

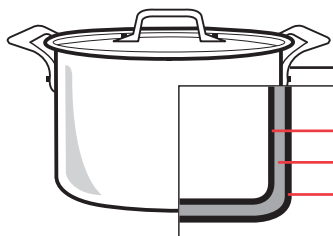


USE AND CARE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
**HINWEISE ZUR BENUTZUNG
UND PFLEGE**



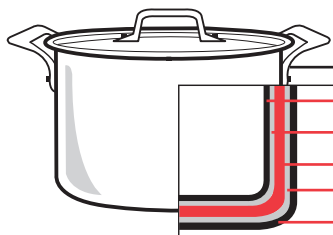


Congratulations on purchasing this piece of All-Clad cookware which will give you professional and consistent cooking results for years to come.



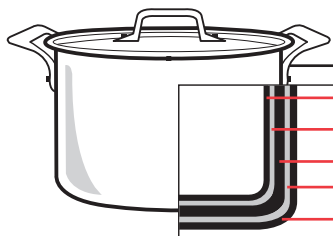
Stainless steel collection

- 18/10 Stainless Interior
- Aluminium Core
- Magnetic Stainless Steel



Copper core collection

- 18/10 Stainless Steel Cooking Surface
- Aluminium Layer
- Thick copper core
- Aluminium Layer
- Magnetic Stainless Steel



Stainless with d5 technology

- 18/10 Stainless Steel Cooking Surface
- Aluminium Layer
- Stainless Steel
- Aluminium Layer
- Magnetic Stainless Steel



BEFORE FIRST USE

Remove all packaging, stickers, labels and tags.

You must wash the pan in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.

This is essential to clean away any factory residues and to preserve the hand-polished finish.

ALL-CLAD COOKWARE LIFETIME WARRANTY

From the date of purchase, All-Clad guarantees to replace or repair any pot or pan found to be defective in material, construction or workmanship under normal use and provided the care instructions have been followed correctly. This excludes damage caused by misuse or abuse. Minor imperfections and slight colour variations are normal. This warranty does not apply to the non-stick coating.

The lifetime warranty covers the original retail consumer purchaser, or a consumer who receives the product new and unused as a gift.

Your statutory rights are not affected by any statements in this document.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

- Please read these instructions carefully to obtain the best results from this product.
- Please retain these “USE AND CARE INSTRUCTIONS” for future reference.

All-Clad guarantees that all the pans (including non-stick coated pans) comply with the regulations in force at the time of manufacture concerning materials which come in contact with food.



GENERAL SAFETY ADVICE

- All-Clad cookware should never be used in a microwave.
- We do not recommend using these pans for deep frying (e.g. chips, samosas etc.). Care should always be exercised when cooking with oil, the pan should not be overfilled or too high a heat used.
- To avoid spillage, do not fill the pans more than two-thirds full.
- Never leave the handle of your pan sticking out over the edge of the hob/ stovetop.
- Use a lid to prevent burns caused by splashing.
- We recommend using oven gloves when holding side handles and knobs as well as when removing pans from the oven.
- Exercise due care when cooking near children, animals and certain handicapped people. Never put a hot pan on the floor or near the edge of a kitchen surface. Let it cool down and keep out of reach.
- Never leave food cooking unattended.

USING YOUR COOKWARE

GENERAL RECOMMENDATIONS

- Never heat fat or oil to the extent that it smokes, burns or turns black.
- Never heat an empty pan or allow it to boil dry as this may cause discolouration or damage to the pan.
- We recommend adding oil, butter or margarine to the cold pot, just enough to cover the bottom surface.



