



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 109

Keramikbeschichtete Koch-
und Bratgeschirre

Ceramic coated cookware

06.2023

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Koch-/Bratgeschirr der Marke Schulte-Ufer entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Für eine langfristige Nutzung sind ein korrekter Umgang und die richtige Pflege sehr wichtig. Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren sie auf.

Wichtiger Hinweis zur Induktionseignung

Dieses Geschirr ist mit einer extrem robusten umweltfreundlichen Antihaft-Versiegelung ausgestattet. Es arbeitet äußerst energieeffizient und ist extrem wärmedurchlässig. Die Hitze wird schnell und exzellent verteilt an das Bratgut weitergegeben. Dies spart Energie und lässt das Bratgut schön knusprig werden. Da es bei Benutzung auf einem Induktionsfeld (z. B. mit 2,2 kW) nur wenige Sekunden dauert, bis die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist, sollten sowohl das Aufheizen als auch das anschließende Braten bei mittlerer Schalterstellung erfolgen. Aufheizen und Braten auf höchster Stufe ist unnötig, verschwendet Energie und kann das Produkt schädigen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Vor dem ersten Gebrauch Etiketten, Aufkleber etc., die sich am Geschirr befinden, rückstandslos entfernen. Anschließend das Geschirr mit Wasser auskochen und die Innenseiten mit einem Tropfen Speiseöl ausreiben.
- Nach jedem weiteren Gebrauch das Geschirr gründlich spülen und gut abtrocknen.

- Dieses Geschirr ist ausgesprochen leicht zu reinigen. Deshalb reicht die Reinigung von Hand vollkommen aus. Spülmaschinenreiniger können Versiegelungen angreifen und den Antihaft-Effekt beeinträchtigen.
- Reinigen Sie das Geschirr direkt nach jedem Brat-/Kochvorgang. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel oder Backofenreiniger. Zur Beseitigung von hartnäckigen Flecken empfiehlt sich ein Spezialschwamm für beschichtetes Geschirr.
- Reiben Sie den Innenspiegel und die Seitenwandung des Geschirrs vor jedem Gebrauch mit 1 bis 2 Tropfen Öl ein (ein hauchdünner Fettfilm sollte mindestens auf dem Geschirrboden liegen). Das pflegt das Material und schützt die Beschichtung.
- Das Geschirr auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Nur geeignete Heizquellen benutzen. Die entsprechenden Hinweise finden Sie auf der Kartotage. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- In das kalte und leere Geschirr bitte immer etwas Fett geben. Das Geschirr nie trocken aufheizen. **Achtung:** Beim Aufheizen ohne Inhalt können, insbesondere bei Benutzung auf einem Induktionskochfeld, sehr schnell sehr hohe Temperaturen am Geschirrboden erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen und/oder zur Überhitzung führen. Durch die Überhitzung des Geschirrs kann es zur Reduzierung oder zu einem vollständigen Verlust des Antihaft-Effektes kommen. In diesem Fall besteht weder ein Garantie- noch Gewährleistungsanspruch.

- Durch die hohen Temperaturen, die in Koch-/Bratgeschirren entstehen, können sich Fette und Öle sehr schnell zersetzen. **Achtung:** Dies führt zu Rückständen auf der versiegelten Oberfläche. Nach mehrmaliger Erhitzung sind diese nicht mehr entfernbar und beeinträchtigen infolgedessen die Antihaft-Eigenschaft des beschichteten Geschirrs. Bitte achten Sie daher immer auf die richtige Verwendung von Fetten und Ölen.

Während die meisten Fette und Öle bis 185 °C hitzebeständig sind (bitte Herstellerangaben beachten), sollten Kokosfett und Butterschmalz nicht über 220 °C hinaus erhitzt werden. Zum Braten ungeeignet sind native Öle/Fette, z. B. kalt gepresstes Olivenöl.

- Tasten Sie sich in den ersten Tagen des Gebrauchs von einer niedrigen Heizstufe ausgehend an die richtige Schalterstellung heran. Zunächst sollten Sie das Geschirr auf kleiner Heizstufe erwärmen. Nach den ersten Erfahrungen können Sie das Geschirr bei mittlerer Wärmezufuhr (= mittlere Schalterstellung) erhitzen. Für sanftes Braten ist eine Temperatur von ca. 160 °C, für scharfes Braten von ca. 200 °C ausreichend.
- Geben Sie das Bratgut erst dann in das Geschirr, wenn die richtige Arbeitstemperatur erreicht ist. Diese können Sie feststellen, indem Sie ein kleines Stück Butter in die Pfanne geben: Nach dem Schmelzen beginnt die Butter lebhaft aufzuschäumen. Sobald dieser Effekt nachlässt, ist die richtige Arbeitstemperatur erreicht.

