



Edelstahl Kochgeschirr

Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben.

- Aus Edelstahl
- Geeignet für alle herkömmlichen Herdarten und Induktion
- Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um lange an Ihrem Edelstahl- Kochgeschirr Freude zu haben:

Hinweise zum Gebrauch und Pflege:

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte das Edelstahl-Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel oder kochen Sie das Kochgeschirr aus. Anschließend gut abtrocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Stahlbürste, Scheuersand, Glaswolle oder sonstige harte Gegenstände. Nach der Reinigung ist Ihr Kochgeschirr sofort abzutrocknen, da sich sonst Wasserflecken bilden können.
- Kontrollieren Sie den Boden der Kochgeschirre und das Glaskeramikkochfeld auf Rückstände. Kleinste Verunreinigungen können beim Hin- und Herschieben das Kochfeld zerkratzen.
- Das Kochgeschirr niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen.
- Das Kochgeschirr sollte nur unter Aufsicht eines Erwachsenen von Kindern verwendet werden.
- Achtung: Griffe/ Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen jedoch eine Reinigung von Hand um eventuelle Verfärbungen oder Verblassen zu vermeiden.
- Bei Kochgeschirren mit Glasdeckel spülen Sie den heißen Glasdeckel bitte nicht mit kaltem Wasser ab oder stellen Sie ihn auf eine kalte Unterlage, da sonst Sprunggefahr besteht.
- Die Glasdeckel sind nicht backofenfest.
- Töpfe und Pfannen sind bis zu 180°C backofenfest.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, optimales Kochen und Braten mit dem erworbenen Kochgeschirr.

Im Falle der Beanstandung wenden Sie sich bitte an:

Service-Hotline: 0900/1000036

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr | 0,99 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Internet: www.karcher-products.de

E-Mail: service@karcher-products.de



Stainless Steel Cooking Pot Set

Thank you for choosing one of our products.

- Made from Stainless Steel
- For use with all types of conventional stoves (including induction)
- Please follow the instructions below for lasting enjoyment of your stainless steel cooking utensils:

Points to note for usage and care:

- Before using your stainless steel cooking utensils for the first time please wash the pots and pans in hot water or boil them out. Dry well afterwards.
- Never use steel brushes, scouring powder, glass wool or other rough utensils for cleaning. Dry the cooking utensils immediately after cleaning, otherwise water stains may occur.
- We recommend checking the bottom of the cooking utensils and the stove for any residue before use in order to avoid scratch marks on glass ceramic cooking zones.
- Never heat up the cooking utensils on the highest level when empty or greased.
- Children should only be allowed to use the cooking utensils when under the supervision of adults.
- Warning: Handles that are not made of plastic may get very hot. Always use an oven cloth.
- The cooking utensils are dishwasher-safe; however we recommend washing them by hand in order to avoid eventual discoloring or fading.
- If you are using cooking utensils with glass lids, never wash the hot lids with cold water or place them on a cold surface, otherwise the glass may crack.
- The glass lids are not oven-proof.
- Pots and pans are oven-proof up to 180°C.

We wish you a lot of joy, great cooking and frying with your new cooking pot set.