



Better. Guaranteed.

Die OXO Besser Garantie

Bei OXO glauben wir an das Design mit dem gewissen Etwas- besseres Design, bessere Funktionalität, bessere Nutzungserfahrung – und genau so entstehen unsere Produkte. Seit mehr als zwei Jahrzehnten entwickeln wir Küchenhelfer, die Freude machen und Erwartungen übertreffen. Unsere Neugier treibt uns an. Ihre Zufriedenheit inspiriert uns. Und wir hoffen, dass unsere Liebe zum Detail der Grund ist, warum Sie immer wieder zu unseren Produkten greifen. Wenn Sie mit Ihrem Kauf nicht zufrieden sind, möchten wir davon hören. Wir ersetzen das Produkt oder erstatten den Kaufpreis, denn wir sind dafür da, es besser zu machen – garantiert.

***Diese Garantie gilt ausschließlich für Material- oder Verarbeitungsfehler bei normalem Gebrauch im Haushalt und bei Pflege gemäß den von uns bereitgestellten Pflege- und Gebrauchshinweisen. Die OXO Besser Garantie gilt nicht für OXO Brew Geräte, ausgewählte OXO Tot Artikel, Backformen, Kochgeschirr und Messer. Weitere Details zu den jeweils geltenden OXO Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte der Produktverpackung oder der Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie alle Artikel auf, bis eine Lösung gefunden wurde. Für alle Rückerstattungen ist ein Kaufbeleg vom ursprünglichen Verkaufsort erforderlich. ***

OXO KOCHGESCHIRR

BESCHRÄNKTE LEBENSLANGE GARANTIE

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Verarbeitungsfehler an Ihrem OXO®, Good Grips® und Softworks® Kochgeschirr (das „Produkt“) für den unten definierten Garantiezeitraum ab.

Was deckt die Garantie nicht ab?

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die entstehen durch (a) eine Nutzung des Produkts außerhalb des normalen Haushaltsgebrauchs oder sonstigen Missbrauch; (b) unsachgemäße Verwendung; (c) Nichtbeachtung der Produkthanweisungen; (d) normalen Verschleiß; (e) Veränderungen; (f) Verlust oder Beschädigung während des Transports; oder (g) Unfälle oder andere Umstände außerhalb unseres zumutbaren Einflussbereichs.

Wie lange gilt die Garantie?

Für die Antihafbeschichtung des Produkts ist der Garantiezeitraum auf zwei (2) Jahre ab Kaufdatum beschränkt. Für alle anderen Garantieansprüche, die nicht die Antihafbeschichtung des Produkts betreffen, beginnt der Garantiezeitraum mit dem Kaufdatum und gilt bis zum Ende Ihrer Lebensdauer (jeweils zutreffend der „Garantiezeitraum“).

Welche Leistungen bietet die Garantie?

Wenn das Produkt während des Garantiezeitraums einen Defekt aufweist und gekauft wurde bei: (a) oxouk.com oder einer anderen OXO Website, wird OXO nach eigenem Ermessen das Produkt reparieren oder ersetzen, (b) einem anderen Händler, wird OXO nach eigenem Ermessen das Produkt reparieren oder ersetzen.

Wie machen Sie Ihre Rechte aus der beschränkten Garantie geltend?

Um eine Reparatur oder einen Ersatz zu erhalten, wenden Sie sich bitte wie folgt an den Kundenservice:

<https://www.helenoftroy.com/emea/>

OXO®, Good Grips®, Softworks® und die dazugehörigen Logos sind Marken, die unter Lizenz von Helen of Troy Limited verwendet werden.