- Because All-Clad pans distribute heat quickly and evenly, you may find cooking with a lower heat setting is sufficient. There is no need to preheat your pan for more than one minute.
- Never overheat your pan as this may cause a blue or yellow discoloration. In order to know if your pan has reached the right temperature, you can choose one of the following tests :
 - The water drop test : let a water drop fall into the pan. If the water drop forms a marble that easily rolls and moves all over the surface of the pan, then it is ready for the ingredients. If the water drop splashes on to the pan surface, then continue to heat your pan and do the test again.
 - The butter test : rub a teaspoon of butter over the inside of the pan. When the butter bubbles briskly (it should not turn brown), it is ready for the ingredients. If the butter turns brown, the heat setting is too high.
- In general, overheating can cause the emission of fumes from pans and food. By following these care instructions, you will prevent the emission of fumes from pans and food that have been overheated. These fumes could be dangerous for animals with very sensitive respiratory systems such as birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.
- If the cookware is accidentally overheated the pan should not be moved but should be left to cool first.
- Do not allow handles to come into direct contact with heat or flames as they may get hot.
- To avoid the formation of small white dots or pits on stainless steel interiors, bring liquids to a boil before adding salt, then stir well. Or, add salt after food has started to cook. Pitting does not interfere with cooking performance but can diminish the beauty of the stainless steel.



- Add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains attacking the steel).
- Avoid using your pans to store acidic, salty or fatty foods before or after cooking.

PANS WITH NON-STICK INTERIORS

- Before using non-stick interiors for the first time, condition the pan by spreading one teaspoon of cooking oil over the interior with a clean cloth. Wipe off any excess.
- We do not recommend the use of metal utensils where there is a non-stick coating.

CLEANING YOUR COOKWARE

- DO NOT put non-stick coated All-Clad pans in a dishwasher.
- Never put cold water into a hot pan or plunge hot cookware in cold water.
- You can put your uncoated All-Clad pans in the dishwasher. The All-Clad Copper Core pans are dishwasher safe but if you do clean them in a dishwasher please be aware that over time the oxidation process of the copper will be accelerated by dishwasher use.
- Never use bleach or chlorine based products on your pans, even when diluted.
- In order to prevent water spotting, rinse in hot water and dry immediately after washing.

NON-STICK INTERIORS CLEANING INSTRUCTIONS

- Hand washing is recommended. And because food does not stick, the surface is extremely easy to clean without scrubbing. Do not use steel wool, scouring pads or harsh detergents. Nylon scrubbing pads are safe. It is best to use



warm water and a mild detergent. Dishwasher use is not recommended because repeated washing in harsh dishwasher detergents can lower the efficiency of the non-stick surface.

- To maintain the performance of the non-stick we recommend wiping a little cooking oil over the non-stick coating before cooking from time to time to re-condition the non-stick surface.

STAINLESS STEEL CLEANING INSTRUCTIONS

- For regular care, clean your pans with hot water, liquid detergent and a sponge. Scouring powder, scouring pads or harsh detergents are not recommended.
- The following may occur due to inadequate cleaning, allowing to boil dry or overheating : white spots, white fine scale, rainbow effect/iridescent glints, brown drying : rings (watermarks). Large amounts of mineral content in your water may also cause your pot to look rusty.

All the above can be removed with a specialist cleaner for stainless steel pans. You can also heat up a solution of white vinegar and water in the pan or use lemon juice.

- If you burn food in pans, fill them with warm water and washing up liquid and leave to soak for about an hour. Afterwards wash them with washing-up liquid and a sponge. If soaking is not enough, scrub with a non-metallic scouring pad suitable for the purpose or use the above mentioned cleaning solutions.

ENERGY EFFICIENCY

Use energy efficient cooking methods:

- Pans should cover the hob/cooker top ring or gas burner as close to the base diameter as possible.



- If using a gas burner do not allow the flames to show around the sides of the pan.
- The use of the lid when cooking considerably reduces energy consumption.
- Use the minimum amount of water in pans and bring to the boil quickly before reducing to a simmer.
- Choose a suitable sized flame or ring for the base of the pan and centre your pan over the heat surface.

HOB/COOKER TOP SUITABILITY

- The All-Clad Stainless Steel collection is suitable for all hobs/cooker tops, and works particularly well on induction (except French oven 5015, butter warmer 52006 and fish poacher 59907).
- The All-Clad Copper Core collection is suitable for all hobs / cooker tops including induction (except butter warmer 6200.5 SS EURO).
- Always dry the base of your cookware before cooking, especially if you use it on a ceramic, halogen or induction hob/cooker top, otherwise the pan may stick to the hob/cooker top.

