

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
USE AND CARE INSTRUCTIONS

Keramikversiegelung
ceramic coating



DE + GB

Berndes[®]

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für keramikversiegeltes BERNDES-Kochgeschirr

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines BERNDES-Qualitätsproduktes. Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Kocherlebnisse mit Ihrem neuen Kochgeschirr. Unsere Keramikversiegelungen werden bei der Herstellung durch Prüflabore in regelmäßigen Abständen überprüft, um Ihnen Produkte in gesundheitlich unbedenklicher Qualität zu bieten. Wir weisen darauf hin, dass bei allen unseren Versiegelungen auf den Einsatz von PFOA verzichtet wird.

Damit Sie eine möglichst lange Freude an Ihrem Produkt haben, finden Sie im Folgenden wichtige Tipps und Hinweise für eine optimale Pflege Ihres BERNDES-Produkts.

1. Allgemeine Hinweise zum Gebrauch ihres BERNDES-Produktes:

- Zur Erhaltung Ihres hochwertigen Kochgeschirres meiden Sie scharfkantige oder spitze Gegenstände wie Messer oder Gabeln. Gebrauchsspuren (leichte Kratzspuren) beeinträchtigen die Funktion des Geschirrs nicht, wir empfehlen trotzdem die Verwendung von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern.
- Die Wahl des richtigen Öls oder Fetts ist wichtig, um ein Ein- und Verbrennen bei bestimmten Temperaturen zu vermeiden. Weiterführende Informationen finden Sie auf unseren Internetseiten auf www.berndes.com
- Geben Sie kein kaltes Wasser auf heißes Fett, da dies zu schwerwiegenden Verpuffungen führen kann.
- Die hervorragende Wärmeleitung des Kochgeschirrs erlaubt es Ihnen, nach dem Anbraten oder Ankochen bei mittleren Temperaturen weiterzuarbeiten und so Energie zu sparen.
- Das Geschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen. Für Induktionsherde gilt aufgrund einer schnellen Aufheizzeit: Kochgeschirr niemals leer und nur auf mittlerer Stufe erhitzen!
- Während des Kochvorgangs wird beim Öffnen des Deckels heißer Wasserdampf freigesetzt. Verwenden Sie bitte einen Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Reinigung und Pflege Ihres Kochgeschirrs mit Keramikversiegelung:

- Vor dem ersten Gebrauch spülen um Staub und Fremdkörper zu entfernen, die sich im Zuge der Produktion und Verpackung abgelagern können.
- extrem harte und kratzfeste Versiegelung mit eingeschränkter Schlagfestigkeit. Verwenden Sie auch hier dennoch bitte Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz und keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um langfristig Abnutzungen zu vermeiden
- ein anfänglicher Antihafteffekt lässt materialbedingt über die Lebensdauer nach und ist nicht vergleichbar mit den langlebigen Antihafteigenschaften von PTFE-Versiegelungen. Verwenden Sie deshalb zum Braten immer Öle oder Fette.
- Bei einer Überhitzung bestehen keine gesundheitlichen Risiken, diese gehen eher von verbranntem Öl oder Fett aus. Beachten Sie deshalb immer die richtige Wahl ihres Öls.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch ein wenig abkühlen und füllen Sie anschließend etwas heißes Wasser ein, um eventuelle Überhitzungsschäden durch einbrennende Fettreste zu vermeiden (Speiseöle verdampfen ab ca. 200 °C).
- Zur Reinigung genügt heißes Wasser, Spülmittel und ein weicher Schwamm. Bei versiegeltem Kochgeschirr genügt nicht das Auswischen mit einem Küchentuch. Fettreste müssen vollständig entfernt werden, da sich diese ansonsten bei erneuter Erhitzung in der Versiegelung einbrennen und zu Überhitzungsschäden führen können.
- Eine optimale Lebensdauer des Kochgeschirrs wird erreicht, wenn Sie auf eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine verzichten. Die Reinigungsmittel sind oftmals zu aggressiv und greifen das Material langfristig an.
- Die Reinigung von Produkten mit Naturholzstiel in der Spülmaschine trägt zur Austrocknung des Holzes bei und sollte deshalb vermieden werden.
- Eine evtl. auftretende Verfärbung des Bodens bei Aluguss-Kochgeschirr ist eine unbedenkliche Aluminiumoxidation, die für Ihre Gesundheit ungefährlich ist und keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Kochgeschirrs hat. Durch die Kombination von Wasserhärte, Reiniger und der Temperatur- / Feuchtführung in der Spülmaschine wird die natürliche Oxidbildung begünstigt. Dies ist übrigens auch kein Reklamationsgrund.