PFLEGE- & GEBRAUCHSHINWEISE

Keramik Professional Antihaft

Warnhinweise

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

- Lassen Sie Kinder beim Kochen NICHT in die Nähe des Herds.
- Griffe können mit der Zeit heiß werden. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie immer vorsichtig und verwenden Sie bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Lassen Sie Kochgeschirr während der Verwendung NIEMALS unbeaufsichtigt und achten Sie darauf, dass die Griffe NICHT über den Rand des Herds hinausragen.
- Lassen Sie Griffe NICHT über eine heiße Herdplatte hinausragen.
- OXO Antihaft-Kochgeschirr ist bis 200 °C backofengeeignet. Austauschbare Deckel sind bis 200 °C backofengeeignet.
- Verwenden Sie IMMER Topfhandschuhe, wenn Sie Kochgeschirr aus einem heißen Backofen nehmen.
- NICHT auf dem Grill verwenden.
- NICHT in der Mikrowelle verwenden.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel NICHT in Wasser, da der Temperaturschock dazu führen kann, dass der Deckel zerspringt.
- Verwenden Sie Kochgeschirr nicht zum Frittieren.
- Schieben Sie Kochgeschirr nicht über Glaskeramik-Kochfelder wie Induktion und Halogen. Dies kann Ihr Kochfeld beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass sowohl der Boden des Kochgeschirrs als auch das Kochfeld beim Kochen sauber sind, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte entsorgen Sie diese ordnungsgemäß.
- Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser; spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.

Wärmequellen

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

Fehlerbehebung bei Induktionskochfeldern

Wenn ein Topf oder eine Pfanne vom Induktionskochfeld nicht erkannt wird, versuchen Sie Folgendes:

- **Verwenden Sie eine Herdplatte in geeigneter Größe.** Damit Induktionskochgeschirr funktioniert, muss der Boden von Topf oder Pfanne Kontakt bis zum äußeren Rand der Kochzone haben. Wenn die verwendete Kochzone größer als das Kochgeschirr ist, wird es möglicherweise nicht richtig erhitzt.
- **Versuchen Sie eine kleinere Kochzone.** Wenn keine Kochzone verfügbar ist, die zum Boden des Kochgeschirrs passt, wählen Sie eine kleinere Kochzone.
- **An den Rand.** Richten Sie das Kochgeschirr an den äußersten Punkten der Kochzone aus, um den Kontakt zwischen Boden und Induktionsspule zu fördern.
- **Konsultieren Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung des Induktionskochfelds.** Prüfen Sie, welcher Durchmesser von Topf oder Pfanne für welche Kochzone geeignet ist.

Empfehlungen zur Vermeidung von Schäden am Kochgeschirr

- Lassen Sie leeres Kochgeschirr NIEMALS auf einer heißen Kochzone stehen. Dies kann Ihr OXO Kochgeschirr und das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Lassen Sie Kochgeschirr NICHT trocken kochen.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr NICHT unter kaltes Wasser. Lassen Sie das Kochgeschirr zuerst vollständig an der Luft abkühlen.

Empfehlungen zum Kochen, Braten und Energiesparen

- Kochen Sie auf einer Kochfeld, deren Durchmesser dem Bodendurchmesser des ausgewählten Kochgeschirrs ähnlich ist. Stellen Sie beim Kochen auf einem Gasherd die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Für beste Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen empfohlen. Niedrigere Hitzeeinstellungen sparen Energie, reduzieren die Verkohlung von Speisen und Ölen und verhindern, dass das Kochgeschirr zu heiß wird, was Antihafbeschichtungen beschädigen kann.
- Beim Kochen auf einem Gasherd erhitzt sich Kochgeschirr sehr schnell: Achten Sie besonders darauf, keine hohe Hitzeeinstellung zu verwenden.
- Die Verwendung eines Deckels beim Kochen reduziert den Energieverbrauch erheblich.

- Für beste Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen empfohlen. Niedrigere Hitzeeinstellungen sparen Energie, reduzieren die Verkohlung von Speisen und Ölen und verhindern, dass die Bratpfanne zu heiß wird, was Antihafbeschichtungen beschädigen kann.

