demeyere
BELGIUM

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instruction manual
Gebrauchsanleitung

Demeyere, Member of the Zwilling Group

NL

Met Demeyere koos je voor topkwaliteit.

Dankzij deze aanwijzingen hou je je aanwinst jarenlang als nieuw.

P. 3

FR

Demeyere, le choix d'une qualité d'exception.

Suivez ces instructions et votre acquisition restera comme neuve pendant des années.

P. 12

EN

Choosing Demeyere is choosing top quality.

Please follow these instructions to keep your purchase in mint condition for years to come.

P. 21

DE

Mit Demeyere entschieden Sie sich für höchste Qualität.

Mit diesen Hinweisen bleibt Ihr Kochgeschirr jahrelang wie neu.

P. 30

Algemene veiligheidsintructies.

Laat hete onderdelen nooit plotseling schrikken in koud water. De thermische schok kan onderdelen doen barsten en mogelijks jezelf in gevaar brengen.

Om bij het frituren brandwonden door overtollig vet of vetspatten te voorkomen, mag de pan tot maximaal een derde van de hoogte gevuld zijn met olie. Gebruik geen deksel voor het frituren en verhit het vet niet te veel.

Handgrepen en knoppen kunnen onder bepaalde omstandigheden heet worden. Het gebruik van ovenwanten wordt aanbevolen.

Strak sluitende deksels kunnen zich vacuüm trekken en vastzetten aan het kookgerei wanneer het afkoelt. Om dit effect te voorkomen, droog de rand van het kookgerei en het deksel goed af, vooraleer het afkoelt. Je kan de onderdruk ook opheffen door het kookgerei opnieuw kort te verwarmen.

Voor andere talen:

NL

Voor je aan het koken of bakken gaat.

Verwijder de verpakking en alle etiketten. Eventuele kleefresten haal je weg met aceton of nagellakremover.

Reinig het product in warm water met wat afwasmiddel. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.

Bescherm de bodem. Laat een pot of pan nooit leeg op een warm fornuis staan of droogkoken.

Voeg pas zout toe wanneer het water kookt. Niet opgelost zout kan kleine putjes veroorzaken in het productoppervlak.

Voorkom verkleuringen. Bewaar zuurhoudende voedingsmiddelen niet voor lange tijd in je kookgerei.

Gebruik pannenlappen of ovenwanten. Metalen grepen en knoppen kunnen heet worden.

Leg een warm deksel altijd omgekeerd op je kookplaat of aanrecht. Anders vormt zich bij het afkoelen mogelijk een vacuüm waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is.

Hou kinderen uit de buurt van het fornuis en van warm kookgerei.

Zorg dat je een vuurdeken en brandblusapparaat binnen handbereik hebt. Laat je kookgerei nooit onbewaakt achter op een fornuis in werking.

Pan met antikleeflaag of geëmailleerd gietijzer? Let extra op.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen en snij niet in de pan.

Demeyere raadt keukengerei van nylon, silicone of hout aan. Ongeschikt: een metalen garde, mixer of andere metalen keukenhulpen.

Stapel pannen niet in elkaar bij het opbergen, tenzij je panbeschermers gebruikt.

We raden aan om de pan met de hand af te wassen. Het zal de levensduur van het product gevoelig verlengen en verkleuringen aan de rand voorkomen. Een regelmatige reiniging in de vaatwasser raden we af.

Producten met een antikleeflaag zijn in de oven veilig in gebruik tot 250 °C, maar niet bestand tegen de grote hitte van een grill, gasbrander of flambeervlam. Producten met een kunststof greep mogen in de oven tot 150 °C.

NL

Met aandacht aan de slag.

Voorkom ongelukken met hete vloeistoffen.
Hou de grepen van het kookgerei binnen het kookoppervlak.

Dankzij de hoge kwaliteit van het Demeyere kookgerei en onze goed afsluitende deksels, volstaat een kleine hoeveelheid vloeistof. Tenzij je natuurlijk een gerecht bereidt dat veel water vraagt, zoals pasta of rijst. Minder vloeistof betekent een kortere kooktijd en een lager energieverbruik.

Plaats je pot of pan op een kookzone aangepast aan de bodemdiameter van het product.

Specifiek voor gietijzeren producten:
Verwarm de pot of pan eerst een vijftal minuten op een lage stand (30% van het totale vermogen). Nadien kan de temperatuur langzaam en gradueel verhoogd worden. Schakel de kookplaat terug van zodra de pot of pan voldoende is opgewarmd. Een te plotse verhitting kan een thermische schok veroorzaken en het gietijzer doen barsten.

Op gas

Zorg dat je pot of pan netjes in het midden boven de gaspit staat en dat de vlammen niet voorbij de bodem komen.

Op een elektrisch fornuis

Kies een kookplaatdiameter gelijk aan of ietsje kleiner dan de diameter van de bodem.