3. Hinweise zu den unterschiedlichen Stielen und Deckelknöpfen:

- Gussgriffe und Griffe aus Edelstahl bei Töpfen und Kasserollen sind uneingeschränkt backofentauglich. Aufgrund der guten Wärmeleitung benutzen Sie bitte bei warmem Kochgeschirr immer Topflappen, Servierhilfen oder unsere Thermo-Grips. Sonst droht Verbrennungsgefahr!
- Kunststoffgriffe und -deckelknöpfe sind in der Regel, sofern nicht anders angegeben, bis 160 °C (320 °F) hitzebeständig. Bitte beachten Sie dies beim Einsatz im Backofen und wählen Sie die Temperatur entsprechend dieser Angaben. Achtung: Kunststoffgriffe und -deckelknöpfe werden bei Verwendung im Backofen heiß
- Holzstiele schützen Sie im Backofen durch einfaches Umwickeln mit Alu-Folie.

4. Garantie und Gewährleistung

Alle BERNDES-Produkte werden im Produktionsprozess sorgfältigen Qualitätsprüfungen unterzogen. Als Hersteller gewährleisten wir eine freiwillige Herstellergarantie zwischen 2 und 8 Jahren. Bitte entnehmen Sie die genaue Angabe zur Garantiezeit der Verpackung ihres Kochgeschirrs. Sollten innerhalb dieser Zeit Beanstandungen an dem Produkt auftreten, können Sie es zusammen mit dem Kassenbon in Ihrem Fachgeschäft abgeben oder es inkl. Begleitschreiben an die unten angegebene Adresse schicken (ohne Deckel oder Zubehör).

Ausgeschlossen von Garantie und Gewährleistung sind Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind. Das sind z.B. Überhitzung, Aluminium-Oxidation, Kratzer, Sturzschäden oder unsachgemäße Reinigung.

Sollten Sie dazu Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unsere Service-Mitarbeiter unter der Rufnummer 02932 - 475 222

Berndes Küche GmbH

Wiebelsheidestraße 55
59757 Arnsberg

Viele Informationen zu verwendeten Materialien und Versiegelungen finden Sie auch auf unserer Internetseite: www.berndes.com

Instructions for use and care for ceramic coated BERNDES cookware

Congratulations on purchasing a BERNDES quality product. We hope you enjoy cooking with your new cookware for a long time. During manufacturing, our ceramic coatings are checked at regular intervals in test labs to ensure you buy quality products that do not pose any risk to health. We wish to point out that we do not use PFOA in any of our coatings. To ensure you enjoy your product for as long as possible, we have compiled a list of important tips and instructions on how to care for your BERNDES product.