Empfehlungen für beste Ergebnisse

- Beginnen Sie immer mit sauberem Kochgeschirr. Waschen Sie es vorsichtig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und stellen Sie sicher, dass Sie vor dem Verstauen alle Rückstände von Speiseöl und Lebensmitteln entfernt haben.
- Nehmen Sie Lebensmittel 10 Minuten vor dem Kochen oder Braten aus dem Kühlschrank. Denken Sie daran, das Kochgeschirr vorzuwärmen, und lassen Sie das Öl oder die Butter kurz erhitzen, bevor Sie die Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.
- Prüfen Sie die Temperatur, indem Sie einige Tropfen Wasser aufspritzen. Wenn die Tropfen zu rollen beginnen, hat Ihr OXO Kochgeschirr die Kochtemperatur erreicht.
- Achten Sie beim Braten von Fleisch darauf, dass die gesamte Oberfläche Kontakt mit dem Kochgeschirr hat.
- Versuchen Sie NICHT, Fleisch mit Kraft zu wenden; warten Sie, bis es sich von selbst löst, und wenden Sie es dann. Reduzieren Sie die Hitze, decken Sie ab und lassen Sie es durchgaren.
- Wenn Sie eine Sauce zubereiten möchten, nehmen Sie das Fleisch zuerst aus dem Kochgeschirr. Gießen Sie etwas Flüssigkeit Ihrer Wahl hinzu, z. B. Sahne, Honig, Balsamicoessig, Wasser, Brühe usw., und mischen Sie diese mit den Rückständen, die nach dem Braten zurückgeblieben sind. Dieser Vorgang wird „Deglacieren“ genannt. Legen Sie das Fleisch wieder in das Kochgeschirr, decken Sie ab und warten Sie zwei Minuten vor dem Servieren. Das Deglacieren erleichtert außerdem die Reinigung.

Antihaf-Bratpfanne:

- Unsere keramische Antihafbeschichtung sorgt über Jahre für müheloses Lösen der Speisen.
- Leichte Oberflächenmarkierungen, Verfärbungen oder Abrieb sind normal und beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs NICHT.
- Eine längere Einwirkung hoher Hitze auf die Antihaf-Innenseite beschädigt die Beschichtung und verringert die Antihafwirkung.

Kochöle und Fette

- Denken Sie daran, dass einige Öle und Fette bei niedrigeren Temperaturen verbrennen. Verwenden Sie Öle und Fette mit einem hohen Rauchpunkt. Wenn Sie mit Öl kochen, geben Sie Öl bei Raumtemperatur in das vorgeheizte Kochgeschirr.
- Lassen Sie Öl oder Butter im Kochgeschirr erhitzen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Beschleunigen Sie das Vorheizen NICHT durch hohe Hitze.
- Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit Ihres OXO Kochgeschirrs können Speisen und Öl sehr schnell verkohlen. Kochen Sie immer bei niedriger bis mittlerer Hitze und verwenden Sie hohe Hitze nur zum Aufkochen von Flüssigkeiten. Verwenden Sie mittelhohe Hitze zum Anbraten, Sautieren, Pfannenrühren und Reduzieren von Flüssigkeiten. Verwenden Sie niedrige Hitze zum Erwärmen, Köcheln oder zur Zubereitung empfindlicher Saucen.
- Verwenden Sie KEIN Öl-Spray, einschließlich Aerosol-, Nebel- und Pump-Sprays. Diese Sprays können Rückstände verursachen, die sich bei allen Arten von Kochgeschirr nur schwer entfernen lassen.
- Verteilen Sie das Öl immer gleichmäßig auf der Oberfläche des Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie den „Buttertest“, um zu prüfen, ob Ihr OXO Kochgeschirr heiß genug ist. Wischen Sie einfach einen Klecks Butter auf den Boden des Kochgeschirrs. Wenn die Butter lebhaft blubbert, ohne zu verbrennen, ist Ihr OXO Kochgeschirr perfekt vorgeheizt.

