



SCHULTE-UFER®

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 221

Teppanyaki-Platte –

Delicado

teppanyaki plate –

Delicado

10.2020

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein Premium-Produkt aus unserem Hause entschieden:

Die Teppanyaki-Platte Delicado wurde mit höchstem Qualitätsanspruch und viel Liebe zum Detail gefertigt. Durch die Auswahl edlen 3-Schicht-Materials, durch ihr Design und ihre besondere Konstruktion entspricht sie dem neuesten Stand der Technik im Bereich portabler Teppanyaki-Grills. Neben diesen Eigenschaften zeichnet sie sich aus durch

- ihre Eignung für Induktionskochfelder verbunden mit schneller Temperatureaufnahme und gleichmäßiger Hitzeverteilung
- eine ausgewogene Arbeitsfläche zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Spiegelei, Crêpes oder auch Kaiserschmarrn
- einzigartige steckbare Edelstahl-Schlaufengriffe mit hitzebeständigen Silikon-Standflächen (bis 250° C), die auf Induktion nicht heiß werden und für eine hohe Standsicherheit sorgen
- ihren flachen Rand und ihre geringen Griffüberstände für komfortables Arbeiten mit dem Spachtel
- die Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Gerichte zuzubereiten, warmzuhalten oder im Backofen weiter zu garen (passend für Backöfen in 60-er Breite)
- fettarmes und schonendes Kochen/Braten/Grillen bei niedrigen Temperaturen
- eine leichte Handhabung bei der Reinigung durch Trennung von Platte und Schlaufengriffen.

Um langfristig Freude an diesem unverwechselbaren Produkt zu haben und dessen Stärken effektiv zu nutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren sie sorgfältig auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend die Teppanyaki-Platte mit Zitronensäure oder Zitronensaft und Wasser im Verhältnis von 1 : 5 ca. 15 Minuten auskochen. Dies wirkt sich positiv auf den Edelstahl aus und entfernt mögliche Rückstände gründlich. Im Anschluss das Geschirr mit handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste sorgfältig spülen und gut abtrocknen.

Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie die Teppanyaki-Platte direkt nach jedem Brat-/Kochvorgang. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Sind eingebrannte Fette und Speisereste auf der Oberfläche zu sehen, die Platte am besten mit Wasser und einem Esslöffel Haushaltsnatron, Backpulver oder Spülmaschinenreiniger aufkochen und diese Mixtur länger (ggf. über Nacht) einwirken lassen. Die Teppanyaki-Platte danach gründlich spülen.



Achtung: Die Oberfläche der Teppanyaki-Platte ist empfindlich; daher sollte auf den Einsatz scheuernder Schwämme und Reiniger verzichtet werden.

Sollten sich starke Verkrustungen nicht lösen lassen, können Sie einen Grill- und Backofenreiniger nutzen, der für die Verwendung auf Edelstahloberflächen geeignet ist. Um möglichen Materialschäden vorzubeugen, probieren Sie diesen erst an einer kleinen Stelle in der Größe eines Cent-Stücks aus. Nach etwaiger Benutzung eines Grill- und Backofenreinigers die Teppanyaki-Platte gründlich spülen.

Etwaige Goldverfärbungen, verursacht durch langes, zu heißes Aufheizen oder Benutzung im Backofen, lassen sich in der Regel mit einer guten Edelstahlpflege entfernen. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reiniger.

Die Teppanyaki-Platte ist spülmaschinengeeignet. Dennoch empfehlen wir zusätzlich eine regelmäßige Reinigung von Hand, um die Edelstahloberfläche zu pflegen. Die Ändern in: Silikonstandfläche der Schlaufengriffe kann durch die Reinigung in der Spülmaschine eine gräuliche Verfärbung annehmen. Diese ist rein oberflächlich und kann mit einem Tropfen Öl, der in die Oberfläche gerieben wird, rückgängig gemacht werden.

Hinweise zum Gebrauch der Teppanyaki-Platte

Steckbare Schlaufengriffe

Während herkömmliche portable Platten in der Regel mit hohen, fest montierten Griffen ausgestattet sind, die die Bewegungsfreiheit während der Zubereitung stören und begrenzen, bietet die Teppanyaki-Platte Delicado einen einzigartigen Komfort: Sie überzeugt durch steckbare Schlaufengriffe mit deutlich reduziertem Überstand. Gleichzeitig erhöhen die rutschhemmenden und bis 250° C hitzebeständigen Silikon-Aufstellflächen die Standsicherheit an der Kochstelle. Getrennt voneinander können Griffe und Platte einfach gereinigt und Platz sparend verstaut werden.



