

Kurzanleitung Verwendung und Pflege

thermoplates® mit eckigen Ecken / thermoplates® C Buffet Sortiment mit abgerundeten Ecken

- Unbeschichtete thermoplates® und thermoplates® C für:



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofen



Spülmaschine

- Beschichtete thermoplates® und thermoplates® C für:



Elektro



Ceran



Induktion



Ofen



Spülmaschine

Es wird empfohlen, thermoplates® / thermoplates® C nicht nach jeder Verwendung in der Spülmaschine zu reinigen, weil die in die Beschichtung eingebrachten Öle und Fette während der Spülvorgänge intensiv ausgewaschen werden. Deswegen wird zum längerfristigen Erhalt der Antihafwirkung ein regelmäßiges leichtes Einölen der inneren Beschichtung mit geeignetem Speiseöl empfohlen.

Für unbeschichtete thermoplates® bzw. thermoplates® C verwenden Sie bitte einen zur Reinigung von Chromnickelstahl geeigneten Neutral- oder Allzweckreiniger. Auf keinen Fall chlor-, sand-, soda- oder säurehaltige Putzmittel verwenden.

Reinigen Sie beschichtete thermoplates® und thermoplates® C vor der ersten Anwendung und nach jedem Gebrauch am besten mit heißem Wasser sowie einem geeigneten Lappen oder Schwamm und etwas Geschirrspülmittel. Nach Abspülung mit klarem Wasser und Abtrocknung mit einem sauberen Geschirrtuch die Beschichtung innen mit geeignetem Speiseöl leicht einölen.

**Empfohlene Temperaturen insbesondere für das Braten:
170° C bis höchstens 220° C.**



Überhitzung verhindern

Um eine Überhitzung zu vermeiden verwenden Sie bitte kein Öl mit entsprechend höheren Rauchpunkten wie z.B. Rapsöl oder Avocadoöl. Speiseöl ist der beste Indikator für die Temperatur, da es ab etwa 180° C Rauch entwickelt.

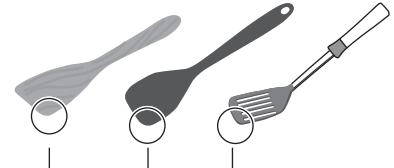
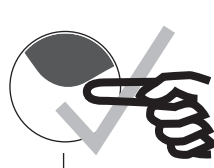
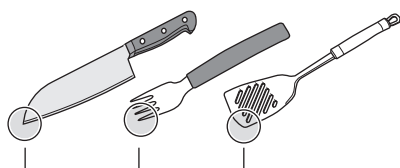
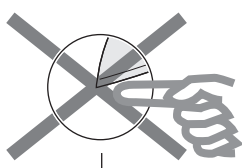
Unbeschichtete bzw. beschichtete thermoplates® / thermoplates® C niemals leer auf Kochstellen abstellen.

Beschichtete thermoplates® / thermoplates® C nicht auf Gasherden einsetzen. Verwenden Sie auf Gasherden ausschließlich unbeschichtete thermoplates® bzw. thermoplates® C.



Damit Sie lange Zeit Freude an der Beschichtung haben

Die Beschichtung ist kratz- und schnittempfindlich. Keine scharfen bzw. spitze Gegenstände aus Keramik (z.B. Messer) und Metall (z.B. Gabeln, Messer oder Metallschaber) verwenden. Stattdessen Holz-/Kunststoffschaber einsetzen.



Weitergehende Informationen entnehmen Sie bitte der Anleitung Verwendung und Pflege unter www.riever.de.