Küchenutensilien

Obwohl Ihr OXO Kochgeschirr auch Metallutensilien standhält, empfehlen wir Kunststoff-, Silikon- oder Holzutensilien, um die Kochfläche der Pfanne zu schonen. OXO bietet eine komplette Utensilienlinie, die für Antihaft-Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen finden Sie unter www.oxo.com.

Schlagen Sie Ihren Pfannenwender oder Ihr Utensil NICHT gegen Kante, Rand oder Oberfläche Ihres OXO Kochgeschirrs. Schneiden Sie Lebensmittel NICHT, während sie sich im Kochgeschirr befinden.

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 abkühlen und reinigen Sie es nach jedem Gebrauch gründlich.
- OXO Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie Spülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Antihaftbeschichtungen können in der Spülmaschine angegriffen werden, da Spülmittel einen hohen Alkaligehalt haben und zudem Chlorbleiche und Phosphate

enthalten können. Um Ihr OXO Kochgeschirr zu schonen, wird empfohlen, es in warmem Seifenwasser zu waschen, abzuspülen und mit einem weichen Handtuch zu trocknen.

- Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon.
- Verwenden Sie KEINEN Backofenreiniger oder Reiniger, der scheuernd ist oder Chlorbleiche enthält.
- Beschädigen Sie die Antihafbeschichtung NICHT durch Kratzer.
- Stellen Sie IMMER sicher, dass das Kochgeschirr vor dem Verstauen sauber ist.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochgeschirr frei von Schmutzpartikeln sind, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.

Kochgeschirr richtig aufbewahren

Wenn Pfannen zusammen mit anderen Metallgegenständen aufbewahrt werden, kann es zu Kratzern oder Abplatzungen an der Antihafbeschichtung und an den tropffreien Rändern kommen.

- Lassen Sie KEINE anderen Kochgeschirr-Deckel aus Metall mit dünnen, scharfen Kanten im Kochgeschirr liegen.
- Stellen Sie IMMER sicher, dass Ihr Kochgeschirr vor dem Verstauen sauber und trocken ist.
- Für optimalen Schutz legen Sie beim Stapeln einen Pfannenschutz zwischen die Teile.

Tri-ply Edelstahl Mira Serie

GEBRAUCHSANLEITUNG

Verwendung auf dem Kochfeld

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

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte entsorgen Sie diese ordnungsgemäß.
- Waschen Sie das Produkt in lauwarmem Seifenwasser; spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.

Empfehlungen zur Vermeidung von Schäden am Kochgeschirr

- Lassen Sie leeres Kochgeschirr NIEMALS auf einer heißen Kochzone stehen. Dies kann Ihr OXO Kochgeschirr und das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Lassen Sie Kochgeschirr NICHT trocknenkochen.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr NICHT unter kaltes Wasser. Lassen Sie das Kochgeschirr zuerst vollständig an der Luft abkühlen.

Empfehlungen zum Kochen, Braten und Energiesparen

- Kochen Sie auf einer Kochzone, deren Durchmesser dem Bodendurchmesser des ausgewählten Kochgeschirrs ähnlich ist. Stellen Sie beim Kochen auf einem Gasherd die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlägt.
- Für beste Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen empfohlen. Niedrigere Hitzeeinstellungen sparen nicht nur Energie, sondern verhindern auch, dass das Kochgeschirr zu heiß wird, wodurch die Verkohlungen von Speisen und Ölen reduziert wird.
- Beim Kochen auf einem Gasherd erhitzt sich Kochgeschirr sehr schnell. Achten Sie besonders darauf, keine hohe Hitzeeinstellung zu verwenden.
- Die Verwendung eines Deckels beim Kochen reduziert den Energieverbrauch erheblich.
- Vermeiden Sie kleine weiße Punkte oder Vertiefungen auf Edelstahl-Innenseiten, indem Sie Flüssigkeiten zuerst zum Kochen bringen, bevor Sie Salz hinzufügen, und anschließend gut umrühren; oder indem Sie Salz erst hinzufügen, nachdem das Essen bereits zu garen begonnen hat. Diese sogenannten „Pittings“ beeinträchtigen die Kochleistung nicht, können aber die Optik des Edelstahls mindern.

