



# Pflegehinweise

## Aluguss-Töpfe



Aus Liebe zum Produkt.

## Gebrauch & Pflege

Damit Sie lange Freude an Ihren Alugusstöpfen haben, beachten Sie bitte unsere Pflegehinweise.

Die hohe Wärmeleitfähigkeit sorgt für ein schnelles Kochen oder Braten für den Herd sowie den Backofen. Eine Speicherung der Hitze durch die dicken Wände und den Thermoboden sorgen für ein energiesparendes Zubereiten der Speisen. Da Aluguss die Wärme speichert, kann hierbei der Vorteil der Restwärme ausgenutzt werden. Durch die 3-fache Antihaft-Beschichtung ist ein fettarmes Kochen und Braten ohne ankleben möglich. Der Glasdeckel ermöglicht ein vitaminschonendes und gesundes Sichtkochen.



ELEKTRO



GLASKERAMIK



HALOGEN



GAS



INDUKTION\*

\*Nur extra ausgewiesene Produkte sind auch induktionsgeeignet.

### ÜBERSICHT PFLEGEHINWEISE

Aluguss	So geht´s
vor dem Erstgebrauch	einmal mit heißem Wasser ausspülen
nach Gebrauch	mit heißem Wasser ausspülen, trocknen, fertig
Nutzung	einsetzbar für Gas-, Elektro-, Ceran- und Halogenkochfelder
Schutz	nur Einsatz von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern, so schützen Sie die Anti-Haft-Beschichtung; bitte vermeiden Sie auch das Ausschlagen der Kunststoffhelfer auf dem beschichteten Topfrand.
Warnung	leere Töpfe niemals auf der heißen Herdplatte stehen lassen
Sicherheit	für eine optimale Wärmeübertragung und sicheren Stand, stellen Sie den Topf plan auf die Herdplatte, Töpfe sollten <u>immer</u> mit den mitgelieferten Isogrips angefasst werden!
Spülmaschine	die Töpfe sind Spülmaschinengeeignet , um jedoch Korrosion der blanken Topfböden zu vermeiden, empfehlen wir das Spülen von Hand

Ein GROSSES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

