



## Wie Sie das Beste aus Ihrem FUSION-Keramik-Koch-/Backgeschirr rausholen

Sie stehen kurz davor, die Kocherfahrung mit einem PTFE/PFOA-freien „keramisch“ beschichteten Koch- bzw. Backgeschirr zu genießen. Bedenken Sie bitte, dass sorgsame Behandlung dessen Lebensdauer verlängern wird. Die folgenden Hinweise werden Ihnen dabei helfen, größtmöglichen Nutzen und Freude damit zu haben:

1. Bevor Sie dieses (oder jedes andere Antihalt-) Koch-/Backgeschirr zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Danach erwärmen Sie es leicht für ein paar Minuten und reiben Sie die Antihalt-Oberfläche mit ein wenig Speiseöl ein. Dann kann es losgehen!
2. Kochen Sie möglichst bei niedriger oder mittlerer Hitze. Dies hilft, die empfindlichen Nährstoffe im Essen zu bewahren. Niedrigere Temperaturen helfen ebenfalls, die Antihalt-Oberfläche zu erhalten.
3. Denken Sie daran, dass Antihalt-Beschichtungen generell länger halten, wenn Sie sie sorgfältig behandeln und keine scharfkantigen Kochutensilien benutzen oder etwa Nahrungsmittel noch in der Pfanne mit einem Messer zerteilen.
4. Vorsicht vor Überhitzung von leerem beschichtetem Koch- oder Backgeschirr! Stellen Sie immer sicher, dass sich Öl, Wasser oder Lebensmittel darin befinden, wenn es auf dem angeschalteten Herd steht.
5. Verwenden Sie Koch-/Backgeschirr nicht als Aufbewahrungsbehälter, denn dies könnte Fleckenbildung begünstigen. Es ist immer besser, Koch-/Backgeschirr sauber zu halten, wenn es nicht benutzt wird.
6. Lassen Sie Koch-/Backgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es in Wasser eintauchen.
7. Ihr neues Koch-/Backgeschirr ist für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet, aber die Fusion-Oberfläche lässt sich leicht von Hand reinigen und die Antihaltwirkung wird so länger erhalten.