

# Pflegetipps – Aluguss -

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Die hohe Wärmeleitfähigkeit sorgt für ein schnelles Kochen oder Braten für den Herd sowie den Backofen. Eine Speicherung der Hitze durch die dicken Wände und den Thermoboden sorgen für ein energiesparendes Zubereiten der Speisen. Da Aluguss die Wärme speichert, kann hierbei der Vorteil der Restwärme ausgenutzt werden. Durch die 3-fache Antihaft-Beschichtung ist ein fettarmes Kochen und Braten ohne ankleben möglich. Der Glasdeckel ermöglicht ein vitaminschonendes und gesundes Sichtkochen.

- Vor dem Erstgebrauch, empfehlen wir die Töpfe mit heißem Wasser auszuspülen.
- Einfache Reinigung: mit heißem Wasser ausspülen, trocknen, fertig (spülmaschinengeeignet)
- Einsetzbar für Gas-, Elektro-, Ceran- und Halogenkochfelder.
- Pflegehinweis: Wir empfehlen, zur Erhaltung der Antihaftbeschichtung, den Einsatz von Holz- oder Kunststoffküchenhelfer - Kratzen, Scheuern und Schneiden schadet allen antihaftversiegelten Oberflächen!!
- Warnhinweis: Leere Töpfe sollten niemals auf einer heißen Herdplatte stehen!!