Op inductie

Kies een kookzone die zo goed als gelijk is aan de diameter van de bodem en zet je pot of pan steeds in het midden van een inductor. Staan de inductoren niet aangeduid op de glasplaat? Raadpleeg dan eerst de handleiding of technische tekening van je kookplaat.

Respecteer je kookgerei door op een matige stand te bakken of te koken. De kwaliteitsmaterialen van Demeyere laten dit perfect toe. De normale kooktemperatuur is 100 °C, bakken gebeurt tussen 180 °C en 230 °C.

Een inductiefornuis ontwikkelt op korte tijd heel intensieve warmte, waardoor je kookgerei bijzonder snel opwarmt. Hou de temperatuurregeling goed in de gaten, zeker als je voor de eerste keer op inductie kookt. Gebruik de functie 'Booster' of 'Power' enkel voor het opwarmen van grote hoeveelheden water of niet gebonden soepen (behalve bij het opwarmen van gietijzeren producten, gebruik daarvoor NOOIT de 'Booster').

In de oven

De roestvrijstalen producten van Demeyere kunnen perfect in de oven, maar roestvrij staal zal beginnen verkleuren vanaf 350 °C.

Bak veilig en gezond. Kies de juiste vetstof.

Gebruik bij voorkeur:

- boter of geklaarde boter
- vaste of vloeibare bakmargarine
- olie bestand tegen hoge temperaturen: arachideolie, maïsolie of speciaal samengestelde oliën voor warme bereidingen

Voorzichtig met extra vierge olijfolie, die verbrandt al vanaf 160 °C. Geraffineerde olijfolie is een optie voor een niet-intensief of kort bakproces bij maximum 180 °C. Gebruik liever geen oliesprays.

Doe vetstof in de pan. Verwarm ze niet op de maximale stand, 2 tot 3 standen (20 tot 30 %) lager dan de hoogste stand zal volstaan. Vermijd de functie 'Booster' of 'Power' bij een inductiekookplaat.

Bij gebruik van een grillpan strijk je best de ingrediënten in met vetstof, in plaats van deze rechtstreeks aan te brengen op de grillpan. Zo vermijd je dat overtollig vet tussen de grillijnen loopt en aanbrandt.

Bij het gebruik van boter of margarine: laat smelten en schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, van zodra het gevormde schuim wegtrekt. Wacht een tiental seconden en leg de ingrediënten in de pan.

Als je voor olie kiest: schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, wanneer de olie begint te 'krinkelen'. Na tien seconden kan je de ingrediënten in de pan leggen.

Na gebruik.

Laat heet kookgerei afkoelen voor je het reinigt. Het opspattende water kan brandwonden veroorzaken. En het grote temperatuurverschil zorgt mogelijk voor een blijvende vervorming van je product.

Maak de pan of pot schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of bleekwater.

Vaatwasserproducten worden steeds agressiever en kunnen het aluminium, dat deel uitmaakt van de bodem, aantasten. We raden aan om pannen met antikleeflaag met de hand af te wassen. Het zal de levensduur van het product gevoelig verlengen en verkleuringen aan de rand voorkomen.

Specifiek voor bak-, wok- en grillpannen: als je de bakresten niet gebruikt voor saus, laat je de pan heel even afkoelen. Giet er dan een bodempje water met wat afwasmiddel in en laat even weken. Het reinigen gaat vervolgens moeiteloos.

Speciale zorg voor producten met een antikleeflaag: voor het optimale behoud van de antikleefeigenschappen van een PTFE of keramische antikleeflaag, dien je de pan na elk gebruik volledig vetvrij te maken. Gaat het om een keramische antikleeflaag? Dan kan je testen of de pan vetvrij is door ze nat te maken met koud water en ze dan verticaal te houden. Als het water er volledig afloopt, is geen extra reiniging nodig. Indien er druppels aan de antikleeflaag blijven hangen, is extra ontvetting aan de orde.

Hardnekkige of verbrande etensresten? Laat weken met wat water en afwasmiddel, eventueel een hele nacht. Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel.

Witte vlekken of regenboogverkleuring? Deze neerslag van kalk of mineralen kan je verwijderen met een scheutje natuurazijn. Daarna afwassen met warm water en afwasmiddel.

Het gamma van Demeyere bevat ook speciale reinigingsproducten voor moeilijkere klussen.

Specifiek voor gietijzeren producten:
Giet onmiddellijk na gebruik (en weg van het fornuis) lauw of warm (geen koud!) water, eventueel met wat detergent in de pot of pan. Zo weken aangebakken voedselresten makkelijker los, en kost de schoonmaak minder moeite. Droog het product goed af en laat het nog even verder drogen aan de lucht, vooraleer het terug op te bergen. Lichte roestvorming aan de rand is mogelijk. Deze verwijder je makkelijk met een zachte schuurspons of zelfs keukenpapier en enkele druppels (hittebestendige) plantaardige olie (bijvoorbeeld frituurolie). De roest verdwijnt en de olie zorgt voor een extra bescherming van de rand.