Einsetzen und entfernen der Schlaufengriffe

Um die Teppanyaki-Platte mühelos anheben, mit ihr bequem arbeiten und/oder die benutzte Teppanyaki-Platte einfach reinigen zu können, ist diese mit steckbaren Schlaufengriffen ausgestattet. Bitte beachten Sie dazu die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Bevor Sie die Teppanyaki-Platte auf das Kochfeld stellen, schieben sie die Schlaufengriffe von unten durch die Seitenschlitze.
- Nach dem Abstellen der Teppanyaki-Platte auf dem Kochfeld die Griffe leicht andrücken, so dass sie auf der Herdplatte haften. Damit verhindern Sie, dass die Platte während der Benutzung verrutscht.
- Möchten Sie die Teppanyaki-Platte vom Kochfeld entfernen, ziehen Sie die Griffe so weit nach oben, dass sie unter den unteren Rand der Platte stoßen.

- Die Griffe erst entfernen, wenn die Teppanyaki-Platte abgekühlt ist.
- Vorsicht beim Transport der heißen Platte. Die Griffe müssen fest in der Hand liegen und durch den unteren Rand der Teppanyaki-Platte gehalten werden.

Heizquellen

Für welche Herdarten die Teppanyaki-Platte geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter deren Boden oder auf der Produktkartonage.



Induktion: Die Platte eignet sich zur Nutzung auf ovalen Induktionszonen oder auf so genannten Flex-Induktionsfeldern, bei denen 2 oder mehrere Zonen zusammengeschaltet werden können.

Die Teppanyaki-Platte heizt auf Induktionsherden sehr schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, Sie immer korrekt zu platzieren (bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung des Herdherstellers). Heizen Sie die Teppanyaki-Platte niemals auf höchster Leistungsstufe auf. Dies kann zu irreparablen Materialverzügen und Defekten durch Überhitzung führen.

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt der Induktionstechnologie und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Platte dar.

Die Platte **nicht** über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik kratzen. Heben Sie sie beim Versetzen stets an.



Glaskeramik- und Gaskochfelder sowie Elektrokochplatten: Die Teppanyaki-Platte darf **nicht** auf konventionellen Glaskeramik-Kochfeldern benutzt werden. Das Silikon der lose eingefügten Seitengriffe könnte in der Herdoberfläche einbrennen, was zu irreparablen Schäden führen würde. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, dass es bei einer etwaigen Nutzung auf Gas- und/oder Elektrokochplatten durch Umkippen und Abrutschen zu gefährlichen Verletzungen kommt.



Backofen: Die Teppanyaki-Platte ist uneingeschränkt backofengeeignet. Bei Temperaturen ab 250° C kann es zu einer goldenen Verfärbung der Oberfläche des Edelstahl kommen.

Bitte entfernen Sie vor der Nutzung im Backofen die Schlaufengriffe. Verwenden Sie zum Anfassen Topflappen oder Topfhandschuhe.

Positionierung auf der Heizquelle



Induktion: Ziehen Sie zur richtigen Platzierung der Platte in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran.

Werkzeuge

Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen.

Verfärbungen

Blaue, braune und bunt schillernde Verfärbungen lassen sich einfach mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Entweder eine Lösung im Verhältnis 5 : 1 Wasser zu Essig/Zitronensaft herstellen und kurz aufkochen oder Essig/Zitronensaft direkt auf ein weiches Tuch geben und die Platte abwischen.

Öle und Fette

Bitte verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Öle und Fette, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, wie etwa Butterschmalz, Kokosöl oder raffiniertes Sonnenblumenöl. Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an.

Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten. Diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

Überhitztes Geschirr - z. B. durch vollständiges Verkochen der Flüssigkeit oder Vergessen der Teppanyaki-Platte auf dem Herd - nimmt eine goldene Farbe im Bereich des Bodens und der Wandung an. Diese Verfärbungen beeinträchtigen die Funktion nicht.