Keramik-Antihaft-Bratpfannen:

Für beste Ergebnisse werden niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen empfohlen. Niedrigere Hitzeeinstellungen sparen Energie, reduzieren die Verkohlungen von Speisen und Ölen und verhindern, dass die Bratpfanne zu heiß wird, was Antihafbeschichtungen beschädigen kann.

Empfehlungen für beste Ergebnisse

- Beginnen Sie immer mit sauberem Kochgeschirr. Waschen Sie es vorsichtig mit einem weichen Tuch oder Schwamm und stellen Sie sicher, dass Sie vor dem Verstauen alle Rückstände von Speiseöl und Lebensmitteln entfernt haben.
- Nehmen Sie Lebensmittel 10 Minuten vor dem Kochen oder Braten aus dem Kühlschrank.
- Denken Sie daran, das Kochgeschirr bei niedriger bis mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten vorzuwärmen.
- Prüfen Sie die Temperatur, indem Sie einige Tropfen Wasser aufspritzen. Wenn die Tropfen zu rollen beginnen, hat Ihr OXO Kochgeschirr die Kochtemperatur erreicht.
- Achten Sie beim Braten von Fleisch darauf, dass die gesamte Oberfläche Kontakt mit dem Kochgeschirr hat.
- Versuchen Sie NICHT, Fleisch mit Kraft zu wenden; warten Sie, bis es sich von selbst löst, und wenden Sie es dann. Reduzieren Sie die Hitze, decken Sie ab und lassen Sie es durchgaren.
- Wenn Sie eine Sauce zubereiten möchten, nehmen Sie das Fleisch zuerst aus dem Kochgeschirr. Gießen Sie etwas Flüssigkeit Ihrer Wahl hinzu, z. B. Sahne, Honig, Balsamicoessig, Wasser, Brühe usw., und mischen Sie diese mit den Rückständen, die nach dem Braten zurückgeblieben sind. Dieser Vorgang wird „Deglacieren“ genannt. Legen Sie das Fleisch wieder in das Kochgeschirr, decken Sie ab und warten Sie zwei Minuten vor dem Servieren. Das Deglacieren erleichtert außerdem die Reinigung.

Mira Antihaft-Bratpfanne:

Unsere keramische Antihafbeschichtung sorgt über Jahre für müheloses Lösen der Speisen. Leichte Oberflächenmarkierungen, Verfärbungen oder Abrieb sind normal und beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs NICHT. Eine längere Einwirkung hoher Hitze auf die Antihaf-Innenseite beschädigt die Beschichtung und verringert die Antihafwirkung.

Kochöle und Fette

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

- Lassen Sie Öl oder Butter im Kochgeschirr erhitzen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.

- Beschleunigen Sie das Vorheizen NICHT durch hohe Hitze.
- Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit Ihres OXO Kochgeschirrs können Speisen und Öl sehr schnell verkohlen. Kochen Sie immer bei niedriger bis mittlerer Hitze und verwenden Sie hohe Hitze nur zum Aufkochen von Flüssigkeiten. Verwenden Sie mittelhohe Hitze zum Anbraten, Sautieren, Pfannenrühren und Reduzieren von Flüssigkeiten. Verwenden Sie niedrige Hitze zum Erwärmen, Köcheln oder zur Zubereitung empfindlicher Saucen.
- Verwenden Sie KEINE Öl-Sprays, einschließlich Aerosol-, Nebel- und Pump-Sprays. Diese Sprays können Rückstände verursachen, die sich bei allen Arten von Kochgeschirr nur schwer entfernen lassen, insbesondere bei keramischen Antihaft-Bratpfannen.
- Verteilen Sie das Öl immer gleichmäßig auf der Oberfläche des Kochgeschirrs.