Topkwaliteit gaat gepaard met een ijzersterke garantie.

Het kookgerei van Demeyere is vervaardigd volgens de strengste normen. Wij ondersteunen jouw keuze voor kwaliteit met een uitgebreide garantie, geldig vanaf de aankoopdatum. Voor de specifieke voorwaarden zie www.demeyere-online.com/garantie-nl.

Ondervind je een probleem dat gedekt wordt door de garantie? Breng het product – samen met het aankoopbewijs – terug naar de winkel waar je het kocht of neem contact op met onze klantendienst:

Demeyere CommV
Atealaan 63 • 2200 Herentals • België
e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Consignes de sécurité générales.

Ne plongez jamais à chaud vos produit dans l'eau froide : avec le choc thérmique le produit pourrait se fragiliser.

FR

Pour éviter les brûlures dues au débordement de graisse ou aux éclaboussures de graisse lors de la friture, les ustensiles de cuisine peuvent être remplis d'huile jusqu'à un tiers maximum de la hauteur. N'utilisez pas de couvercle pour la friture et ne surchauffez pas la graisse.

Les poignées et les boutons peuvent chauffer dans certaines circonstances. Il est recommandé d'utiliser une manique ou un gant de protection.

Les couvercles hermétiques peuvent aspirer la batterie de cuisine pendant qu'elle refroidit. Pour éviter cet effet, essuyez le bord de l'ustensile de cuisine et le couvercle avant de refroidir. De plus, vous pouvez libérer le vide en chauffant à nouveau brièvement les ustensiles de cuisine.

Pour d'autres langues :

Avant de commencer à cuisiner.

Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pour éliminer les traces de colle, utilisez de l'acétone ou du dissolvant.

Nettoyez le produit à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez et séchez soigneusement.

Protégez le fond. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle vide sur une taque chaude et évitez la cuisson à sec.

N'ajoutez le sel que quand l'eau bout. Le sel non dissous risque de piqueter la surface du produit.

Évitez la décoloration. Ne laissez pas trop longtemps les aliments acides dans vos ustensiles de cuisine.

Utilisez des maniques ou des gants de cuisine. Les poignées et les boutons en métal peuvent être très chauds.

Un couvercle chaud doit toujours être posé à l'envers sur votre plaque de cuisson ou votre plan de travail. Vous éviterez ainsi qu'un vide se crée pendant le refroidissement, ce qui aurait un effet ventouse.

Tenez les enfants éloignés de la cuisinière et des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous d'avoir une couverture anti-feu et un extincteur à portée de main. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance sur une cuisinière allumée.

Une poêle avec revêtement antiadhésif ou en fonte émaillée ? Faites particulièrement attention.

FR

N’utilisez jamais d’objets pointus et ne coupez pas dans la poêle.

Demeyere recommande l’utilisation d’ustensiles en nylon, en silicone ou en bois. Évitez d’utiliser : un fouet en métal, un mixeur ou tout autre ustensile de cuisine en métal.

N’empilez jamais les casseroles et les poêles, à moins d’utiliser des protège-poêles.

Nous vous conseillons de laver votre poêle à la main. Cela prolongera considérablement la durée de vie du produit et empêchera une décoloration au niveau des bords. Le nettoyage régulier au lave-vaisselle est déconseillé.

Les produits avec revêtement antiadhésif peuvent être utilisés en toute sécurité au four jusqu’à 250 °C mais ne résistent pas à la chaleur élevée d’un gril, d’un bec à gaz ou d’un flambage. Les produits dotés d’une poignée en matière synthétique peuvent être enfournés à une température maximale de 150 °C.

Cuisinez avec précaution.

Prévenez les accidents avec des liquides chauds. Veillez à ce que les poignées de l'ustensile de cuisine ne débordent pas de la surface de cuisson.

Grâce à la haute qualité des casseroles Demeyere et aux couvercles hermétiques, une petite quantité de liquide suffit pour la cuisson, à moins de préparer un plat qui demande beaucoup d'eau, comme des pâtes ou du riz. Utiliser moins de liquide réduit le temps de cuisson et donc la consommation d'énergie.

Placez votre casserole ou votre poêle sur une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du produit.

Spécifique aux produits en fonte :
Faites d'abord chauffer la casserole ou la poêle pendant environ cinq minutes à feu doux (30 % de la puissance totale). Ensuite, la température peut être augmentée lentement et progressivement. Réduire la puissance de la cuisinière dès que la casserole ou la poêle a suffisamment chauffé. Une surchauffe soudaine peut provoquer un choc thermique et fissurer la fonte.

Au gaz

Centrez bien votre casserole ou votre poêle au-dessus du bec à gaz et assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le fond.

Sur une cuisinière électrique

Choisissez un diamètre de plaque de cuisson égal ou légèrement inférieur au diamètre du fond.