Kalk

Etwaige Kalkablagerungen sind durch matt-weiße bis dunkelgraue Flecken zu erkennen. Sie lassen sich mit Zitronensaft oder Essig entfernen (siehe Verfärbungen).

Angebranntes

Reicht eine herkömmliche Reinigung nicht aus, um alle Rückstände zu entfernen, empfiehlt es sich, die Platte mit Wasser und einem Esslöffel Haushaltsnatron, Backpulver oder Spülmaschinenreiniger aufzukochen und diese Mixtur länger (ggf. über Nacht) einwirken zu lassen. Anschließend gründlich spülen. Zum Entfernen sehr starker Verkrustungen kann ein für Edelstahloberflächen geeigneter Grill- und Backofenreiniger eingesetzt werden – s. „Nach jedem Gebrauch“.

Lochfraß

Kochsalz kann zu Korrosionspunkten und bleibenden Verfärbungen am Boden führen. Lochfraß ist eine rein optische Veränderung und hat keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften eines Geschirrs und stellt keinen Reklamationsgrund dar. Bitte beachten Sie, dass auch Brühwürfel, Fonds und Fertigprodukte Kochsalz enthalten und zur Entstehung von Lochfraß beitragen.

Flug- und Fremdrost

In unserer Umwelt finden sich Eisenpartikel. Haften diese auf der Kochgeschirroberfläche, können sie in Verbindung mit Feuchtigkeit Rost ausbilden und das Kochgeschirr beschädigen. Flugrost sollte umgehend mit einer geeigneten Edelstahlpflege (Drogerie) entfernt werden.

Tipps zur Benutzung der Teppanyaki-Platte

- Bevor Sie die Teppanyaki-Platte auf das Kochfeld stellen (s. Heizquellen und Positionierung auf der Herdplatte), schieben Sie die beiden Schlaufengriffe von unten durch die Seitenslitze (s. Einsetzen und entfernen der Schlaufengriffe).
- Es empfiehlt sich, die Innenfläche der Teppanyaki-Platte vor dem Braten leicht einzuölen. Verwenden Sie hierfür nur hoch erhitzbare Öle wie Kokos-, Sonnenblumen- oder Erdnussöl.
- Um die richtige Arbeitstemperatur überprüfen zu können, geben Sie einen Teelöffel zusätzlichen Öls in einen kleinen Bereich der Teppanyaki-Platte (z. B. in eine Ecke) und erhitzen diese. Einen Holzlöffel in das aufgeheizte Öl halten (Holzlöffel-Test). Sobald sich am Holzlöffel kleine Blasen bilden, hat die Teppanyaki-Platte die geeignete Brattemperatur erreicht.
- Die Teppanyaki-Platte sollte insbesondere beim Braten von Fleisch ausreichend heiß sein. Bei einer zu geringen Temperatur tritt zu viel Fleischsaft aus, der verdampft - das Fleisch würde eher gekocht als gebraten.
- Tupfen Sie feuchtes Bratgut vor dem Braten mit etwas Küchenpapier ab, um Spritzer zu vermeiden.
- Wir empfehlen, das Bratgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch. Verwenden Sie zum Marinieren nur hoch erhitzbare Öl.
- Verwenden Sie zum Würzen von Fleisch und Fisch Kräuter-, Rauch- oder Blütensalz.
- Heizen Sie die Platte für ca. 3 bis 5 Minuten auf Leistungsstufe 7 (bei einem 9-stufigen Kochfeld) oder auf Leistungsstufe 9 (bei einem 12-stufigen Kochfeld) vor.
- Testen Sie immer, ob die Brattemperatur erreicht ist, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen (s. o. - Holzlöffel-Test).
- Reduzieren Sie die Energiezufuhr. Garen Sie das Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.
- Wenden Sie das Bratgut mehrmals während des Bratvorgangs, nachdem es sich ein wenig von der Teppanyaki-Platte gelöst hat.
- Verwenden Sie zum Warmhalten Leistungsstufen im unteren Drittel des Leistungsbereiches Ihres Herdes.
- Nach Beendigung des Bratvorganges die abgekühlte Platte leeren und reinigen (s. „Nach jedem Gebrauch oder Angebranntes“).

Garzeiten für die Zubereitung auf der Teppanyaki-Platte

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die sich nach Größe, Gewicht und Konsistenz der Lebensmittel verändern können.

