



Willkommen in der Gastrolux®-Familie!

Statten Sie sich mit dem neuesten Gastrolux® EVO PFAS-freiem Kochgeschirr aus – handgefertigt in Dänemark, für das ultimative Kocherlebnis. Modern, langlebig und umweltfreundlich – das ist einfach die beste Wahl, mit der Sie auch für zukünftige Generationen sorgen.

Diese Anleitung wird Ihnen dabei helfen, das Beste aus Ihrem neuen Gastrolux® EVO Kochgeschirr herauszuholen. Unser Kochgeschirr wurde so entwickelt, dass es Ihr kulinarisches Erlebnis unterstützt, egal ob Sie gerade erst mit dem Kochen beginnen oder bereits ein erfahrener Profi in der Küche sind.

Produktbeschreibung – Gebrauchsanweisung – Pflege- und Wartungshinweise – Keine Sorgen – Garantie

Auspacken Ihres Gastrolux® EVO Kochgeschirrs

- Nehmen Sie Ihr Gastrolux® Kochgeschirr vorsichtig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie den Schutz an den Kanten und jegliche transparente Folie von der Unterseite jedes Teils.
- Der Gieß- und Produktionsprozess stellt sicher, dass jedes Stück Kochgeschirr einzigartige Eigenschaften aufweist.
- Bevor Sie Ihr Kochgeschirr zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir, es mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Bürste oder einem Schwamm zu reinigen, um Staub oder Rückstände des Produktionsprozesses zu entfernen.

Wichtig

Gastrolux® EVO PFAS-free vs. Gastrolux® Biotan® +

Mit dem **Gastrolux® EVO PFAS-free** Kochgeschirr (ohne „ewige Kunststoffe“) haben Sie sich für ein Werkzeug der Zukunft entschieden und in Nachhaltigkeit investiert. Diese innovative Technologie bietet zahlreiche Vorteile im Vergleich zu Produkten mit PTFE. Sie ist beständig gegenüber hohen Temperaturen, Kratzern und Abnutzung. Das Aussehen des Produkts bleibt viel länger makellos, und seine Antihafteigenschaften sind in den ersten 12 bis 24 Monaten überlegen.

Andererseits ist **Gastrolux® Biotan®+** Kochgeschirr mit PFAS kratzempfindlicher und weniger widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen. Zwischen 24 und 48 Monaten ist die Antihafte Wirkung jedoch ausgesprochen gut.

Nach vier Jahren wird die Leistung beider Produkte ähnlich sein, die EVO-Version wird jedoch deutlich besser aussehen; Bei ordnungsgemäßem Recycling wird die Umwelt nicht mit „ewigem Plastik“ belastet.

Produktbeschreibung

Produktionslinie Gastrolux® EVO

Mit dieser neuen Produktlinie bieten wir allen die Möglichkeit, mit Kochgeschirr der nächsten Generation zu arbeiten, das bereits die Standards der Zukunft erfüllt. Alles wird mit Stolz im Herzen Europas produziert. Unser Ziel ist es, die Liebe zum Kochen bei unseren Kunden zu wecken, durch konsequente Innovation und das Angebot eines zuverlässigen und effizienten Produkts. Unser Kochgeschirr fördert die gesunde Zubereitung von Speisen, verbessert den Geschmack und erleichtert den täglichen Gebrauch, sowohl für Hobbyköche als auch für Profis.



EVO PFAS-Free Antihaft-Oberfläche

Unsere EVO-Kochoberfläche enthält keine PFAS (ewige Chemikalien). Mit den hinzugefügten Biomineralien gewährleistet unsere Technologie für umweltfreundliche Kochflächen eine langfristige Effizienz.

Thermophor-Technologie

Der 8 mm dicke Thermophor-Boden ist stoßfest und wird sich niemals verziehen. Der Thermophor-Boden und die Thermophor-Seitenwände sorgen für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung. Dies gewährleistet gleichmäßiges Kochen im gesamten Kochgeschirr und steigert die Energieeffizienz.