Achtung: Ist das Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.

- Das Bratgut nicht zu früh wenden. Nach 2 bis 3 Minuten kommt es bereits zur ersten Bräunung des Bratgutes.
- Beim Schmoren bitte immer ausreichend Flüssigkeit zugeben und einen Deckel auflegen. Kleine Heizstufe ist ausreichend.

- Nach Beendigung des Bratvorganges das Geschirr leeren und reinigen. Bitte keine Bratrückstände eintrocknen lassen und/oder Gebratenes darin aufbewahren.

Sonstige Hinweise

- Das Geschirr nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner und ähnliche Partikel können zu Kratzern führen. Abrieb, durch Aluminiumgeschirre verursacht, ist sofort zu entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.
- Das Geschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Stielgriffe/Griffe zur Seite oder nach hinten drehen.
- Nach längerem Bratvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Kunststoffgriffe sowie Glasdeckel sind nur bis max. 180 °C hitzebeständig.
- Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen stellen keinen Reklamationsgrund dar; sie begründen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch. Dies gilt auch für eventuelle bei normaler Nutzung auftretende Stoßbeschädigungen an den Innen- und Außenseiten des Geschirrs.
- Intensiver Gebrauch des Geschirrs kann einen nachlassenden Antihaft-Effekt bewirken.
- Das Geschirr ist für den privaten Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen.

- Es dürfen keine Änderungen am Produkt vorgenommen werden.
- Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Werkzeuge aus Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen.
- Vorsicht beim Transport des Geschirrs mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; das Geschirr nur an den Griffen anfassen.
- Das heiße Geschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.
- Das Geschirr immer erst vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Bei Verwendung auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion des Geschirrs wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Etwaige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie haben keinen Einfluss auf die Gebrauchsfähigkeit der Produkte und stellen keinen Reklamationsgrund dar.
- Bei beschichteten Produkten können sich nach längerem Gebrauch bräunliche Verfärbungen im Innenspiegel ergeben. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar; auch begründen sie keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.
- Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

- Etwaige „Brummgeräusche“ resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Geschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Geschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Fachhändler zurück, oder Sie schicken es gut verpackt mit einer kurzen Mängelbeschreibung direkt an:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind:

- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch Überhitzung
- Schäden durch Anbrennen
- Schäden durch Verkohlen von Fett, Stärke und Zucker
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- Brunnenschwärze
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Verfärbungen

- Kratzer
- natürlicher Verschleiß (z. B. von Antihaft-Versiegelungen)
- Abrieb an Antihaft-Versiegelungen durch Rühren und Schaben
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd und im Backofen
- Verfärbungen durch Öle und Fette.

Entsorgung

Das Geschirr besteht aus hochwertigen Werkstoffen. Bitte führen Sie es dem Recycling-kreislauf zu.

Service

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810
Fax: 49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuer.de

Stand: Juni 2023

Dear Customer,

You have chosen an ultra-modern Schulte-Ufer product.

This cookware corresponds to the latest state of the technology. It was produced with great attention to detail, using selected materials, in line with the highest standards of quality. So that you can continue to use the strenghts of your new cookware in the long term you should always ensure that you handle it correctly and care for it properly. Therefore, please read through these instructions carefully and keep them safe.

Important hint concerning the use on induction hobs

These utensils have an extremely tough non-stick coating. They are highly efficient in their use of energy and have an excellent capacity for transmitting heat. The heat is transmitted quickly and effectively to the food being cooked. This saves power and makes the roast nice and crisp. When this products are used on an induction cooker (e. g. 2.2 kW) it only takes a few seconds to reach the correct working temperature. For this reason, you should use only a medium heat setting to heat the hob and fry the food. You do not have to use the highest setting as this wastes expensive power and may even damage the product.

Instructions for Use and Care

- Before using the product for the first time, ensure that all labels and stickers are completely removed. Then boil water in it and rub the inside with a drop of cooking oil.
- After using this utensils, wash them and dry them thoroughly.
- These products are very easy to clean. It is sufficient to wash them by hand. The agents used in dish-washing machines may corrode the surface sealing and reduce the non-stick effect.
- Clean the utensil immediately after every boiling or frying operation. For washing, use hot water, standard washing-up liquid, a soft cloth, sponge or soft brush. Do not use hard objects such as steel wool, abrasive detergents or oven cleaner. To remove more stubborn stains, we recommend using a special sponge for coated cooking utensils.
- Before using the product, rub the inside surface and sides with one or two drops of oil (the inside surface at least should be covered with a very thin fatty film). This protects the coating as well as the material. Place the pan/pot on a hotplate which fits the diameter of the bottom. Use only a suitable source of heat. Please refer to the instructions printed on the box. When using gas, do not allow the flame pass beyond the bottom of the pan/pot.
- Always put a little fat into the cold and empty cookware. Never heat the pan/pot up when it is dry. **Important:** When heating the empty pan/pot (especially on an induction cooker) very high temperatures can be reached very quickly which may cause oil or fat to overheat and/or ignite. Overheating may reduce the non-stick effect of the coating or destroy it completely. In this case the conditions of the guarantee will not apply.