Bratgut	Garzeit
Brot/Toast	1 – 3 Minuten
Fisch	8 – 10 Minuten
Fleisch	10 – 20 Minuten
Gemüse	2 – 6 Minuten
Meeresfrüchte	2 – 4 Minuten
Minuten-Steaks	4 – 10 Minuten
Obst	1 – 3 Minuten
Spare Ribs	15 – 25 Minuten
Tofu	2 – 4 Minuten
Wurst	5 – 12 Minuten

Sicherheitshinweise

Nur geeignete Heizquellen benutzen: Induktion, Backofen.

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

Die Teppanyaki-Platte während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.

Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe der heißen Teppanyaki-Platte lassen.

Das Teppanyaki wird sehr heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Wasserdampf verursachen. Vorsicht beim Transport der Platte mit heißem oder auch ohne Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; die Platte nur an den Griffen anfassen.

Die heiße Platte nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.



Fettbrand: Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie die stark erhitzte Teppanyaki-Platte bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Ergänzendes

Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Teppanyaki nicht. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanstandung.

Es dürfen keine Änderungen am Produkt vorgenommen werden.

Die Teppanyaki-Platte ist für den privaten Gebrauch vorgesehen und nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen.

Gewährleistung

Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist zu Beanstandungen kommen, geben Sie bitte die Teppanyaki-Platte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Fachhändler zurück oder schicken sie gut verpackt mit einem kleinen Begleitschreiben, das den Mangel beschreibt, direkt an:

Josef Schulte-Ufer KG · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind:

- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch (z. B. durch Überhitzung, Stoßen, Schlagen oder Fallen)
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- natürlicher Verschleiß (u. a. von Antihaft-Versiegelungen)
- rein optische Gebrauchsspuren (z. B. Brunnenschwärze am Aluminium durch Spülmaschinenreinigung, Verfärbungen durch Öle/Fette).

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
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany
Tel.: +49 (0) 2933 98 10
Fax: +49 (0) 2933 71 50
info@schulte-ufer-kg.de

Stand: 10.2020



Using and cleaning instructions

GP 221

teppanyaki plate –
Delicado

10.2020

Dear customer,

You have chosen one of our company's premium products:

the Delicado teppanyaki plate has been made to the highest quality standards and a lot of attention to detail. It is state of the art in the field of portable teppanyaki grills thanks to the selection of exquisite 3-layer material, its design and special construction. In addition to these features, it also stands out thanks to

- its suitability for induction hobs combined with quick temperature absorption and even heat distribution
- a balanced work surface for grilling meat, fish, vegetables, fried eggs, crêpes or even pancakes
- unique plug-in stainless steel loop handles with heat-resistant silicone stands (up to 250° C), which do not get hot on an induction hob and provide a high level of stability
- its flat edge and small handle protrusions for comfortably working with the spatula
- the option of preparing different dishes at the same time, keeping them warm or further cooking in the oven (suitable for ovens with a width of 60 cm)
- low-fat and gentle cooking/roasting/grilling at low temperatures
- easy to clean by separating the plate and loop handles.

Read these instructions carefully and keep them in a safe place for long-term enjoyment of this unique product and to make effective use of its strengths.

Before the first use

Please remove all the stickers and labels. Then boil the teppanyaki plate in citric acid or lemon juice and water at a ratio of 1: 5 for approx. 15 minutes. This has a positive effect on the stainless steel and thoroughly removes any potential residues. Then rinse the cookware thoroughly with standard washing up liquid and a soft cloth, a sponge or a soft brush and dry well.

After every use

Clean the teppanyaki plate straight after every frying/cooking process. To clean it, use hot water, a standard washing up liquid, a dishcloth, a sponge or a soft brush. If burned-in fats and food residues are visible on the surface, it is best to boil the plate in water and a tablespoon of bi-carbonate of soda, baking powder or dishwasher detergent and leave the mixture to soak for longer (overnight, if necessary). Afterwards, thoroughly wash the teppanyaki plate.



Attention: the teppanyaki plate's surface is sensitive; therefore, avoid using abrasive sponges and cleaners.

If you are unable to remove severe encrustations, use a grill and oven cleaner suitable for use on stainless steel surfaces. Always test it on a small area the size of a penny first to prevent possible damage to the material. Clean rinse the teppanyaki plate thoroughly after using any grill and oven cleaner.