Sur une plaque de cuisson à induction

Choisissez une zone de cuisson de taille à peu près égale au diamètre du fond et placez toujours votre casserole ou votre poêle au centre d'un inducteur. Les inducteurs ne sont pas visibles sur la plaque ? Consultez d'abord le mode d'emploi ou le dessin technique de votre plaque de cuisson.

Respectez vos ustensiles de cuisine en cuisinant à feu moyen. Les matériaux de qualité de Demeyere le permettent parfaitement. La température normale d'ébullition est de 100 °C, les aliments cuisent entre 180 °C et 230 °C.

Une cuisinière à induction génère une chaleur intense en très peu de temps, ce qui chauffe très rapidement vos ustensiles de cuisine. Surveillez attentivement le réglage de la température, surtout lorsque vous cuisinez pour la première fois sur une plaque à induction. Utilisez uniquement la fonction « Booster » ou « Power » pour chauffer de grandes quantités d'eau ou de potages non liés (sauf pour chauffer des produits en fonte, n'utilisez JAMAIS le « Booster » pour ce faire).

Au four

Les produits en acier inoxydable de Demeyere peuvent être utilisés au four. L'acier inoxydable commence cependant à se décolorer à partir de 350 °C.

Cuisinez sainement et en toute sécurité.
Choisissez la bonne matière grasse

- o le beurre ou le beurre clarifiée
- o une margarine de cuisson solide ou liquide
- o une huile résistante aux hautes températures : l'huile d'arachide, l'huile de maïs ou des huiles spécialement formulées pour les préparations chaudes

Attention avec l'huile d'olive extra-vierge. Elle atteint son point de fumée à 160 °C déjà. L'huile d'olive raffinée peut être utilisée pour une cuisson non intensive ou brève à 180 °C maximum. Évitez, de préférence, les pulvérisateurs d'huile.

Mettez la matière grasse dans la poêle. Ne la faites pas chauffer au maximum, il suffira de la mettre à 2 ou 3 niveaux (20 à 30 %) plus bas. Évitez la fonction « Booster » ou « Power » de la plaque à induction.

Si vous utilisez une poêle à griller, il est préférable de badigeonner les ingrédients avec la graisse plutôt que de l'appliquer sur la poêle directement. Cela permet d'éviter que la graisse ne coule entre les lignes du gril et ne brûle.

Pour cuisiner au beurre ou à la margarine : faites fondre la matière grasse et réduisez le feu de 1 à 2 niveaux, dès que la mousse formée, disparaît. Attendez environ dix secondes secondes et mettez les ingrédients dans la poêle.

Pour cuisiner à l'huile : réduisez le feu de la plaque de cuisson de 1 à 2 niveaux, dès que l'huile commence à frémir. Au bout de dix secondes, vous pouvez mettre les ingrédients dans la poêle.

Après utilisation.

Laissez refroidir les ustensiles de cuisine chauds avant de les nettoyer. Les éclaboussures d'eau risquent de causer des brûlures. Et la grande différence de température risque de déformer définitivement votre produit.

FR

Nettoyez la poêle ou la casserole avec de l'eau, du détergent et une éponge douce, une brosse ou un chiffon. N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier, d'eau de Javel ou d'autres blanchissants.

Les produits pour lave-vaisselle sont de plus en plus abrasifs et risquent d'endommager l'aluminium dont est composé le fond. Il vaut mieux laver les poêles antiadhésives à la main. Ceci prolongera considérablement la durée de vie du produit et empêchera une décoloration au niveau des bords.

Pour les poêles de cuisson, les woks et les poêles à griller : si vous n'utilisez pas les sucs de cuisson pour déglacer, laissez refroidir la poêle pendant un moment. Versez un peu d'eau et un peu de détergent et laissez tremper. Le nettoyage se fera alors sans effort.

Entretien spécifique des produits à revêtement antiadhésif : pour une conservation optimale des propriétés antiadhésives du revêtement antiadhésif en PTFE ou en céramique, dégraissez la poêle après chaque utilisation. Si le revêtement antiadhésif est en céramique, vérifiez si la casserole est bien dégraissée en la mouillant à l'eau froide

et en la maintenant à la verticale. Si l'eau s'écoule parfaitement, aucun nettoyage supplémentaire n'est nécessaire. Si des gouttes s'attardent sur le revêtement antiadhésif, un dégraissage supplémentaire est nécessaire.

Des résidus alimentaires tenaces ou carbonisés ? Laissez tremper l'ustensile avec un peu d'eau et de détergent, éventuellement toute la nuit. Nettoyez-le ensuite avec un chiffon doux, une éponge ou une brosse.

Des taches blanches ou une décoloration en arc-en-ciel ? Ces dépôts de calcaire ou de minéraux s'élimineront avec un filet de vinaigre naturel. Lavez ensuite l'ustensile à l'eau tiède avec du détergent.

