

SO ERZIELEN SIE DAS BESTE ERGEBNIS MIT IHREM "ONE POT"

Ihr "One Pot" kann für leckeres, gesundes Kochen im Alltag verwendet werden. Dank der Flame®-Keramik, die für eine kontrollierte Temperatur sorgt, bringt der One Pot alle Aromen Ihrer Zutaten zur Geltung.

Technische Merkmale

- Entfernen Sie alle Etiketten vom Produkt, wenn nötig mit einem milden Reinigungsmittel. Danach vorsichtig waschen.
- Vor dem ersten Gebrauch den Topf zur Hälfte mit Milch füllen und langsam zum Kochen bringen. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann die Hitze abstellen und die Milch im Topf abkühlen lassen. Sobald der Topf erkaltet ist, die Milch abgießen und den Topf reinigen. Wenn nötig, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und lassen Sie ihn eine Stunde einweichen, um alle Milchreste zu entfernen.
- Ihr One Pot kann auf allen Herdarten, außer auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Sie können ihn auch im Ofen verwenden, mit identischen Ergebnissen.
- Verwenden Sie in den ersten 5 Minuten immer eine schwache Hitze, damit sich die Temperatur allmählich erhöht.
- Erhitzen Sie den Topfboden nicht länger als 2 Minuten ohne Zutaten.
- Garen Sie auf der Herdplatte, die für die Größe des One Pot am besten geeignet ist.
- Dank der hochbeständigen Glasur können Sie beim Kochen Metallutensilien verwenden, ohne die Oberfläche zu zerkratzen.
- Wenn der Topf heiß ist, setzen Sie ihn keinen kalten Zuständen aus, wie z.B. kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche. Wenn Sie den Topf aus dem Ofen nehmen, stellen Sie ihn 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.