

SO ERZIELEN SIE DAS BESTE ERGEBNIS MIT IHRER "PAPILLOTE"

Mit dem Papillote-Dampfgarer können Sie Ihren Fisch ganz oder in Portionen dämpfen, ohne zusätzliches Fett zu verwenden, aber auch Gemüse und weißes Fleisch garen.

Technische Merkmale

- Entfernen Sie alle Etiketten vom Produkt, wenn nötig mit einem milden Reinigungsmittel. Danach vorsichtig waschen.
- Ihr Papillote Dampfgarer ist nur für den Ofen bestimmt. Nicht auf dem Herd oder auf einer anderen direkten Wärmequelle verwenden.
- Dank ihrer hochbeständigen Glasur können Sie Metallutensilien in Ihrer Papillote verwenden, ohne sie zu zerkratzen. Sie können auch direkt in ihr schneiden.
- Wenn die Papillote heiß ist, setzen Sie sie keinen kalten Zuständen aus, wie z.B. kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche. Wenn Sie die Papillote aus dem Ofen nehmen, stellen Sie sie auf eine neutrale Unterlage, z. B. auf ein Holzbrett oder ein Tuch.



Wenn Sie beim Reinigen feststellen, dass sich Rückstände nicht leicht entfernen lassen, seifen Sie den Topf mit heißem Wasser und Essig ein, bevor Sie ihn anschließend in der Spülmaschine reinigen. Unsere Keramik ist sehr widerstandsfähig und liefert hervorragende kulinarische Ergebnisse. Sie kann jedoch brechen, wenn sie herunterfällt oder gewaltsamen Stößen ausgesetzt wird. Gehen Sie also vorsichtig damit um.