La gamme Demeyere propose également des produits nettoyants pour les tâches plus difficiles.

Spécifique aux produits en fonte :
Immédiatement après l'utilisation (et loin de la cuisinière), versez de l'eau tiède ou chaude (pas froide !), éventuellement additionnée d'un peu de détergent, dans la casserole ou la poêle. De cette manière, les résidus d'aliments brûlés s'enlèveront plus facilement et le nettoyage demandera moins d'efforts. Séchez bien le produit et laissez-le sécher à l'air avant de le ranger. Il est possible que le bord rouille légèrement. Vous pouvez facilement l'enlever à l'aide d'un tampon à récurer doux ou même de papier de cuisine et de quelques gouttes d'huile végétale résistante à la chaleur (par exemple, de l'huile de friture). La rouille disparaîtra et l'huile protégera davantage le bord.

Cette qualité d'exception s'accompagne d'une garantie en acier.

FR

Les ustensiles de cuisine Demeyere sont fabriqués selon les normes de qualité les plus strictes. Nous encourageons votre choix de qualité par une garantie prolongée, valable à partir de la date d'achat.

Pour les conditions spécifiques, consultez www.demeyere-online.com/garantie-fr.

Vous constatez un problème couvert par la garantie ? Rapportez le produit, avec une preuve d'achat, dans le magasin où vous l'avez acheté ou contactez notre service clientèle :

Demeyere CommV
Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgique
e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

General safety instructions.

Never cool hot parts suddenly with cold water. The thermal shock can burst parts and put you at risk.

To avoid burns due to overflowing fat or grease splashes when frying, the cookware may be filled with oil up to a maximum of one third of the height. Do not use a lid for frying and do not overheat the fat.

Handles and knobs can get hot under certain conditions. It is recommended using oven gloves.

Tightly fitting lids can adhere firmly to cookware due to the vacuum as they cool down. To avoid this effect, wipe the edge of the cookware and lid dry before cooling. In addition, you can release the vacuum by heating the cookware again briefly.

Other languages:

Before you start cooking.

Remove all packaging and labels. Any adhesive residue can be removed with acetone or nail polish remover.

Wash the product in hot water with a small amount of washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

Protect the base. Never leave an empty pot or pan on a hot stove and never let it boil dry.

Do not add salt until the water is boiling. Undissolved salt can cause small pits in the product surface.

Prevent discolouration. Do not leave acidic foods in your cookware for a long time.

Use potholders or oven gloves. Metal handles and knobs can get hot.

Always put a hot lid upside down on your hob or sink. Otherwise, a vacuum may form as it cools, making it difficult to remove.

Keep children away from the stove and hot cookware.

Make sure you have a fire blanket and fire extinguisher at hand. Never leave your cookware unattended on a stove that is turned on.

A non-stick or enameled cast iron pan needs additional care and use.

Never use sharp objects or cut in the pan.

Demeyere recommends using nylon, silicone, or wooden utensils. Metal whisks, mixers, or other metal kitchen utensils are not suitable.

Do not stack pots and pans when storing them unless you are using pan protectors.

We encourage you to wash your pan by hand. It will significantly extend the life of the product and prevent discolouration around the edges. Regular dishwasher use is not recommended.

Products with a non-stick coating are safe to use in the oven up to 250 °C/480 °F, but cannot withstand the high heat of a grill, gas burner, or flambé flame. Products with a synthetic handle can be placed in the oven at up to 150 °C/300 °F.

Precautions when using your product.

Prevent accidents with hot liquids. Keep the handles of the cookware inside the cooking surface.

Demeyere cookware is high quality with tightly closing lids, so only a small quantity of liquid is needed. Unless, of course, you are preparing foods that require a lot of water, such as pasta or rice. Less liquid means shorter cooking time and lower energy consumption.

Place your pot or pan on a cooking zone that matches the diameter of the base of the product.

Specific for cast iron products:
First heat the pot or pan for about five minutes on a low setting (30% of the total power). Next, slowly and gradually increase the temperature. Reduce the power of the hob as soon as the pot or pan has been thoroughly heated. Sudden overheating can cause a thermal shock and crack the cast iron.

Gas hob

Make sure your pot or pan is neatly placed in the middle above the gas burner and that the flames do not extend beyond the base.

Electric hob

Choose a hob diameter equal to or slightly smaller than the diameter of the base.

Induction hob

Choose a cooking zone roughly equal to the diameter of the base and always place your pot or pan in the middle of a coil. In case the inductors are not marked on the glass plate, refer to the instruction or technical drawings for your hob.

Respect your cookware by cooking over medium heat. Demeyere's quality materials make this perfectly possible. Water boils at 100 °C/200 °F; frying temperatures are between 180 °C/350 °F and 230 °C/450 °F.

