

Gebruuchs- und Pflegehinweise für Edelstahl-Frittierpot

- Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen.
- Stets die Sauberkeit des Bodens prüfen, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.
- Anheizen auf hoher Heizstufe, danach auf mittlere oder kleinere Heizstufe zurückschalten.
- Topf niemals (ohne Inhalt) überhitzen. ● Fett und Öl: Wichtig: Frittierfett muss hoch erhitzenbar sein. Geeignet sind gehärtete Pflanzenfette und -öle. Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle wie z.B. Olivenöl, Leinöl, Schweinefett oder Butter. Zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett in den kalten Topf geben und dann erhitzen. Erhitztes Fett nie mit Wasser/Spritzwasser in Verbindung bringen. ● Um Spritzer zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen. Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden. Das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Auflegen des Deckels abwischen. ● Heißen Glasdeckel niemals schockartig mit kaltem Wasser abkühlen.
- Nach Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen (Spülmaschinengeeignet).
- Für die Reinigung keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden.
- Buntschillernde Verfärbungen, die durch Spülmittel entstehen können oder Flecken am Topfboden (Kalkablagerungen) mit Haushaltsessig/Zitronensäure und weichem Tuch entfernen. ● Topfgriffe und Deckel können heiß werden. Bitte Topfhandschuhe oder Topflappen verwenden.

ACHTUNG ! Verbrühungsgefahr: Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fern halten.

Use and care instructions for stainless steel french fries pot

- Before first use rinse thoroughly, using water with a little washing-up liquid, and dry carefully. ● Always ensure that the bottom of the pot, pan or ceramic hob is clean. Even small food remains can cause scratches. ● Heat for approx. 2-3 minutes on the highest heat level, then turn down to medium or low heat.
- Never overheat your cookware (while empty) ● Fat and oil: Important: Frying fat or oil must be highly heatable. Hardened fat and oils are appropriate. Not appropriate are cold pressed oils and unhardened oils like e.g. olive oil, linseed oil, lard or butter. Please put the suitable oil into the cold pot and heat it afterwards. Never let the hot oil or fat get in touch with water / splash water. ● To avoid splashes, always use arid food, dry it thoroughly, for frozen food remove the ice crystals. Dip it slowly into the oil/fat. While cooking there may be some condensation water at the glass lid. Please remove the water before next time frying or before putting the lid on the pot again. ● Avoid sudden cooling of the glass lid, do not rinse it with cold liquid. ● After use clean as soon as possible with hot water and, if necessary, with a little mild washing-up liquid and a soft sponge or cloth (dishwasher safe).
- Never use hard objects, steel wool or scouring powder. They leave scratch marks on the surface.
- Discolourations, that may be caused by washing up liquid, or spots at the bottom of the pot (limescale deposits) can be removed easily using vinegar / citric acid and a soft cloth.

WARNING: The handles of the pot may become hot. Please use oven gloves or pot handles.
Danger of scalding, please handle hot fat/oil with caution and keep away from children.

Mode d'emploi pour friteuse en acier inoxydable

- Avant la première utilisation, lavez minutieusement l'ustensile à l'eau chaude avec un produit vaisselle. ● Veuillez vérifier avant chaque usage la propreté du fond de l'ustensile et de la plaque vitro-céramique. Quelques impuretés suffisent à causer des rayures sur la plaque vitro-céramique.
- Chauffez d'abord à température maximale et abaissez ensuite la température à feu modéré ou doux. ● Ne chauffez pas l'ustensile sans contenu.
- Important : L'huile doit se chauffer à haute température. Utilisez des huiles raffinées. Les huiles vierges ne sont pas aptes à frire. Mettez l'huile dans l'ustensile froid et chauffez-le ensuite. Évitez le contact d'eau / d'écaboussures avec de l'huile chaude. ● Pour éviter des écaboussures, utilisez des aliments secs, déglassez les aliments surgelés. Trempez lentement les ingrédients dans l'huile. Pendant la cuisson il peut se former de l'eau de condensation sur le couvercle. Séchez-le avant de l'utiliser à nouveau.
- Évitez le refroidissement brutal du couvercle. Ne pas refroidir brutalement le couvercle chaud avec de l'eau froide.
- Après usage, nettoyez l'ustensile avec de l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle et séchez-le (compatible lave-vaisselle).
- Ne jamais utiliser d'objets durs, de laine d'acier ou d'abrasifs pour le nettoyage.
- Les traces de calcaires et les colorations peuvent être enlevées à l'aide de vinaigre et d'un torchon.
- Les poignées peuvent être très chaudes, utilisez des maniques.

ATTENTION ! Danger de brûlure : Manipulez la matière grasse chaude avec précaution.
Tenir les enfants à l'écart.