USE OF CERAMIC, HALOGEN AND INDUCTION HOB/COOKER TOPS

- Take care that your hob/cooker top and the base of the pan are perfectly clean and dry to avoid anything getting trapped between the pan and the hob/cooker top, thereby scratching the hob/cooker top.
- Avoid dragging pans across the surface - always lift the pans off.



Environment protection first !



- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

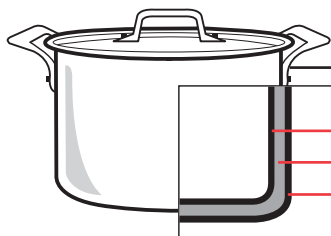
If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE: 0800 083 1190

Email: consumer-q@all-clad.co.uk

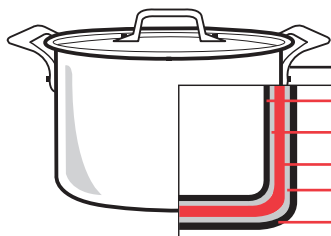


***Félicitations pour l'achat de ce produit All-Clad !
Vous allez bénéficier de résultats professionnels
et réguliers pendant les années à venir.***



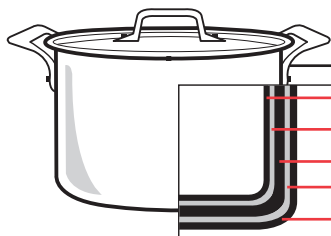
Collection stainless

- Intérieur acier inoxydable 18/10
- Cœur en aluminium
- Extérieur acier inoxydable ferritique



Collection copper core

- Intérieur acier inoxydable 18/10
- Couche d'aluminium
- Cœur en cuivre
- Couche d'aluminium
- Extérieur acier inoxydable ferritique



Collection Stainless avec technologie d5

- Intérieur acier inoxydable 18/10
- Couche d'aluminium
- Cœur d'acier inoxydable
- Couche d'aluminium
- Extérieur acier inoxydable ferritique



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Enlevez l'emballage et retirez toutes les étiquettes présentes sur l'article.

Lavez votre ustensile à l'eau chaude et savonneuse, rincez-le et essuyez-le soigneusement.

Cette opération est très importante car elle permet d'éliminer les éventuels résidus de fabrication et de conserver l'aspect poli du produit.

GARANTIE A VIE DES PRODUITS ALL-CLAD

A partir de la date d'achat, All-Clad garantit le remplacement ou la réparation de tout article présentant un vice de matériau ou de fabrication, à condition que les instructions d'entretien aient été scrupuleusement respectées. Cette garantie exclut par conséquent les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation non conforme. Des imperfections mineures ou de légères variations de couleurs sont normales. Cette garantie à vie ne s'applique pas au revêtement anti-adhésif. Cette garantie à vie couvre l'acheteur original ou le consommateur qui a reçu ce produit neuf et non utilisé en cadeau.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Veuillez lire ces instructions avec attention afin de tirer les meilleures performances de votre article.
- Conservez ces instructions d'utilisation pour toute référence ultérieure.



All-Clad garantit que tous les articles (y compris les articles avec revêtement anti-adhésif) respectent la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact avec des aliments au moment de leur fabrication.

CONSIGNES DE SECURITE

- Les produits All-Clad ne doivent pas être mis dans un four à micro-ondes.
- Nous déconseillons l'utilisation de cet article pour des fritures ; une attention particulière doit être apportée en cas de cuisson à l'huile : la quantité d'huile utilisée ne doit pas être trop importante et la puissance du feu doit être adéquate.
- Pour éviter tout débordement, ne remplissez pas les ustensiles au-dessus des deux-tiers.
- Ne laissez pas le manche de votre ustensile dépasser du rebord de la cuisinière.
- Utilisez un couvercle pour éviter toute brûlure par éclaboussure.
- Nous recommandons le port de gants de cuisine lors de la manipulation des poignées et lorsque vous sortez les ustensiles du four.
- Lorsque vous cuisinez à proximité d'enfants, d'animaux ou de certaines personnes handicapées à vos côtés, ne posez jamais un ustensile chaud sur le sol ou près du bord du plan de travail. Laissez refroidir votre article hors de portée.
- Ne laissez jamais des aliments cuire sans surveillance.