- **Attention:** Due to the high temperatures which may develop in cookware, fat and oil can decompose very quickly, leading to residue on the sealed surface. After it has been heated up several times, this can no longer be removed and consequently impairs the non-stick properties of the coated cookware. Please ensure to using suitable oil and fat.

Whilst most fats and oils are heat-resistant up to 185 °C (please observe the manufacturer's information), coconut oil and concentrated butter should not be heated above 220 °C. Virgin oils/fats, e.g. cold pressed olive oil, are not suitable for frying. In the early days of use, start at a low heat setting and work your way up to the correct setting. To start with, heat the pan/pot at a low switch setting. When you have gained some experience, you can heat it at a medium setting of the switch. For gentle frying a temperature of around 160 °C is sufficient, for fast frying around 200 °C.

- Do not put the food in the pan/pot until the correct temperature has been reached. You can test this by placing a small piece of butter in the pan/pot. As soon as the bubbles tend to disappear the cookware is at the right temperature.

Important: If the food is too moist, the hot fat may splash out and cause burns.

- Do not turn the food too soon. It only starts to brown after about two or three minutes.
- When braising always add enough liquid and place the lid on the pan/pot. A low setting is sufficient.
- After finishing cooking, empty the pan/pot and clean it properly. Do not allow residues to dry or store fried food in the cookware.

Other notes

- Do not push or pull the cookware across the ceramic-glass hob. Grains of salt or other particles may cause scratches. Remove any dust caused by abrasion of aluminium utensils from the hob immediately. If this is allowed to burn in, it becomes impossible to remove.
- Do not leave cooking utensils unsupervised when in use.
- Do not leave children unsupervised near a cooker or hot utensils. Turn long handles/handles to the side or the back of the cooker.
- After prolonged frying or roasting in the oven, always cover the handle with a cloth or use an oven glove. Plastic knobs or handles and glass lids are only heat resistant up to a temperature of 180 °C.
- Metal or glass lids may cause damage to the surface coating. This damage does not constitute grounds for complaint or for claims under the guarantee. This also applies for knocks or bumps on the inside or outside of the utensil through normal use.
- Very frequent use of the utensil may cause deterioration of the non-stick effect.
- The utensil is intended for use in the home. It must always be used for its correct purpose only.
- Any alteration to the product is prohibited.
- In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only tools made of plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.

- Exercise caution when carrying the cookware with hot contents. Do not touch the hot surfaces. Lift the pan/pot only by its handles.
- Place the cookware only on a steady, flat and heat-resistant surface.
- Always allow the cookware to cool completely before cleaning or washing it.
- Use of the pan/pot on an open flame (e. g. gas cooker, réchaud) may cause discoloration of the bottom. This has no effect on its function.
- If rough spots appear on the surface, they have no effect on the function and do not constitute grounds for complaints or for claims under the guarantee.
- With coated products, brownish discoloration may appear inside surface after longer periods of use. This does not constitute grounds for complaint or for claims under the guarantee.
- Should oil ignite in the pan/pot, do not extinguish the flames with water. Instead, smother the flames with a correctly fitting lid, cloth or towel. Allow the overheated cookware to cool down with the hob switched off. Do not cool it with water!
- Any audible humming noise is a result of using an induction hob with suitable pots or pans and are unavoidable. They do not constitute grounds for complaint.

Statutory guarantee and warranty

If you have cause for complaint within the statutory warranty period, return your cookware to your specialist retailing, along with the till receipt, or package it well and send it with a short accompanying note, describing the defect, directly to:

Josef Schulte-Ufer KG
Customer service
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany.

The warranty excludes:

- damage due to improper use
- damage caused by overheating
- damage due to burning
- damage due to charring of fat, starch and sugar
- damage caused by improper cleaning
- blackening of the well
- damage due to bumping, hitting or falling
- discolouration
- scratches
- natural wear (e. g. of non-stick sealings)
- abrasion of non-stick sealings due to stirring and scraping
- visual signs of use (e. g. discolouration, scratches) due to intensive use on the cooker and in the oven
- discolouration due to oils and fats.

Disposal

This cookware is made of valuable materials. Please give it to recycling loop.

Service

We are always ready to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write us a few lines:

Josef Schulte-Ufer KG
Customer service
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany
Tel.: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuer.de

Status: June 2023



SCHULTE-UFER®