Verwendung von Küchenutensilien

Unbeschichtetes OXO Edelstahl Pro Kochgeschirr ist für die Verwendung mit allen Utensilien geeignet.

Keramik-Antihaft-Bratpfannen:

- Zur Schonung der keramischen Antihaftbeschichtung Ihres OXO Kochgeschirrs werden Utensilien aus Kunststoff, Gummi oder Holz empfohlen. OXO bietet eine komplette Utensilienlinie, die für keramische Antihaft-Bratpfannen geeignet ist.
- Schlagen Sie Ihren Pfannenwender oder Ihr Utensil NICHT gegen Kante, Rand oder Oberfläche Ihrer keramischen Antihaft-Bratpfanne.
- Schneiden Sie Lebensmittel NICHT, während sie sich im Kochgeschirr befinden.
- Verwenden Sie KEINE scharfen Werkzeuge oder Geräte wie elektrische Mixer, um Lebensmittel in keramischen Antihaft-Bratpfannen zu schneiden, zu zerkleinern, zu lösen oder aufzuschlagen.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

- OXO Edelstahl Pro Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Vermeiden Sie bitte stark ätzende Reinigungsmittel. Um den Glanz des Edelstahls zu erhalten, wird Handwäsche empfohlen.
- Für die keramische Antihaft-Bratpfanne: Verwenden Sie ein mildes Spülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Keramische Antihaftbeschichtungen können in der Spülmaschine angegriffen werden, da Spülmittel einen hohen Alkaligehalt haben und zudem Chlorbleiche und Phosphate enthalten können. Um Ihr OXO Kochgeschirr zu schonen, wird

empfohlen, es in warmem Seifenwasser zu waschen, abzuspülen und mit einem weichen Handtuch zu trocknen.

- Überhitzung kann die Außenfläche des Kochgeschirrs gelb oder blau verfärben. Dies kann mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Verwenden Sie KEINE Stahlwolle zur Reinigung Ihres OXO Kochgeschirrs, da sie Glas- und Edelstahloberflächen zerkratzt und die Oberfläche der keramischen Antihaft-Bratpfanne beschädigt. Verwenden Sie stattdessen einen Nylonschwamm. Waschen Sie von Hand in heißem Seifenwasser und reinigen Sie die Außenseite des Kochgeschirrs regelmäßig mit einem Edelstahlreiniger oder reinem Essig. Spülen Sie anschließend ab und trocknen Sie mit einem weichen Handtuch.
- Wenn sich außen eine geschwärzte oder eingebrannte Stelle befindet, sprühen Sie in einem gut belüfteten Bereich Backofenreiniger auf die Stelle. Warten Sie die angegebene Einwirkzeit ab und schrubben Sie dann mit einem Tuch oder Nylonschwamm. Gründlich abspülen.
- Beschädigen Sie die Beschichtung der keramischen Antihaft-Bratpfanne NICHT durch Kratzer.
- Verwenden Sie KEINEN Reiniger, der scheuernd ist oder Chlorbleiche enthält.
- Verwenden Sie KEINE Bleiche zur Reinigung von Kochgeschirr. Starke Lösungen wie Bleiche können das Edelstahlmaterial angreifen.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Kochgeschirr vor dem Verstauen sauber ist.
- Bei Halogen-, Induktions- und Keramikfeldern stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochgeschirr frei von Schmutzpartikeln sind, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.

Kochgeschirr richtig aufbewahren

Wenn Kochgeschirr zusammen mit anderen Metallgegenständen aufbewahrt wird, kann es zu Kratzern an der Oberfläche und an den tropffreien Rändern kommen oder die keramische Antihaftbeschichtung der Bratpfanne beschädigt werden. Stapeln Sie Ihr OXO Kochgeschirr stets vorsichtig und lassen Sie KEINE anderen Kochgeschirr-Deckel aus Metall mit dünnen, scharfen Kanten im OXO Kochgeschirr liegen.