An induction hob develops very intensive heat in a short period of time, which means your cookware heats up very quickly. Keep a close eye on the temperature control, especially if you are cooking on an induction hob for the first time. Only use the 'Booster' or 'Power' function for heating large quantities of water or thin soups (except when heating cast iron products, NEVER use the 'Booster' for this).

In the oven

Demeyere's stainless steel products can be used in the oven. However, stainless steel will discolour at temperatures above 350 °C/650 °F.

For safe, healthy cooking. Choose the right fat.

It is best to use:

- butter or clarified butter
- solid or liquid cooking margarine
- high-temperature-resistant oil: groundnut oil, corn oil, or specially formulated oils for hot preparations

Be careful when using extra virgin olive oil. This already starts to burn at 160 °C. Refined olive oil is an option for a non-intensive or short cooking process at a maximum of 180 °C. It is best not to use oil vaporizers.

Put the fat in the pan. Do not heat the pan at full force, 2 to 3 levels (20 to 30 %) less than the maximum setting will suffice. Avoid the 'Booster' or 'Power' function if using an induction hob.

When using a grill pan, it is best to brush the ingredients with fat, rather than applying it directly onto the grill pan. This will prevent excess fat from running between the grill lines and burning.

When using butter or margarine: melt and reduce the heat by 1 to 2 levels, as soon as the foam that was formed dissipates. Wait ten seconds and put the ingredients in the pan.

If you opt for oil: reduce the heat by 1 to 2 positions when the oil starts to 'shimmer'. Wait approximately ten seconds, then put the ingredients in the pan.

After use.

Let hot cookware cool before cleaning. The splashing of water can cause burns. And the sudden drop in temperature may cause your product to permanently deform.

Clean the pot or pan with water, washing-up liquid, and a soft sponge, brush, or cloth. Never use abrasives, steel wool, or bleaches.

Dishwasher products are becoming increasingly aggressive and can damage the aluminium that forms a part of the base. As for non-stick frying pans, you would do well to wash them by hand. It will significantly extend the life of the product and prevent discolouration around the edges.

Specifically for frying pans, woks, and grill pans: if you are not going to use the baking residues for sauce, let the pan cool down. Pour in a little water and a squirt of washing-up liquid and let it soak for a while. It will make the cleaning effortless.

Special care for products with a non-stick coating: for optimal preservation of the non-stick properties of a PTFE or ceramic non-stick coating, you must remove all oil/grease from the pan after each use. If your pan has a ceramic non-stick coating, you can test whether it is grease-free by wetting with cold water and holding it vertically. If the water drains off completely, no additional cleaning is required. If drops cling to the non-stick coating, extra degreasing is needed.

Stubborn or burnt-on bits of food? Leave to soak in soapy water, overnight if necessary. Then clean with a soft cloth, sponge, or brush.

White spots or rainbow discolouration? This layer of lime or minerals can be removed with a splash of natural vinegar. Then wash with hot water and washing-up liquid.

The Demeyere range also includes special cleaning products for more difficult jobs.

Specific for cast iron products:
Immediately after use (and away from your cooker), pour lukewarm or warm (not cold!) water, possibly with some detergent into the pot or pan. This way, burned food residues will soak off more easily, and cleaning will take less effort. Dry well and allow to air dry before storing it. Slight rusting of the rim is possible. You can easily remove this with a soft scouring pad or even kitchen paper and a few drops of (heat-resistant) vegetable oil (e.g. frying oil). The rust will disappear and the oil will provide extra protection for the rim.

Top quality goes hand in hand with a solid warranty.

Demeyere's cookware is manufactured according to the strictest standards. You have opted for quality, we support your choice with comprehensive warranty, valid from the date of purchase. For the specific terms, visit www.demeyere-online.com/warranty.

Are you experiencing a problem that is covered by the warranty? Return the product – along with the proof of purchase – to the store where you bought it or contact our customer service department:

Demeyere CommV
Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgium
e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Allgemeine Sicherheitshinweise.

Heiße Teile niemals schockartig mit kaltem Wasser abkühlen. Durch den Temperaturschock können Teile platzen und Sie damit gefährden.

Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.

Griffe und Knäufe können unter Umständen heiß werden. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu verwenden.

Dichtschließende Deckel können sich beim Abkühlen am Kochgeschirr festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.

Für andere Sprachen:

Bevor Sie mit dem Kochen oder Backen beginnen.

Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten. Eventuelle Klebstoffreste können mit Aceton oder Nagellackentferner entfernt werden.

Reinigen Sie das Produkt in warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und abtrocknen.

Schützen Sie den Boden. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals auskochen oder leer auf einem heißen Herd stehen.

Erst salzen, wenn das Wasser kocht. Ungelöstes Salz kann zu kleinen Vertiefungen in der Produktoberfläche führen.

Vermeiden Sie Verfärbungen. Lassen Sie säurehaltige Lebensmittel nicht lange in Ihrem Kochgeschirr.

Verwenden Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe. Metallgriffe und Knöpfe können heiß werden.

