zur Schonung der Keramik-Antihaftbeschichtung Ihres OXO Kochgeschirrs empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Kunststoff, Gummi oder Holz. OXO bietet eine vollständige Auswahl an Küchenhelfern, die für die Verwendung mit Keramik-Antihaft-Bratpfannen geeignet sind.
- Schlagen Sie Pfannenwender oder andere Küchenhelfer nicht gegen den Rand oder die Oberfläche Ihrer Keramik-Antihaft-Bratpfanne.
- Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt im Kochgeschirr.
- Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Geräte, wie elektrische Mixer, um Lebensmittel in Keramik-Antihaft-Bratpfannen zu schneiden, zu zerkleinern, zu lösen oder aufzuschlagen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen und reinigen Sie es gründlich.

- OXO Stainless Steel Pro Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Bitte vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln. Zur Erhaltung des Glanzes des Edelstahls wird die Reinigung von Hand empfohlen.
- Für Keramik-Antihaft-Bratpfannen: Verwenden Sie ein mildes Spülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Keramik-Antihaftbeschichtungen können in der Spülmaschine beeinträchtigt werden, da Geschirrspülmittel häufig einen hohen Alkaligehalt aufweisen und Chlorbleiche oder Phosphate enthalten können. Um Ihr OXO Kochgeschirr optimal zu erhalten, empfehlen wir die Reinigung mit warmem Spülwasser. Anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Überhitzung kann zu gelblichen oder bläulichen Verfärbungen an der Außenseite des Kochgeschirrs führen. Diese lassen sich mit einem Edelstahlreiniger entfernen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle zur Reinigung Ihres OXO Kochgeschirrs, da diese Glas- und Edelstahloberflächen verkratzen und die Oberfläche der Keramik-Antihaft-Bratpfanne beschädigen kann. Verwenden Sie stattdessen einen Nylonschwamm. Reinigen Sie das Kochgeschirr von Hand mit heißem Spülwasser und säubern Sie die Außenseite regelmäßig mit einem Edelstahlreiniger oder reinem Essig. Anschließend gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Befinden sich eingebrannte oder stark verfärbte Rückstände auf der Außenseite des Kochgeschirrs, tragen Sie in einem gut belüfteten Bereich Backofenreiniger auf die betroffene Stelle auf. Lassen Sie diesen gemäß den Herstellerangaben einwirken und reinigen Sie die Fläche anschließend mit einem Tuch oder Nylonschwamm. Danach gründlich abspülen.
- Die Keramik-Antihaftbeschichtung nicht beschädigen oder verkratzen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reiniger, die Chlorbleiche enthalten.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel zur Reinigung des Kochgeschirrs. Starke chemische Lösungen wie Bleichmittel können das Edelstahlmaterial angreifen.
- Stellen Sie vor dem Verstauen stets sicher, dass das Kochgeschirr sauber ist.

- Achten Sie bei Halogen-, Induktions- und Glaskeramik-Kochfeldern darauf, dass Kochfeld und Kochgeschirr frei von Rückständen sind, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.

Richtige Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Die Aufbewahrung zusammen mit anderen Metallgegenständen kann Kratzer an den Oberflächen und tropffreundlichen Rändern verursachen oder die Keramik-Antihaftbeschichtung der Bratpfanne beschädigen.

Stapeln Sie Ihr OXO Kochgeschirr stets sorgfältig und achten Sie darauf, dass keine Metalldeckel oder andere Metallteile mit dünnen, scharfen Kanten im Inneren Ihres OXO Kochgeschirrs abgelegt werden.