



# Pflegehinweise

Aluguss - Töpfe & Pfannen



Aus Liebe zum Produkt.

# Unsere Aluguss - Produkte in der Übersicht



ELEKTRO



GLASKERAMIK



HALOGEN



GAS



INDUKTION

\*Nur extra ausgewiesene Produkte sind auch induktionsgeeignet.

## ALUGUSS - TÖPFE



## ALUGUSS - PFANNEN



# Gebrauch & Pflege

Damit Sie lange Freude an Ihren Alugussprodukten haben, beachten Sie bitte unsere **Pfleheinweise**.

Die hohe Wärmeleitfähigkeit sorgt für ein schnelles Kochen oder Braten für den Herd. 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 Antihaf-Beschichtung ist ein fettarmes Kochen und Braten ohne ankleben möglich. Der Glasdeckel ermöglicht ein vitaminschonendes und gesundes Sichtkochen.

### Die NEUE Generation Bratpfannen

Dank der robusten GREBLON Antihafbeschichtung sollten unsere Bratpfannen nur einmal kurz stark erhitzt werden, um dann bei mäßiger Hitze weiterzubraten. Das spart Energie und schont die Beschichtung. Bitte ölen Sie die Pfanne VOR jedem Benutzen leicht ein.

EIN GROßES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.



# 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. Bei der Nutzung von Induktionsherden bitten wir darum, dass die Töpfe/Pfannen immer bündig mit Ihrem Induktionskochfeld abschließen. Induktionsherde reagieren sehr sensibel - so dass ein bündiger Abschluss mit dem Topf-/Pfannenboden und dem Kochfeld unbedingt erforderlich ist. Ansonsten kann es im Einzelfall vorkommen, dass der Topf/die Pfanne nicht von Ihrem Herd erkannt werden.
Schutz	nur Einsatz von weichen Silikonhelfern, so schützen Sie die Anti-Haft-Beschichtung; bitte vermeiden Sie auch das Ausschlagen der Kunststoffhelfer auf dem beschichteten Topf- bzw. Pfannenrand.
Warnung	Bitte vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben der Töpfe/Pfannen über Ihr Kochfeld. Leere Töpfe/Pfannen niemals auf der heißen Herdplatte stehen lassen.
Sicherheit	für eine optimale Wärmeübertragung und sicheren Stand, stellen Sie den Topf/die Pfanne plan auf die Herdplatte. Die Töpfe sollten <u>immer</u> mit den mitgelieferten Isogrips angefasst werden, da Aluguss die Wärme leitet und die Griffe heiß werden. Die Silikongriffe verringern die Hitzeübertragung – können diese aber nicht komplett verhindern. Personen mit einem sensiblen Wärmeempfinden empfehlen wir die zusätzliche Nutzung von Topflappen.
Reinigung	Wir empfehlen die Handwäsche zur Schonung der Beschichtung und um die Spülmaschinenkorrosion zu vermeiden. Durch das Spülen in der Spülmaschine und die aggressiven Reinigungsmittel leidet die Beschichtung und der Topfboden färbt schwarz ab.
Sonstiges	Induktionsherde reagieren sehr sensibel und bedürfen einer besonderen Bedienung. Jeder Induktionsherd verfügt über eine individuelle Anordnung der Magnetspulen. Hier kann es im Einzelfall vorkommen, dass unsere Töpfe nicht erkannt werden. Um das vorab zu testen empfehlen wir Ihnen, den größten Topf aus Ihrem Set (24-28 cm) mit klarem Leitungswasser zu füllen und auf Ihrem Herd auszuprobieren. Wird der Topf direkt erkannt, funktioniert unser Set einwandfrei. Wird der Topf nicht erkannt, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an: <a href="mailto:service@mulex.de">service@mulex.de</a>

EIN GROßES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie [#mulex.gmbh](https://www.instagram.com/mulex.gmbh) auch auf Instagram.