Legen Sie warme Topfdeckel immer verkehrt herum auf Ihren Herd oder Ihre Spüle. Andernfalls kann sich beim Abkühlen ein Vakuum bilden, was das Abnehmen des Deckels erschwert.

Halten Sie Kinder vom Herd und heißen Kochgeschirr fern.

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Feuerlöschdecke und einen Feuerlöscher zur Hand haben. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Herd stehen.

Antihaft-Pfanne oder emailliertes Gusseisen? Besonders wichtig.

Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nichts in der Pfanne.

Demeyere empfiehlt Nylon-, Silikon- oder Holzutensilien. Ungeeignet: Schneebesen, Mixer oder andere Küchenutensilien aus Metall.

Stapeln Sie Töpfe und Pfannen nicht bei der Lagerung, es sei denn, Sie verwenden einen Pfannenschutz.

Wir empfehlen Ihnen Ihre Pfanne von Hand abzuwaschen. Es wird die Lebensdauer des Produkts erheblich verlängern und Verfärbungen am Pfannenrand vermeiden. Regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Produkte mit Antihaftbeschichtung sind bis 250 °C im Ofen sicher einsetzbar, aber nicht beständig gegen die hohe Hitze eines Grills, Gasbrenners oder einer Flamme. Produkte mit Kunststoffgriff können bei bis zu 150 °C in den Ofen gestellt werden.

Vorsicht beim Kochen.

Vermeiden Sie Unfälle mit heißen Flüssigkeiten. Diie Griffe des Kochgeschirrs sollten sich innerhalb der Kochfläche befinden.

Dank der hohen Qualität der Demeyere-Töpfe und der dicht schließenden Deckel ist eine geringe Menge an Flüssigkeit ausreichend. Es sei denn, Sie bereiten ein Gericht zu, das viel Wasser erfordert, wie z.B. Pasta oder Reis. Weniger Flüssigkeit bedeutet kürzere Garzeit und geringeren Energieverbrauch.

Stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne auf eine dem Bodendurchmesser des Produkts angepasste Kochzone.

Speziell für gusseiserne Produkte:
Erhitzen Sie den Topf oder die Pfanne zunächst für etwa fünf Minuten auf niedriger Stufe (30 % der Gesamtleistung). Danach kann die Temperatur langsam und schrittweise erhöht werden. Setzen Sie die Temperatur wieder zurück sobald sich der Topf oder die Pfanne ausreichend erwärmt hat. Eine plötzliche Überhitzung kann einen Temperaturschock verursachen und zum Reißen des Gusseisens führen.

Auf einem Gasherd

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne genau in der Mitte über dem Gasbrenner steht und dass die Flammen nicht an den Seiten herauskommen.

Auf einem Elektroherd

Wählen Sie einen Kochfeld-Durchmesser, der dem Bodendurchmesser entspricht oder etwas kleiner ist.

Auf einem Induktionsherd

Wählen Sie eine Kochzone, die ungefähr dem Durchmesser des Bodens entspricht, und stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne immerder Glasplatte markiert? Dann konsultieren Sie zuerst die Bedienungsanleitung oder technische Zeichnung Ihres Kochfeldes.

Schützen Sie Ihre Kochutensilien und Backen oder Kochen Sie bei mittlerer Hitze. Die hochwertigen Materialien von Demeyere ermöglichen dies perfekt. Die normale Siedetemperatur beträgt 100 °C. Gebacken wird zwischen 180 °C und 230 °C.

Ein Induktionsherd entwickelt in kurzer Zeit intensive Wärme, sodass sich Ihr Kochgeschirr sehr schnell erwärmt. Achten Sie genau auf die Temperaturregelung, besonders wenn Sie zum ersten Mal mit Induktion kochen. Verwenden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ nur zum Erwärmen großer Wassermengen oder klarer Suppen (außer beim Erhitzen von gusseisernen Produkten, verwenden Sie hierfür NIEMALS den „Booster“).

Im Ofen

Die Edelstahlprodukte von Demeyere können perfekt in den Ofen gestellt werden. Edelstahl verfärbt sich jedoch ab 350 °C.

Braten Sie sicher und gesund. Wählen Sie das richtige Fett. Verwenden Sie vorzugsweise:

- Butter oder geklärter Butter
- feste oder flüssige Backmargarine
- hochtemperaturbeständiges Öl: Erdnussöl, Maisöl oder speziell formulierte Öle für heiße Zubereitungen

Vorsichtig mit nativem Olivenöl extra. Es brennt bereits ab 160 °C. Raffiniertes Olivenöl ist eine Option für einen nicht intensiven oder kurzen Bratvorgang bei maximal 180 °C. Verwenden Sie lieber keinen Ölsprüher.

Geben Sie das Fett in die Pfanne aber stellen Sie den Herd nicht auf maximale Leistung, 2 bis 3 Positionen (20 bis 30 %) niedriger als die höchste Einstellung reicht schon. Vermeiden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ bei einem Induktionsherd.

