

## **Reinigung und Pflege Ihrer BALLARINI Pfannen und Töpfe**

BALLARINI Produkte sind langlebig und pflegeleicht. Um lange Freude mit Ihren BALLARINI Pfannen und Töpfe zu haben, sollten Sie einige Pflegehinweise beachten.

### **Vor dem Ersten Gebrauch**

Entfernen Sie bitte alle Etiketten und Aufkleber vor dem ersten Gebrauch Ihrer neuen Pfanne oder Topfes und spülen Sie das Produkt per Hand. Anschließend füllen Sie ein wenig Wasser ein und bringen dieses zum Kochen. Lassen Sie die Pfanne oder den Topf abkühlen und trocknen Sie das Produkt sorgfältig ab. Danach bitte die antihaftversiegelte Innenseite mit Speiseöl oder Fett einreiben.

### **Zusatz von Öl und Fett**

Für das Braten mit wenig Fett sind die antihaftbeschichteten Pfannen von BALLARINI ideal. Es gibt jedoch gute Gründe, auf den Einsatz von Fett nicht ganz zu verzichten. In heißem Fett gebraten schließen sich die Poren von Fleisch beim Anbraten noch schneller - das Fleisch bleibt saftiger. Öl und Butter sind darüber hinaus wertvolle Geschmacksträger und aus der Genießerküche kaum wegzudenken. Außerdem hilft Fett dabei, die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K aufzuspalten. Nur so können diese wertvollen Vitamine vom Organismus aufgenommen und verarbeitet werden.

### **Küchenhelfer**

Es werden Küchenhelfer aus Holz, Silikon oder Kunststoff empfohlen. Vermeiden Sie generell spitze und scharfe Utensilien, da diese die antihaftversiegelte Oberfläche zerkratzen können.

Bevor Sie metallische Küchenhelfer verwenden, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisungen für Ihren Topf oder Pfanne genau durch. Einige Serien sind relativ resistent gegen den Einsatz von abgerundeten, metallischen Küchenhelfern.

Nutzen Sie niemals scharfe oder scharfkantige Küchenhelfer und schneiden Sie nicht direkt in der Pfanne oder im Topf. Diese können die Lebensdauer Ihres Produktes verkürzen.

### **Thermopoint**

Einige BALLARINI Produkte verfügen über den Thermopoint. Der Thermopoint zeigt an, wann die richtige Brattemperatur erreicht ist.

Setzen Sie niemals den metallischen Flammenschutz mit Thermopoint direkt der Flamme von Gasherden, direkter Sonneneinstrahlung oder Neon-Licht aus. Zur Reinigung des metallischen Flammenschutzes mit Thermopoint niemals einen Eisenschwamm, scharfe Scheuermittel, Lösungsmittel oder chemische Produkte wie

Säure oder Bleichmittel benutzen. Achtung: In der Aufheizphase ist das Kochgeschirr bereits heiß, auch wenn der Thermopoint noch dunkelgrün ist!

### **Reinigung per Hand**

Wir empfehlen die Pfanne immer per Hand zu spülen. Lassen Sie die Pfanne oder Topf vor der Reinigung abkühlen. Nutzen Sie hierzu bitte einen weichen Schwamm und flüssigen Geschirrrreiniger. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Wir empfehlen das Kochgeschirr nach der Reinigung mit ein paar Tropfen Öl einzureiben.

### **Reinigung in der Spülmaschine**

Die Pfannen und Töpfe können in der Spülmaschine gereinigt werden, vorzugsweise sollte jedoch von Hand gespült werden. Nicht für die Spülmaschine geeignet sind Töpfe aus Roh-Aluminium bzw. aus unbeschichtetem Aluminium. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspülgängen mit niedrigen Temperaturen. Dies schützt Ihre Pfanne oder Töpfe und die Umwelt. Das Benutzen der Spülmaschine hat keine Auswirkungen auf die Qualität der Pfanne, kann aber die Pfanne verfärben. Bei Töpfen, welche außen unbeschichtet sind, kann dadurch außerdem ein Oxidationsprozess beschleunigt werden, der sichtbare Spuren hinterlässt. Bitte bedenken Sie, dass die Reinigung in einer Spülmaschine keine sanfte Reinigung darstellt. Die starken Reinigungsmittel können auf lange Sicht die Außenflächen und die nicht beschichteten Aluminiumteile beschädigen. Denken Sie daran, Ihre Pfanne nach mehrmaligen Spülmaschinengängen nachzufetten.

### **Tipps**

- Benutzen Sie eine Kochstelle, die der Größe des Pfannen- oder Topfbodens entspricht. Vermeiden Sie ein Überkochen und garen Sie Ihre Speisen bei mäßiger Hitze.
- Erhitzen Sie das Geschirr nicht leer und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt auf der Kochstelle.
- Lassen Sie fettreiche Speisen nie verbrennen.
- Lassen Sie das Geschirr abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vermeiden Sie Handgriffe, welche die Antihftversiegelung verkratzen oder beschädigen könnten. Verwenden Sie keine metallischen oder scharfkantigen Gegenstände und schneiden Sie nicht mit einem Messer in dem Geschirr, ansonsten beeinträchtigen Sie die Leistung Ihres Kochgeschirrs.
- Bei der Verwendung des Kochgeschirrs auf Glaskeramik, vermeiden Sie ein häufiges Hin- und Herschieben auf der Platte.
- Antihftversiegelte Pfannen lassen sich leicht von Hand mit weichen, nicht kratzenden Spülschwämmen reinigen. Verwenden Sie dabei keine starken und/oder aggressiven chemischen Reiniger. Für eine Reinigung im Geschirrspüler empfehlen wir, keine aggressiven Reinigungsmittel zu verwenden und Ökospülgänge bei niedrigen Temperaturen anzuwenden.
- Verstauen Sie die Geschirre sorgfältig und vermeiden Sie Kratzer in der Antihftversiegelung, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Wir empfehlen Ihnen einen BALLARINI Pfannenschutz zu verwenden.