Any gold discolouration caused by long, excessively hot heat or use in the oven can usually be removed with a good stainless steel cleaning product. Never use abrasive cleaners.

The teppanyaki plate is dishwasher-safe. However, we recommend regular cleaning by hand to preserve the stainless steel surface. The loop handles' silicone surface might become a discoloured grey if cleaned in the dishwasher. This is purely superficial and can be reversed with a drop of oil rubbed into the surface.

Instructions for using the Teppanyaki plate

Plug-in loop handles

While conventional portable plates are usually equipped with high, permanently installed handles that interfere with and limit freedom of movement during preparation, the Delicado teppanyaki plate offers a unique luxury: it convinces with its plug-in loop handles with significantly reduced protrusion. At the same time, the slip-resistant silicon stands, which are heat-resistant up to 250° C, increase stability on the hob. The handles and plate can be easily cleaned and stored away separately to save space.

Inserting and removing the loop handles

The teppanyaki plate is equipped with plug-in loop handles to be able to lift it effortlessly, work with it comfortably and/or clean the used plate easily. Please note the following precautionary measures:

- Push the loop handles through the side slits from below before placing the teppanyaki plate on the hob.
- After placing the teppanyaki plate on the hob, press the handles lightly so that they stick to the plate. This prevents the plate from slipping during use.
- If you want to remove the teppanyaki plate from the hob, pull the handles upwards until they bump the lower edge of the plate.
- Only remove the handles once the teppanyaki plate has cooled down.
- Take care when transporting the hot plate. The handles must be held firmly in the hand and be held by the lower edge of the teppanyaki plate.

Heat sources

You can tell which types of hob your teppanyaki plate is suitable for using the pictograms under the base or on the product packaging.



Induction: the plate is suitable for use on oval induction areas or on so-called "flex" induction hobs where two or more areas can be interconnected.

The teppanyaki plate heats up very quickly on induction hobs. Therefore, ensure that you always position it correctly (please observe the hob manufacturer's operating instructions). Never heat up the teppanyaki plate at maximum power. This can lead to irreparable material damage and defects caused by overheating.

Humming noises are an unavoidable physical effect of induction technology and do not represent a defect in the hob or plate.

Do **not** pull or push the plate over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic surface. Always lift it up to move it.



Glass ceramic, gas and electric hobs: the teppanyaki plate must **not** be used on conventional glass ceramic hobs. The loosely inserted silicone side handles could burn into the hob surface and lead to irreparable damage. Furthermore, there is the possibility of serious injuries through tipping over and slipping through use on gas and/or electric hobs.



Oven: the teppanyaki plate is ovenproof without restrictions. There may be some golden discolouration on the stainless steel surface at temperatures above 250° C.

Please remove the loop handles before using in the oven. Use pot holders or oven gloves to touch.

Positioning on the heat source



Induction: always consult the operating instructions of the hob manufacturer with regard to the correct positioning of the plate.

Tools

In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only utensils made of wood, plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.

Discolourations

Blue, brown and iridescent discolourations can be easily removed with lemon juice or vinegar. Either prepare a solution at a ratio of 5 : 1 water to vinegar/lemon juice and bring to the boil briefly, or pour vinegar or lemon juice directly onto a soft cloth and wipe the plate.

Overheated cookware – e. g. due to completely boiling the liquid away or leaving the teppanyaki plate on the hob – takes on a golden colour on the base and the walls. These discolourations do not impair any functions.

Oils and fats

Please only use fats with a high smoke point for frying (observe manufacturer's information). Only oils and fats that do not break down under higher temperatures are suitable for frying.

e. g. concentrated butter, coconut oil or refined sunflower oil. The development of smoke indicates the burning of fats.

Native oils, e. g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. These oils break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

Limescale

Possible limescale deposits can be identified by matt white to dark grey spots. They can be removed using lemon juice or vinegar (see Discolourations).

Burnt food

If conventional cleaning is not enough to remove all residues, we recommend boiling the plate in water and a tablespoon of bicarbonate of soda, baking powder or dishwasher detergent and leaving it in the mixture to soak for longer (overnight, if necessary). Then clean it thoroughly. A grill and oven cleaner suitable for stainless steel surfaces can be used to remove very stubborn encrustations – see “After every use”.

