

<u>Grill/BBQ (Pizzasteine)</u>	<u>Ofen- und Backformen</u>	<u>Kochgeschirr "Flame Keramik"</u>	<u>"Delight" Induktionsserie</u>
			
Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber/Etiketten und reinigen das Produkt mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Die Keramik wird bei Gebrauch im Ofen, auf dem Herd oder Grill/BBQ sehr heiss. Bitte verwenden Sie zum Schutz Ofenhandschuhe o.ä. Unsere Keramik ist sehr robust, kann jedoch beim Herunterfallen oder durch einen starken Stoß zu Bruch gehen. Achten Sie bitte auf einen vorsichtigen Umgang mit Ihrem Produkt und verwenden Sie es nicht bei Beschädigung.			
Geeignet für den Einsatz auf dem Grill/BBQ (Kohle, Gas, Elektro) oder im Ofen (Elektro oder Gas). Spülmaschinenfest.	Geeignet für den Einsatz in allen herkömmlichen Öfen (Elektro oder Gas) bis zu 270° C. Mikrowellen- und spülmaschinenfest.	Geeignet für alle Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik) ausser Induktion. Ofen-, mikrowellen- und spülmaschinenfest.	Geeignet für alle Herdarten incl. Induktion. Ofen-, mikrowellen- und spülmaschinenfest.
		Vor dem ersten Einsatz das Unterteil (Tagine, Schmortopf etc) zur Hälfte mit Milch füllen, auf niedriger Flamme langsam erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen. Den Herd abstellen und die Milch komplett abkühlen lassen, das Unterteil leeren und von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Alternative Anwendung: eine halbe Tasse Reis langsam zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen, danach s.o.	Die Kochoberfläche sollte vor dem Einsatz vollständig trocken sein.
Nicht für den Einsatz auf dem Herd geeignet.	Nicht für den Einsatz auf dem Herd geeignet.	Für ein gleichmässiges Erhitzen sollte die Grösse des Brenners oder des Kochfeldes der Bodengrösse (Durchmesser) des Produkts entsprechen. Zur Vermeidung von Schäden an der Kochfläche (Glaskeramik, Induktion) oder empfindlichen Oberflächen das Produkt nicht hin- und herschieben sondern anheben.	Für ein gleichmässiges Erhitzen sollte die Grösse des Brenners oder des Kochfeldes der Bodengrösse (Durchmesser) des Produkts entsprechen. Zur Vermeidung von Schäden an der Kochfläche (Glaskeramik, Induktion) oder empfindlichen Oberflächen das Produkt nicht hin- und herschieben sondern anheben.
Nicht in direkten Kontakt mit der offenen Flamme bringen. Die Glut gleichmässig verteilen.	Brotbackformen: das Unterteil stets grosszügig einmehlen. Zusätzlich während der ersten Male das Unterteil auch einfetten. Die Keramik bildet über Zeit eine natürliche Antihafteigenschaft aus.	Das Produkt nicht leer erhitzen, bitte immer etwas Wasser oder Öl hineingeben. Erhitzen auf niedriger Stufe/kleine Flamme beginnen und die Temperatur langsam steigern.	Das Produkt nicht leer erhitzen, bitte immer etwas Wasser oder Öl hineingeben. Erhitzen auf niedriger Stufe/kleine Flamme beginnen und die Temperatur langsam steigern.
Das heisse Gefäss nicht mit einer kalten Oberfläche (z.B. Metall, Stein- oder Marmorplatte) oder mit kaltem Wasser in Kontakt bringen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen oder vom Herd auf eine neutrale, geschützte Oberfläche stellen (z.B. Holzbrett, Küchentuch aus Baumwolle etc).	Das heisse Gefäss nicht mit einer kalten Oberfläche (z.B. Metall, Stein- oder Marmorplatte) oder mit kaltem Wasser in Kontakt bringen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen oder vom Herd auf eine neutrale, geschützte Oberfläche stellen (z.B. Holzbrett, Küchentuch aus Baumwolle etc).	Das heisse Gefäss nicht mit einer kalten Oberfläche (z.B. Metall, Stein- oder Marmorplatte) oder mit kaltem Wasser in Kontakt bringen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen oder vom Herd auf eine neutrale, geschützte Oberfläche stellen (z.B. Holzbrett, Küchentuch aus Baumwolle etc).	Das heisse Gefäss nicht mit einer kalten Oberfläche (z.B. Metall, Stein- oder Marmorplatte) oder mit kaltem Wasser in Kontakt bringen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen oder vom Herd auf eine neutrale, geschützte Oberfläche stellen (z.B. Holzbrett, Küchentuch aus Baumwolle etc).
Bei hartnäckigen Rückständen in einer Mischung aus warmem Wasser und mildem Spülmittel oder weissem Essig einweichen, anschliessend von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.	Bei hartnäckigen Rückständen in einer Mischung aus warmem Wasser und mildem Spülmittel oder weissem Essig einweichen, anschliessend von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.	Bei hartnäckigen Rückständen in einer Mischung aus warmem Wasser und mildem Spülmittel oder weissem Essig einweichen, anschliessend von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.	Die Unterseite bitte nicht mit Scheuerlappen und/oder Scheuermilch reinigen. Bei hartnäckigen Rückständen in einer Mischung aus warmem Wasser und mildem Spülmittel oder weissem Essig einweichen, anschliessend von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
Nach dem Reinigen den Pizzastein vollständig trocknen lassen.	Nach dem Reinigen das Gefäss vollständig trocknen, beim Verstauen von Ober- und Unterteil den Deckel leicht versetzt lassen, damit Luft zirkulieren kann.	Nach dem Reinigen das Gefäss vollständig trocknen, beim Verstauen von Ober- und Unterteil den Deckel leicht versetzt lassen, damit Luft zirkulieren kann.	Nach dem Reinigen das Gefäss vollständig trocknen, beim Verstauen von Ober- und Unterteil den Deckel leicht versetzt lassen, damit Luft zirkulieren kann.