

## Hinweise für den Gebrauch von STAUB-Produkten

Wenn Sie das Produkt ausgepackt haben, entfernen Sie bitte alle Etiketten, spülen es mit heißem Wasser aus und lassen Sie es trocknen. Bepinseln Sie die Innenflächen mit ein wenig Pflanzenöl und erhitzen Sie das Produkt einige Minuten lang. Nehmen Sie anschließend das überschüssige Öl mit Küchenpapier auf. Jetzt ist Ihr Produkt einsatzbereit!

## Vorsichtsmaßnahmen im Gebrauch

- Emailliertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden.
- Wählen Sie eine Herdplatte, die der Bodengröße Ihres STAUB-Produktes entspricht.
- Verwenden Sie bevorzugt Küchenmaterialien aus Holz.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie Topflappen oder einen Küchenhandschuh.
- Stellen Sie das noch heiße Kochgeschirr niemals auf einer ungeschützten Oberfläche ab.
- Emailliertes Gusseisen ist für alle Herdarten einschließlich Induktionskochplatten geeignet.
- Erhitzen Sie das STAUB Produkt 5 Minuten lang mit einem Drittel der Gesamtleistung der Kochplatte. Anschließend können Sie die volle Leistung nutzen.
- Grillpfannen von STAUB ebenfalls langsam erwärmen, dann die Rippen der Pfanne mit Öl einpinseln, bevor Sie das Gargut hinein geben.
- Achten Sie bei Induktionskochplatten sowie Glaskeramikfeldern darauf, Ihre STAUB Produkte immer anzuheben, anstatt es zu verschieben, um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden.
- Die STAUB-Produkte können mit Ausnahme der Modelle mit Holzgriffen auch im Backofen (max. Temperatur 250°C/200°C mit Silikongriffen) verwendet werden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen, ehe Sie es mit kaltem Wasser abspülen.