CONSEILS D'UTILISATION

RECOMMANDATIONS GENERALES

- Ne laissez jamais cuire de la matière grasse ou de l'huile jusqu'à ce qu'elle fume, noircisse ou brûle.



- Ne faites jamais chauffer votre ustensile à vide car cela pourrait causer des décolorations ou l'endommager.
- Il est recommandé d'ajouter de l'huile, du beurre ou de la margarine dans l'ustensile froid en quantité suffisante pour couvrir le fond.
- Etant donné que les produits All-Clad distribuent la chaleur rapidement et de manière uniforme, la cuisson peut se faire à feu doux. Il n'est pas nécessaire de préchauffer votre ustensile pendant plus d'une minute.
- Ne faites jamais surchauffer votre ustensile car cela pourrait causer une décoloration bleue ou jaune. Afin de savoir si votre ustensile a atteint la température adéquate, vous pouvez effectuer un des tests suivants :
 - Test de la goutte d'eau : Laissez tomber une goutte d'eau dans l'ustensile. Si l'eau forme une bille qui roule et se déplace facilement sur toute la surface, vous pouvez ajouter les ingrédients. Si la goutte d'eau s'écrase sur la surface, continuez à faire chauffer l'ustensile et refaites le test un peu après.
 - Test du beurre: Déposez une noix de beurre dans la poêle. Si le beurre frémit (sans brunir), les aliments peuvent être ajoutés. Si le beurre brunit, le feu est trop fort.

Si vous ne souhaitez pas utiliser de beurre pour la cuisson de vos ingrédients, vous pouvez essayer la surface de l'ustensile avant d'ajouter les aliments.

- D'une façon générale, tout ustensile de cuisine surchauffé génère l'émission de fumées émanant à la fois de l'ustensile et des aliments. En suivant les instructions permettant d'éviter la surchauffe de l'ustensile, vous éviterez l'émission de ces fumées qui peuvent être dangereuses pour les animaux qui ont des systèmes respiratoires fragiles comme les oiseaux. C'est pourquoi nous recommandons d'éloigner les oiseaux de votre cuisine.



- Si l'article est surchauffé accidentellement, laissez-le refroidir.
- Ne laissez pas les poignées en contact direct avec la chaleur ou la flamme car elles pourraient devenir très chaudes.
- Pour éviter la formation de tâches blanches sur les surfaces de cuisson en acier inoxydable, amenez les liquides à ébullition avant d'ajouter du sel, puis remuez. Ajoutez toujours le sel après avoir commencé la cuisson. Les tâches n'ont pas d'incidence sur la performance de votre article, mais elles nuisent à l'aspect de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas vos articles pour stocker des produits gras, acides ou salés avant ou après la cuisson.

ARTICLES AVEC REVETEMENT INTERIEUR ANTI-ADHESIF

- Avant d'utiliser une surface anti-adhésive pour la première fois, passez-y un peu d'huile de cuisson à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout. Essayez l'excès.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles métalliques dans les articles avec revêtement anti-adhésif.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Ne versez jamais de l'eau froide dans un ustensile chaud et ne plongez jamais un ustensile chaud dans l'eau froide.
- Les articles All-Clad sans surface anti-adhésive peuvent être passés au lave-vaisselle. Les articles All-Clad Copper Core peuvent être passés au lave-vaisselle. Sachez toutefois que, au fil du temps, l'oxydation du cuivre sera accélérée par les passages répétés au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais un détergent ou un produit à base de chlore - même dilué - pour nettoyer vos ustensiles.



- Pour éviter les tâches dues à l'eau, rincez les produits à l'eau chaude et séchez-les immédiatement après lavage.

NETTOYAGE DES PRODUITS AVEC SURFACE ANTI-ADHESIVE

- Le lavage à la main est recommandé. Les aliments n'attachant pas, il est en effet très facile de nettoyer votre ustensile à la main sans le récurer. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de poudre ou d'éponges à récurer. Utilisez une éponge douce, de l'eau chaude et un détergent doux. Le lave-vaisselle n'est pas recommandé car les passages répétés en machine peuvent diminuer l'efficacité de la surface anti-adhésive.
- Pour conserver la performance de la surface anti-adhésive, nous recommandons de passer de temps en temps un petit peu d'huile sur la surface intérieure avant la cuisson.

NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

- Pour un entretien régulier, nettoyez votre ustensile à l'eau chaude, avec un détergent liquide et une éponge. La poudre à récurer, les détergents abrasifs ou les éponges métalliques ne sont pas recommandés.
- Les défauts suivants peuvent apparaître suite à un nettoyage inapproprié, à une évaporation complète de l'eau pendant la cuisson ou à une surchauffe: auréoles blanches, reflets arc-en-ciel ou irisés, traces de séchage (traces d'eau). Une présence élevée de minéraux dans l'eau peut également laisser des traces qui s'apparentent à de la rouille.

Tous les défauts ci-dessus peuvent être éliminés avec un nettoyeur spécial pour articles de cuisine en acier inoxydable. Vous pouvez également faire chauffer une solution d'eau et de vinaigre blanc dans l'ustensile ou utiliser du jus de citron.



- Si de la nourriture reste attachée au fond de l'ustensile, remplissez-le d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez tremper pendant une heure. Lavez ensuite avec du liquide vaisselle et une éponge. Si cette opération n'est pas suffisante, frottez l'ustensile avec une éponge à récurer non métallique prévue à cet effet ou utilisez les solutions de nettoyage ci-dessus.

RENDEMENT ENERGETIQUE

Utilisez des méthodes de cuisson économiques:

- Le diamètre de l'ustensile doit être le plus proche possible de celui de plaque de cuisson ou du feu.
- Si vous utilisez une cuisinière au gaz, ne laissez pas la flamme dépasser des bords de l'ustensile.
- L'utilisation du couvercle lors de la cuisson réduit sensiblement la consommation d'énergie.
- Utilisez la quantité minimale d'eau requise pour la cuisson et amenez-la rapidement à ébullition avant de réduire le feu.
- Sélectionnez la taille de la plaque de cuisson ou du feu la plus adaptée à la taille de l'ustensile et centrez ce dernier sur la source de chaleur.

COMPATIBILITE FEUX

- La collection All-Clad Stainless Steel est compatible tous feux y compris induction, à l'exception de la cocotte ovale 5015, de la plaque à rôti 51114 et le poêlon à beurre 52006.
- La collection All-Clad Copper core est compatible tous feux y compris induction (sauf le poêlon à beurre 6200.5 SS EURO).
- Veillez à bien sécher le fond de votre ustensile avant de l'utiliser, notamment



si vous l'utilisez sur des plaques vitro-céramique, halogène ou induction car celui-ci pourrait coller à la plaque.

- Les grills anti-adhérents 3020 et 3021 ne sont pas compatibles induction.

UTILISATION SUR PLAQUES VITRO-CERAMIQUE, HALOGENE ET INDUCTION

- Assurez-vous que les plaques et le fond de l'ustensile sont parfaitement secs et propres afin d'éviter qu'une impureté rai la plaque.
- Evitez de frotter votre ustensile sur les plaques ; soulevez-le pour le déplacer.



Participons à la protection de l'environnement !

- Votre produit contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- Déposez-le auprès d'un centre de traitement agréé.

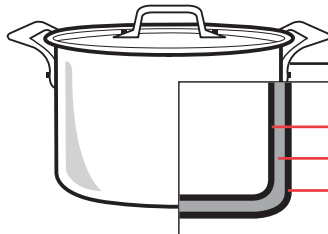
Pour tout problème ou question, veuillez contacter votre service consommateurs qui vous apportera aide et conseil:

SERVICE CONSOMMATEUR : 09 74 50 03 46 (prix d'un appel local)

Email : consommateurs@all-clad.fr

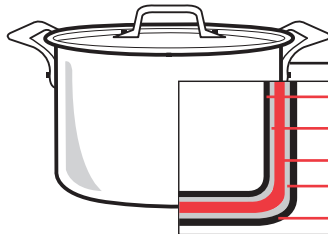


Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses All-Clad Kochgeschirrs, das Ihnen über Jahre hinweg professionelle und gleich bleibende Kochresultate garantiert.