Wenn Sie eine Grillpfanne verwenden, ist es am besten, die Zutaten mit Fett zu bestreichen, anstatt es direkt in die Grillpfanne zu geben. Dies wird vermieden, dass überschüssiges Fett zwischen die Grilllinien läuft und verbrennt.

Bei Verwendung von Butter oder Margarine: Schmelzen lassen und die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunterstellen, sobald der entstehende Schaum verschwindet. Etwa zehn Sekunden warten und die Zutaten in die Pfanne geben.

Wenn Sie sich für Öl entscheiden: Schalten Sie die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunter, wenn das Öl zu „knistern“ beginnt. Nach zehn Sekunden können Sie die Zutaten in die Pfanne geben.

Nach Gebrauch.

Lassen Sie heiße Kochgeschirre vor der Reinigung abkühlen. Das Spritzwasser kann zu Verbrennungen führen. Und die große Temperaturdifferenz kann eine bleibende Verformung Ihres Produktes verursachen.

Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf mit Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle, Chlor oder andere Bleichmittel.

Wir empfehlen ausdrücklich von Hand abzuwaschen. Die Produkte für Geschirrspülmaschinen werden immer aggressiver und können das im Boden enthaltene Aluminium schädigen. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Antihaftpfanne von Hand abzuwaschen. Es wird die Lebensdauer des Produkts erheblich verlängern und Verfärbungen am Pfannenrand vermeiden.

Speziell für Pfannen, Woks und Grillpfannen: Wenn Sie die Reste nicht für die Sauce verwenden, lassen Sie die Pfanne eine Weile abkühlen. Etwas Wasser mit ein wenig Reinigungsmittel hineingeben und eine Weile einweichen lassen. Die Reinigung ist dann mühelos.

Besondere Sorgfalt bei Produkten mit Antihaftbeschichtung: Um die Antihafteigenschaften einer PTFE- oder keramischen Antihaftbeschichtung optimal zu erhalten, müssen Sie nach jedem Gebrauch das Fett aus der Pfanne entfernen. Handelt es sich um eine keramische Antihaftbeschichtung? Dann können Sie testen,

ob die Pfanne fettfrei ist, indem Sie sie mit kaltem Wasser benetzen und dann senkrecht halten. Wenn das Wasser vollständig abfließt, ist keine zusätzliche Reinigung erforderlich. Wenn Tropfen auf der Antihaftbeschichtung haften bleiben, ist eine zusätzliche Entfettung erforderlich.

Hartnäckige oder verbrannte Kochreste? Mit etwas Wasser und Reinigungsmittel einweichen, eventuell über Nacht. Anschließend mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Bürste reinigen.

Weiße Flecken oder Regenbogenverfärbungen? Diese Ausfällung von Kalk oder Mineralien kann mit einem Spritzer Naturessig entfernt werden. Dann mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abwaschen.

Das Demeyere Sortiment umfasst auch spezielle Reinigungsprodukte für schwierigere Aufgaben.

Speziell für gusseiserne Produkte:
Gießen Sie sofort nach dem Gebrauch (und vom Herd entfernt) lauwarmes oder warmes (kein kaltes!) Wasser, eventuell mit etwas Spülmittel, in den Topf oder die Pfanne. Auf diese Weise lassen sich eingebrannte Speisereste leichter abwaschen, und die Reinigung ist weniger mühsam. Trocknen Sie das Produkt gut ab und lassen Sie es an der Luft trocknen bevor Lagerung. Leichte Rostbildung am Rand ist möglich. Das können Sie aber leicht mit einem weichen Scheuerschwamm oder sogar Küchenpapier und einigen Tropfen (hitzebeständigem) Pflanzenöl (z. B. Frittieröl) entfernen. Der Rost wird verschwinden und das Öl schützt den Rand zusätzlich.

Höchste Qualität mit einer umfangreichen Garantie.

Die Kochgeschirre von Demeyere werden nach den strengsten Normen hergestellt. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Entscheiding für Qualität mit einer erweiterten Garantie, die ab dem Kaufdatum gültig ist. Die spezifischen Bedingungen finden Sie unter www.demeyere-online.com/garantie-de.

Haben Sie ein Problem, das unter die Garantie fällt? Bringen Sie das Produkt - zusammen mit dem Kaufbeleg - zu dem Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben, oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Demeyere CommV
Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgien
e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Demeyere CommV
Member of the Zwilling Group
Atealaan 63 - B-2200 Herentals - Belgium
service@demeyere.be

Voor meer informatie, surf naar www.demeyere.be
Pour plus d'informations, surfez sur www.demeyere.be
For more information, visit www.demeyerecookware.com
Für weitere Informationen, besuchen Sie www.demeyere.be

DW2688

Gebrevetteerd Hofleverancier van België
Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Belgian Royal Warrant Holder
Hoflieferant des belgischen Königshauses

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C014352