

Thank you very much for choosing quality cookware from GSW. To ensure that cooking with your new product remains an enjoyable experience, please read the care and maintenance instructions carefully.

CARE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS -NON-STICK-

- Completely remove any stickers.
- Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, first boil water in the cookware and clean it using washing-up liquid, in accordance with the recommendations of the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR). Following this, and after each subsequent usage of the product, always apply a thin layer of cooking oil.
- The following points apply to oils and fats:
Butter and margarine should not be heated above 160 °C. Ingredients such as water, salt and milk protein burn quickly and when they burn they detract from the taste of your dishes.
GSW recommendation: Oils, regular fats and clarified butter do not contain any water or additives. They can be heated up to 220 °C. Hydrogenated vegetable fats are suitable for frying at high temperatures up to 280 °C.
- Discolourations in the coating do not detract from the frying/cooking effect.
- Only use wooden or plastic spatulas or the specially designed GSW Scala® all-purpose spatula for turning food. Never cut food inside the cookware.
- After each use, clean with hot water and a cloth or a soft sponge and add a little washing up liquid to the hot water if necessary. Rub a little fat or cooking oil into the cookware after every usage.
- **GSW recommendation:** Do not clean in the dishwasher, as this could potentially damage all of the surfaces.
- When the handle is screwed to the cookware, the handle screw may become loosened. If necessary, tighten using a standard screwdriver.

- Do not leave heated fat unsupervised.
- Do not use water to extinguish burning fat; instead use a blanket or a suitable fire extinguisher.
- Do not heat the cookware for extended periods when it is empty.
- **Important:** overheating the cookware may cause damage to the non-stick function.
- Do not use abrasive cleaning agents!
- **CAUTION!** Handles will become hot. Please use oven gloves (not required for plastic handles).
- Never allow small children to play near hot cookware unsupervised.
- Place cookware on suitable protective mats, to protect table covers and tables.

- Please note: GSW is not responsible for damage that occurs as a result of not observing the care and maintenance instructions. A right of recourse is therefore excluded.

Merci beaucoup d'avoir porté votre choix sur un ustensile de cuisson de qualité de la maison GSW. Pour que cuisiner reste longtemps un plaisir, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation et d'entretien.

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN -ANTIADHESIF-

- Retirer entièrement les éventuels autocollants.
- Conformément à la recommandation du BfR (Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques), veuillez faire bouillir une fois de l'eau dans tous les ustensiles de cuisson antiadhésifs avant la première utilisation et les nettoyer avec un liquide vaisselle. Ensuite, il convient absolument de passer un peu d'huile de table. Faire de même après chaque utilisation.
- En ce qui concerne les huiles et les graisses, vous ne devriez d'une manière générale pas dépasser une température maximale de 160 °C pour le beurre et la margarine. L'eau, le sel et les protéines de lait brûlent rapidement et nuisent alors à la saveur de vos plats.
Recommandation de GSW : Les huiles, les graisses normales et le beurre clarifié ne contiennent ni eau, ni additifs. Ils peuvent être portés à une température maximale de 220 °C. Les graisses végétales solides conviennent à la saisie rapide jusqu'à 280 °C.
- Les décolorations du revêtement ne nuisent pas à la friture et à la cuisson.
- Pour tourner l'aliment à cuire, utiliser uniquement des spatules en bois ou en plastique ou encore la spatule universelle GSW Scala® conçue spécialement à cet effet. Ne jamais couper les aliments dans l'ustensile de cuisson.
- Après utilisation, nettoyer à l'eau chaude et avec une lavette ou une éponge douce, si nécessaire, ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau chaude. Après chaque utilisation, passer un peu de graisse ou d'huile de table sur l'ustensile de cuisson.
- **Recommandation de GSW :** Ne pas passer au lave-vaisselle car cela risque de détériorer toutes les surfaces.
- Lorsque les poignées sont vissées, il se peut que la vis de la poignée se desserre. Si nécessaire, resserrer celle-ci avec un tournevis.

- Ne pas laisser la graisse sans surveillance !
 - Ne pas éteindre la graisse en feu avec de l'eau, mais avec un tissu mouillé et essoré ou un extincteur approprié !
 - Ne pas chauffer l'ustensile de cuisson sur une durée prolongée lorsqu'il est vide.
- **Important :** la surchauffe de l'ustensile de cuisson peut altérer les propriétés antiadhésives.
- Ne pas utiliser de produit ou d'éponge à récurer !
- **ATTENTION !** Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des maniques (exception : poignées en plastique).
- Ne pas laisser les jeunes enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson brûlant.
- Poser l'ustensile de cuisson brûlant sur un dessous de plat approprié afin de protéger la nappe et la table.

- Remarque : GSW décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'utilisation et d'entretien. Par conséquent, tout droit de recours est exclu.

GSW Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
GERMANY / ALLEMAGNE

Tel. 0049 (0) 6706-9304-14
Fax 0049 (0) 6706-9304-22

service@gsw-stahlwaren.de
www.gsw-stahlwaren.de

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben. Damit Sie lange „Spass“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE -ANTIHAFT-

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Gemäß Empfehlung des BfR bitte alle antihafbeschichteten Kochgeschirre vor Erstgebrauch einmal auskochen und mit Spülmittel reinigen. Danach unbedingt leicht mit etwas Speiseöl einfetten. Selbiges gilt auch nach jedem Gebrauch.
- Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweis verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen.
GSW-Empfehlung: Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet.
- Verfärbungen der Beschichtung beeinträchtigen nicht den Brat-/Kocheffekt.
- Zum Wenden des Gargutes nur Holz- oder Kunststoffwender oder den speziell dafür ausgelegten GSW Scala® Alleswender benutzen. Die Speisen nie im Kochgeschirr schneiden.
- Nach Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spültuch oder einem weichen Schwamm reinigen, gegebenenfalls in das heiße Wasser etwas Spülmittel beifügen. Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch wieder mit et was Fett oder Speiseöl einreiben.
- **GSW-Empfehlung:** Nicht in der Spülmaschine reinigen, denn dies kann alle Oberflächen beeinträchtigen.
- Bei angeschraubten Griffen kann sich die Griffschraube lockern, diese bei Bedarf mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.



- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.
- **Wichtig!** Überhitzen des Kochgeschirrs kann den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Keine Scheuermittel benutzen!
- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden (Ausnahme: Kunststoffgriffe).
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.

- **Hinweis:** Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch GSW nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.