

## **Warnhinweise und Sicherheitsinformationen zu unseren Gastro-Gussprodukten**

Spülen Sie Ihr Geschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trocknen Sie das Geschirr gut ab und reiben Sie die Innenfläche mit ein wenig Speiseöl ein.

Bevor Sie Bratgut hineingeben, heizen Sie das Geschirr ca. zwei Minuten vor. Nach dem Aufheizen beginnen Sie zügig mit dem Kochvorgang. Das Geschirr nie ohne Inhalt erhitzen! Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitung gelangt die Hitze gleichmäßig in Ihr Bratgut.

Sparen Sie Energie, indem Sie die Wärmezufuhr des Ofens umgehend reduzieren.

Vermeiden Sie bitte in Ihrem Gussgeschirr zu schneiden und verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwenden. Bei Verwendung auf Glaskeramikfeldern heben Sie das Geschirr zum Versetzen an. Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr mit etwas Spülmittel und warmem Wasser.

Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen! Benutzen Sie hierzu einen Feuerlöscher oder eine Decke.

Stelle Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Heizplatte.

Bei Einsatz im Backofen oder auf Gas-Kochfeldern wird der Einsatz von Topfhandschuhen empfohlen, da sich die Griffe erhitzen können.