1. General instructions for the use of your BERNDES product:

- To keep your high-quality cookware in good condition, avoid using sharp or pointed objects such as knives or forks. While normal traces of use (light scratching) do not affect the functioning of the cookware, we still recommend you use kitchen utensils made of wood or plastic. Any scratches you can feel with your fingernail can damage the coating permanently.
- It is important to use the right oil or fat to avoid burning at certain temperatures. For more information on this, see the corresponding detailed information on our web pages on www.berndes.com
- Do not pour cold water onto hot fat. This can cause dangerous explosions.
- The excellent heat conduction of the cookware means you can continue to cook on a medium heat after initial frying or boiling, in this way saving energy.
- Do not heat the cookware for long periods when it is empty. When using induction cookers, the cookware heats up rapidly, therefore never heat the cookware when it is empty and always use a medium heat setting!
- If you lift the lid during cooking, hot steam escapes from the pan. Please use a pan holder to avoid burns.

2. Cleaning and care instructions of your non-stick cookware:

- Before using it for the first time, rinse the product to remove any dust or particles it could have picked up during production and packaging
- The coating is extremely hard and scratch-resistant, but it has a limited impact-resistance. To prevent wear over the long term, please use kitchen utensils made of plastic or wood and do not use sharp or pointed objects.
- Due to the nature of the material, the initial non-stick effect wears off over time and is not comparable to the durable non-stick qualities of PTFE coatings. For this reason, always use oil or fat for frying.
- Overheating the pan does not cause any health risks, however burnt oil or fat presents a health risk. Take care to choose the right oil. For more information visit: www.berndes.com
- After you use it, let the pan cool down a little, then fill it with hot water to prevent overheating from burned-in fat residues (cooking oils evaporate at approx. 200 °C / 392 °F).
- All you need for cleaning is hot water, washing-up liquid and a soft sponge. It is not enough to wipe coated cookware with kitchen paper. Residual fat must be completely washed off because otherwise it burns in the next time you heat the pan. This can cause overheating damage.
- Your cookware will last longer if you do not put it in the dishwasher. The cleaning agents used in dishwashers are often too aggressive and in the long term they damage the material.
- You should also avoid washing products with wooden handles in the dishwasher because this dries out the wood.
- Any discolouration on the base of cast aluminium cookware is a harmless aluminium oxidation. It does not pose a health risk and does not affect the functioning of the cookware. The combination of water hardness, cleaning agent and temperature/moisture conditions in the dishwasher accelerates the natural oxidation process. Incidentally, this not a valid reason for a guarantee claim.

3. Instructions for different handles and lid knobs:

- Cast metal handles and stainless steel handles on pans and casseroles are completely oven-safe. Because of the good heat conductivity, always handle hot cookware with pan holders, serving aids or our Thermo-Grips. Otherwise there is a risk of burns!
- Unless otherwise stated, plastic handles and lid knobs are heatproof up to 160 °C / 320 °F. Please note this when using them in the oven and set the temperature accordingly. Plastic handles and lid knobs become hot when used in the oven. Please use pan holders, serving aids or our Thermo-Grips, otherwise there is a risk of burns
- Protect wooden handles in the oven by simply wrapping aluminium foil around them.

4. Warranty

All BERNDES products are subjected to the most stringent quality testing during manufacturing process. As manufacturer we grant a voluntary manufacturer's warranty between 2 and 8 years. Please refer to your cookware packaging for detailed information. If you should have cause for complaint within this period, you can take the product to you local dealer together with you receipt or send it with a coverint letter to the address below (without lids or accessories).

The warranty does not cover damage caused by improper use. This includes e.g. overheating, aluminium oxidation, scratches, damage from beeing dropped or improper cleaning. If you should have any questions in this regards, please contact our service staff on +49 (0)2932 - 475 222

Berndes Küche GmbH
Wiebelsheidestraße 55
59757 Arnsberg
Germany

For more information on materials and coatings used please visit our web page:
www.berndes.com



Besuchen Sie uns!
Visit us!

www.facebook.com/berndes.de

www.facebook.com/berndes.international

Berndes Küche GmbH
Wiebelsheidestraße 55
D-59757 Arnsberg Germany

Phone 00 49 - (0)2932 - 475 0

Fax 00 49 - (0)2932 - 475 200

www.berndes.com

E-Mail: info@berndes.com



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.