

Aluguss	So geht's
Wartung	Schrauben können sich mitunter lockern. Bei Bedarf bitte mit einem Schraubendreher nachziehen.
Sonstiges	<p>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 / Pfannen nicht erkannt werden.</p> <p><b>TIPP:</b> 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></p> <p>Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es vereinzelt zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bitte beachten Sie, dass produktionsbedingt beim ersten Einsatz auf Induktionsherden, speziell bei Nutzung der Booster-Funktion, eine Spiegelung des Topf-/Pfannenbodens auf dem Kochfeld entstehen kann. Diese ist mit Silikonreiniger und Glaskeramikkochfeldreiniger und durch Polieren ganz einfach wieder entfernbar.</p> <p>Vermeintliches Kippen Ihres Kochgeschirrs: Vereinzelt erreichen uns Rückfragen, dass ein Kochgeschirrboden absolut und 100% plan sein müsse. Das stimmt so nicht, denn dem steht die Physik im Wege. Jedes Kochgeschirr verfügt über eine leichte konkave Bodenausformung, den sog. Bodeneinzug, auch Hohlwölbung genannt. Diese dem Kochgeschirr beigebrachte Bodenform sorgt dafür, dass das Kochgeschirr auch bei maximaler Verwendungstemperatur noch fest und sicher auf dem Herd steht. Wäre der Boden im kalten Zustand völlig plan, würde sich beim Erhitzen des Metalls in der Mitte des Bodens eine konvexe Ausformung, also eine Beule nach unten zum Herd hin ausformen, die das Kochgeschirr gefährlich tänzeln ließe.</p>

#### ⚠ Umtausch und Reklamation

Bitte nur ein Topf oder Pfanne aus einem kompletten Set „entsiegeln“, ansonsten kann ein Umtausch des kompletten Sets **nicht** erfolgen.

Ausgeschlossen von einer Reklamation sind normale Gebrauchsspuren und Beschädigungen, die durch ungeeigneten und / oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind: Schnitt- und Kratzspuren, Verfärbungen durch Überhitzung, Markierungen in der Beschichtung durch Küchenhelfer, die Streifen ziehen, unsachgemäße Reinigung, Beschädigung durch Herunterfallen.

Ein GROSSES  
KOCHVERGNÜGEN.



## Pfleheinweise

### Aluguss - Töpfe & Pfannen

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram. 



Aus Liebe zum Produkt.

## Unsere Aluguss - Produkte in der Übersicht



\*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 Pflegehinweise.

Die hohe Wärmeleitfähigkeit ermöglicht ein schnelles Kochen oder Braten. Eine Speicherung der Hitze durch die dicken Wände und den Thermoboden sorgen für ein energiesparendes Zubereiten der Speisen. Da Aluguss die zugeführte 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 hilft beim vitaminschonenden und gesunden Sichtkochen.

### Die NEUE Generation Bratpfannen

Dank der robusten GREBLON Antihafbeschichtung sollten unsere Bratpfannen nur einmal **KURZ** bei höherer Temperatur 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. Bitte verwenden Sie die Booster-, Power- oder Schnellkochplatten nur kurzzeitig, da diese sehr schnell Temperaturen von bis zu 400° erreichen und das auf Dauer der Beschichtung schadet.

Ein GROSSES KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

## Übersicht Pflegehinweise

Aluguss	So geht's
<b>vor dem Erstgebrauch</b>	Bitte kontrollieren Sie Ihr Produkt - sowie den Boden/die Unterseite sofort nach dem Kauf auf eventuelle Kratzer oder sonstige Beschädigungen, die beim Transport entstanden sein könnten.  Eine nachträgliche Reklamation - nach Inbetriebnahme - können wir nicht anerkennen. Einmal mit heißem Wasser ausspülen.
<b>nach Gebrauch</b>	Mit heißem Wasser ausspülen, trocknen, fertig.
<b>Nutzung</b>	Bitte ölen Sie die Töpfe/Pfannen vor jedem Gebrauch leicht ein - das schont die Beschichtung.  Verzichten Sie bitte auf ein zu langes und zu starkes Erhitzen ohne Gargut in Topf oder Pfanne.  Einsetzbar für Gas-, Elektro-, Ceran- und Halogenkochfelder.  Bei der Nutzung von Induktionsherden bitten wir zu beachten, dass die Töpfe/Pfannen immer bündig mit den Kochzonen Ihres Induktionsherdes 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. <b>(siehe auch „Sonstiges“)</b> Das Kochgeschirr ist nicht zum längeren Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet. Füllen Sie Ihre Lebensmittel nach dem Kochen in geeignete Gefäße um, da sonst die Beschichtung leidet.  Die Töpfe/Pfannen sind für ein fettarmes Braten und Garen geeignet. Bitte kurz auf mittlerer Stufe erhitzen, das Gargut hineinlegen und die Temperatur zurückschalten. Nicht zum Frittieren geeignet.
<b>Schutz</b>	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.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

Aluguss	So geht's
<b>Warnung</b>	Bitte vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben der Töpfe/Pfannen über Ihr Kochfeld. Leere Töpfe/Pfannen niemals auf der heißen Herdplatte stehen lassen.  Bitte überprüfen Sie vor jedem Kochvorgang, ob der Boden von Topf oder Pfanne fettfrei und sauber ist, damit es keine Verunreinigungen oder Kratzer auf Ihrem Kochfeld gibt.  Beim Kochen auf dem Gasherd vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Topf-/Pfannenbodens hinausschlägt.
<b>Sicherheit</b>	Für eine optimale Wärmeübertragung und sicheren Stand, stellen Sie den Topf/die Pfanne plan auf die Herdplatte. Die Töpfe sollten immer mit den mitgelieferten Silikongriffen 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.
<b>Reinigung</b>	Wir empfehlen die Handwäsche zur Schonung der Beschichtung und um eine Spülmaschinenkorrosion zu vermeiden. Durch das Spülen in der Spülmaschine und die aggressiven Reinigungsmittel leidet die Beschichtung und der Topfboden färbt schwarz ab. Zudem kann es vereinzelt – im Laufe der Zeit – zu einem verminderten magnetischen Kontakt auf den Induktionskochfeldern führen.
<b>Durchmesser</b>	Kochtopf/Bratpfanne und Kochplatte müssen im Durchmesser übereinstimmen, damit keine Energie verloren geht. Ist der Topf/die Pfanne nur 3 cm kleiner als die entsprechende Platte, gehen schon ca. 30% Energie verloren. Falls nicht möglich, ist es besser, den größeren Topf/Pfanne auf eine kleinere Platte zu stellen.  Herdplatte bitte entsprechend dem Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens wählen und den Topf mittig auf dem Kochfeld platzieren.  <b>Wirksamer Bodendurchmesser auf dem Induktionskochfeld:</b> ca. 28 cm Topf = 20 cm   ca. 24 cm Topf = 18 cm ca. 20 cm Topf = 16 cm   ca. 16 cm Topf = 14 cm

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.