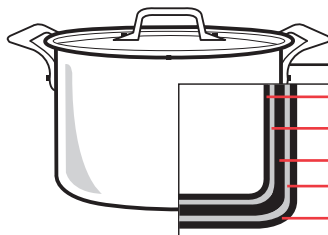
Stainless steel Serie

- Innenwand Edelstahl 18/10
- Reines Aluminium
- Außenwand ferromagnetischer Edelstahl



Copper core Serie

- Innenwand Edelstahl 18/10
- Aluminium
- Dicker Kupferkern
- Aluminium
- Außenwand ferromagnetischer



Serie Stainless mit 5-Schicht-Technologie

- Innenwand Edelstahl 18/10
- Aluminium
- Edelstahlkern
- Aluminium
- Außenwand ferromagnetischer



VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Entfernen Sie die gesamte Verpackung, sowie alle Plaketten, Aufkleber und Anhänger.

Vor dem ersten Gebrauch in heißem Spülwasser mit einem Schwamm oder weichen Tuch reinigen. Mit heißem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Das ist notwendig, um eventuelle Herstellungsrückstände zu entfernen und den Glanz der Oberfläche zu bewahren.

*Lebenslange Garantie für All-Clad Kochgeschirr. Vom Tag des Kaufs an garantiert All-Clad alle Artikel zu reparieren oder zu ersetzen, bei denen bei normaler Nutzung und unter Beachtung der im Folgenden aufgeführten Pflegehinweise Fehler im Material, der Konstruktion oder der Herstellung auftreten. Ausgeschlossen sind Schäden durch Handhabungsfehler und unsachgemäßen Gebrauch, sowie Beschädigungen der Antihaftversiegelung bei beschichteten Artikeln. Kleinere Ungleichmäßigkeiten und leichte Farbabweichungen sind normal.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG UND PFLEGE

- Bitte lesen Sie diese Anweisungen genau, um beste Ergebnisse mit diesem Produkt zu erzielen.
- Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf.

All-Clad garantiert, dass alle Pfannen und Töpfe (inklusive antihaftversiegelte Pfannen und Wok-Pfannen) den zum Zeitpunkt der Herstellung geltenden Bestimmungen für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entsprechen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- All-Clad Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle stellen
- Wir raten davon ab, in diesen Pfannen zu frittieren (z.B. Pommes Frites). Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie mit Öl kochen oder braten. Die Pfanne sollte nie zu heiß oder überfüllt sein.
- Um Überlaufen zu vermeiden, füllen sie die Pfannen nie mehr als zu zwei Dritteln.
- Vorsicht mit Kindern in der Küche! Lassen Sie Pfannen- und Topfgriffe nie über den Rand des Herdes hinausragen.
- Benutzen Sie möglichst einen Deckel um Verbrennungen durch spritzendes Wasser / Öl zu vermeiden.
- Wir empfehlen, Topflappen zu verwenden, wenn Sie die Seitengriffe und Griffe an den Deckeln halten oder die Pfannen vom Herd nehmen.
- Lassen Sie besondere Sorgfalt walten, wenn Sie in der Gegenwart von Kindern, Tieren oder Behinderten kochen. Stellen Sie niemals eine heiße Pfanne auf den Boden oder in die Nähe einer Arbeitsfläche. Lassen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie unbeaufsichtigt.
- Achtung Haustierbesitzer! Halten Sie keine Tiere in der Küche, da durch hohe Temperaturen entstehender Rauch für Tiere mit empfindlichem Atemsystem, z.B. Vögel schädlich sein könnte.

UMGANG MIT IHREM KOCHGESCHIRR

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett solange, bis es raucht, brennt oder schwarz wird.