Pitting

Cooking salt can lead to corrosion spots and permanent discolouration on the base. Pitting is a purely visual change, has no effect on the cookware’s cooking properties and does not represent a reason for complaint. Please also note that stock cubes, stock and finished products contain table salt, which contributes to the creation of pitting.

Rust film and extraneous rust

Iron particles are found in our surroundings. If they stick to the surface of the cookware, they may combine with moisture to develop rust and damage the cookware. Rust film should be removed immediately with a suitable stainless steel polish (chemist’s).

Tips for using the teppanyaki plate

- Push the loop handles through the side slits from below (see “Inserting and removing the loop handles”) before placing the teppanyaki plate on the hob (see “Heat sources” and “Positioning on the hob”).
- We recommend lightly oiling the inner surface of the teppanyaki plate before frying. Only use oils that can be heated at high temperatures, such as coconut, sunflower or peanut oil.
- To check that the working temperature is correct, put a tea spoon of additional oil on a small area of the teppanyaki plate (e. g. in a corner) and heat it up. Hold a wooden spoon in the heated oil (wooden spoon test). The teppanyaki plate has reached the appropriate frying temperature as soon as small bubbles appear on the wooden spoon.
- The teppanyaki plate should be sufficiently hot, especially when frying meat. If the temperature is too low, too much meat juice will leak out and evaporate, cooking the meat rather than frying it.
- Dab damp food with some kitchen paper to avoid splashes before frying.

- We recommend marinating the food. This gives it a particularly aromatic taste. Only use oils that can be heated at high temperatures for marinating
- Use herbal, smoked or flowery salt to season meat and fish.
- Preheat the plate for approx. 3 to 5 minutes on power level 7 (for a hob with 9 settings) or level 9 (for a hob with 12 settings).
- Always test whether the frying temperature has been reached before you start preparations (see "wooden spoon test" above).
- Reduce the energy supply. Cook the food for the desired time.
- Turn the food over several times during the frying process after it has detached a little from the teppanyaki plate.
- To keep food warm, use power settings in the lower third of your hobs power range.
- When the frying process is finished, empty the cooled plate and clean it (see "After every use" or "Burnt food").

Cooking times for preparation on the teppanyaki plate

The indicated times are guideline values which change depending on the size, weight and consistency of the food.

Food

Grill time

Bread/toast	1 – 3 minutes
Fish	8 – 10 minutes
Fruits	1 – 3 minutes
Meat	10 – 20 minutes
Minutes steaks	4 – 10 minutes
Sausage	5 – 12 minutes
Seafood	2 – 4 minutes
Spare ribs	15 – 25 minutes
Tofu	2 – 4 minutes
Vegetables	2 – 6 minutes

Safety instructions

Only use appropriate heat sources: induction, oven.

If the food is too wet, this may lead to dangerous splashes of fat.

Never leave the teppanyaki plate unattended during use.

Never leave children unsupervised near the hot teppanyaki plate.

The teppanyaki plate gets very hot. Protect your hands with oven gloves or pot holders. Only use dry gloves or pot holders. Wet or damp textiles conduct heat better and may cause burns from steam.

Take care with transporting the plate with hot or no contents. Do not touch hot surfaces; only touch the plate by the handles.

Only put the plate down on an even, stable and heat-resistant surface.



Fat fire: If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a blanket/hand towel. Switch off the hob and leave the intensely heated teppanyaki plate to cool down. Do not cool it in cold water!

Additional information

Scratches do not restrict the function of the teppanyaki plate. Scratches are normal signs of wear and are not grounds for complaint.

No changes may be made to the product.

The teppanyaki plate is intended for private use and must only be used for its intended purpose

Guarantee

If you have cause for complaint within the statutory warranty period, return your teppanyaki plate to your specialist retailer, 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 · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

The following are excluded from the warranty:

- Damage caused by improper use (e. g. due to overheating, knocking, hitting or falling)
- Damage caused by improper cleaning
- Natural abrasion (e. g. of non-stick coatings)
- Purely visual signs of wear, e. g. tarnished aluminium due to dishwasher cleaning, discolouration from oils/fats)..

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
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany
Tel.: +49 (0) 2933 98 10
Fax: +49 (0) 2933 71 50
info@schulte-ufer-kg.de

Statuts: 10.2020



SCHULTE-UFER®