- Erhitzen sie niemals eine leere Pfanne oder lassen Sie sie trocken kochen, da dies zu Verfärbungen und Beschädigungen der Pfanne führen kann.
- Wir empfehlen, gerade genug Öl, Butter oder Margarine in den kalten Topf zu geben, dass der Boden bedeckt ist.
- Da alle All-Clad Pfannen die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen, ist es ausreichend, mit einer mäßigen Hitze zu kochen. Es ist nicht nötig, die Pfanne länger als eine Minute vorzuheizen (Elektro-Herd).
- Überhitzen Sie niemals Ihre Pfanne, da das zu einer blauen oder gelben Verfärbung des Metalls führen kann. Um zu erfahren, wann Ihre Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie einen der folgenden Tests durchführen:
 - Der Wassertropfentest: Lassen Sie einen Tropfen Wasser in die Pfanne fallen. Wenn der Tropfen sich über die ganze Oberfläche der Pfanne bewegt und rollt, ist die Pfanne bereit für die Zutaten. Wenn das Wasser auf die Pfannenoberfläche spritzt, erwärmen Sie die Pfanne weiter und wiederholen Sie den Test.
 - Der Buttertest: Verteilen Sie einen Teelöffel Butter über die Innenseite der Pfanne. Wenn die Butter stark Blasen schlägt (Sie sollte sich nicht braun verfärben), ist die Pfanne heiß genug. Wenn die Butter sich braun verfärbt, ist die Pfanne zu heiß.
 - Beachten Sie: Wenn Sie keine Butter zum Kochen benutzen wollen, können Sie sie vorsichtig auswischen.
- Allgemein kann Überhitzung den Austritt von Rauch aus den Pfannen und dem Essen verursachen. Wenn Sie sich an diese Pflegehinweise halten, beugen Sie dieser Rauchbildung vor.



- Wenn das Kochgeschirr versehentlich doch überhitzt wird, bewegen Sie die Pfanne nicht, sondern lassen Sie sie erst abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht in direkten Kontakt mit Hitze oder Flammen kommen, da sie sonst heiß werden können.
- Um die Bildung von kleinen weißen Punkten in Edelstahlgeschirr zu vermeiden, sollten Flüssigkeiten / Speisen stets zum Kochen gebracht werden, bevor Salz zugegeben wird. Nach Hinzugeben des Salzes gut umrühren. Salzablagerungen beeinflussen nicht das Kochergebnis, beeinträchtigen allerdings das Aussehen Ihres Kochgeschirrs.
- Benutzen Sie Ihre Pfannen nicht, um säurehaltige, salzige oder fettige Lebensmittel vor oder nach dem Kochen aufzubewahren.
- Bitte beachten Sie, dass Salz, Zucker oder ähnliche kristalline Stoffe Kratzer auf Ceran- und Induktionsherden verursachen können.
- Für optimale Kochergebnisse wird niedrige bis mittlere Hitze empfohlen.

PFANNEN MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG

- Bevor Sie Ihre antihaf-versiegelte Pfanne das erste Mal benutzen, behandeln Sie sie vor, indem Sie mit einem sauberen Tuch einen Teelöffel Öl auf die Innenseite auftragen. Wischen Sie alle Überreste ab.
- Wir raten davon ab, metallische Küchenhelfer zu verwenden, die in Berührung mit der Antihaf-versiegelung kommen könnten.

REINIGUNG IHRES KOCHGESCHIRRS

- Stellen Sie keine antihaf-versiegelten All-Clad Pfannen in den Geschirrspüler. Verschiedene Spülmittel für Geschirrspüler verfügen über Inhaltsstoffe, die die Antihaf-versiegelung beeinträchtigen.



- Gießen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne oder tauchen Sie heiße Pfannen in kaltes Wasser.
- Sie können Ihre nicht versiegelten All-Clad Pfannen in den Geschirrspüler stellen. Die All-Clad Copper Core Pfannen sind spülmaschinenfest, aber wenn Sie sie im Geschirrspüler reinigen, beachten Sie bitte, dass der Oxidationsprozess des Kupfers durch den Einsatz des Geschirrspülers mit der Zeit beschleunigt wird.

REINIGUNGSHINWEISE FÜR ANTIHAFTVERSIEGELTE INNENSEITEN

- Wir empfehlen, die Pfannen mit der Hand zu spülen. Da das Essen nicht haften bleibt, ist die Oberfläche extrem leicht zu reinigen, ohne dass Sie schrubben müssen. Benutzen Sie keine Stahlwolle, stählerne Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel. Scheuerschwämme aus Nylon können ohne Bedenken benutzt werden. Am besten benutzen Sie warmes Wasser und ein mildes, flüssiges Spülmittel. Die Reinigung im Geschirrspüler wird nicht empfohlen, da wiederholtes Reinigen im scharfen Reinigungsmittel des Geschirrspülers die Effizienz der Antihafversiegelung beeinträchtigen kann.
- Um die Leistungsfähigkeit der Antihafversiegelung zu erhalten, empfehlen wir, von Zeit zu Zeit mit etwas Öl über die Oberfläche zu wischen.

ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG VON EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR

- Reinigen Sie ihre Pfannen mit heißem Wasser, flüssigem Reiniger und einem Schwamm.
Keine Scheuermilch, Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel verwenden!



- Bei nicht sachgemäßer Reinigung, trocken kochen oder Überhitzung können folgende Erscheinungen eintreten:
Weiße Punkte, weiße, feine Kalkablagerungen, Regenbogeneffekt/schillernde Schleier, braune Wasserflecken. Ein hoher Mineraliengehalt in Ihrem Wasser kann auch dazu führen, dass Ihr Topf rostig aussieht.
Sämtliche dieser Anzeichen können mit einem speziellen Edelstahlreiniger für Pfannen entfernt werden. Sie können auch Zitronensaft oder eine Lösung aus Essig und Wasser erhitzen.
- Für den Fall, dass Ihnen das Essen in der Pfanne doch einmal anbrennt, füllen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel und lassen Sie dieses ungefähr eine Stunde einwirken. Waschen Sie sie danach mit Spülmittel und einem Schwamm ab. Wenn das Einweichen nicht ausreicht, schrubben Sie die Fläche mit einem nicht metallischen Scheuerschwamm, der für diesen Zweck gedacht ist, ab oder befolgen Sie die oben erwähnten Reinigungshinweise.

ENERGIE SPAREN

Nutzen Sie energiesparende Kochmethoden :

- Die Pfannen sollten die Herdplatte soweit bedecken, dass sie möglichst genau auf den Durchmesser der Kochplatte passt.
- Stellen Sie die Pfanne immer genau auf die Mitte der Wärmequelle.
- Wenn Sie einen Gasbrenner verwenden, achten Sie darauf, dass die Flammen nicht an den Seiten der Pfanne emporlodern.
- Wenn Sie den Deckel beim Kochen auflegen, reduziert das Ihren Energieverbrauch erheblich.
- Wählen Sie eine passende Flamme oder eine geeignet große Herdplatte für Ihre Pfanne und positionieren Sie die Pfanne direkt über der Wärmequelle.



EIGNUNG DES KOCHGESCHIRRS

- Unsere Edelstahl-Serie ist für alle Herdarten geeignet, auch für das professionelle Induktionskochfeld (Ausnahme: keine Induktionseignung der Bratreinen 501631 und 51114. Der Butterwärmer 52006 ist in Abhängigkeit von der Einstellung des Induktionskochfeldes bedingt induktionsgeeignet).
- Die Kupferkern-Serie ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. (Ausnahme: Der Butterwärmer 6200.5 SS Euro ist in Abhängigkeit von der Einstellung des Induktionskochfeldes bedingt induktionsgeeignet).
- Trocknen Sie den Boden Ihres Kochgeschirrs immer gut ab, bevor Sie damit kochen, besonders wenn Sie ein Ceran,- Halogen- oder Induktionskochfeld benutzen. Ansonsten könnte die Pfanne am Kochfeld haften bleiben.

UMGANG MIT CERAN-, HALOGEN- ODER INDUKTIONSKOCHFELDERN

- Achten Sie darauf, dass Ihr Kochfeld und der Boden der Pfanne sauber und trocken sind, um zu verhindern, dass etwas zwischen der Pfanne und dem Kochfeld eingeschlossen wird, das das Kochfeld zerkratzen könnte.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Kochgeschirr enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



- Geben Sie Ihr Kochgeschirr deshalb bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Wenn Sie Probleme oder Anfragen haben, nutzen Sie unseren Kundendienst für ausführliche Beratung und Hilfe.

Info-Hotline

Deutschland : 0800-2552523 (0800-ALLCLAD)

Info-Hotline

Österreich : 0043 (0) 18667029900





Réf. 20 10 100 902 - Tdm 04/10