Energiequellen

Gastrolux® Produkte sind mit allen Herdarten kompatibel, einschließlich Induktions-, Gas-, Elektro- und Keramikkochfeldern.

Ergonomische Griffe

Die festen Griffe, die beidseitigen Griffe am Kochgeschirr und die Knöpfe an den Deckeln erhitzen sich nicht und sind temperaturbeständig bis 260°C. Abnehmbare Griffe sollten entfernt werden, wenn das Kochgeschirr im Ofen verwendet wird. Das ergonomische Design der Griffe sorgt für einen sicheren und bequemen Griff des Kochgeschirrs während des Kochens.

Abnehmbarer Griff

Wenn Ihr Gastrolux® Produkt einen abnehmbaren Griff hat, stellen Sie sicher, dass Sie diesen abnehmbaren Griff entfernt haben, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen. Wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen, befestigen Sie den kalten Griff wieder, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

Griff auf der gegenüberliegenden Seite (Gegen-Griff)

Der Griff auf der gegenüberliegenden Seite ist sehr nützlich, um das Kochgeschirr mit beiden Händen anzuheben, wenn es schwer ist. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder einen Topflappen, um Ihre Hände vor der Hitze zu schützen, wenn Sie den Griff auf der gegenüberliegenden Seite greifen.

Individueller Produktcode

Jeder Gastrolux® EVO-Artikel hat einen einzigartigen Code. Nach einer letzten Qualitätskontrolle wird dieser Code per Laser in jeden Behälter eingraviert, bevor er verpackt und weltweit versendet wird.

Gebrauchsanweisung

Leichtes Vorheizen

Beginnen Sie die Verwendung Ihres Gastrolux® Kochgeschirrs, indem Sie es bei niedriger oder mittlerer Temperatur vorheizen. Erhöhen Sie die Temperatur langsam auf das gewünschte Kochniveau. Tropfen Sie einige Wassertropfen in das Kochgeschirr; wenn die Tropfen sich bewegen, ist das Kochgeschirr bereit. Reduzieren Sie die Temperatur etwas und beginnen Sie mit dem Kochen.

Verwendung von Fett

Achten Sie auf einen gesunden Lebensstil? Dank der EVO PFAS-free Kochoberfläche können Sie mit sehr wenig oder sogar ganz ohne Fett kochen. Die EVO-Beschichtung ist von Anfang an äußerst effektiv gegen Anhaften und übertrifft traditionelle PTFE-Beschichtungen. Mit der Zeit kann dieser Effekt etwas nachlassen, was völlig normal ist. Um die optimalen Leistungen beim Kochen



aufrechtzuerhalten, empfehlen wir, bei Bedarf ein paar Tropfen Öl oder kleine Mengen Fett hinzuzufügen.

Vielseitigkeit

Gastrolux® Kochgeschirr ist perfekt für verschiedene Kochmethoden, einschließlich Braten, Schmoren, Kochen, Sieden und sogar Backen (ofenfest bis 260°C). Von Suppen und Eintöpfen bis hin zu Pommes Frites und Saucen können Sie auf eine gleichmäßige Wärmeverteilung und konstant hervorragende Ergebnisse zählen.

Induktionskochen

Wenn Sie Induktionskochfelder verwenden, stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr der Größe der Induktionszone entspricht, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.

Ofensicherheit

Gastrolux Kochgeschirr ist ofenfest, was einen nahtlosen Übergang vom Kochfeld in den Ofen für Braten, Backen oder das Fertigstellen von Gerichten ermöglicht. Die Griffe aller Gastrolux®-Produkte sind ofenfest bis zu Temperaturen von 260°C. Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder eine andere Schutzausstattung, wenn Sie mit heißem Gastrolux® Kochgeschirr umgehen. Wenn Ihr Gastrolux®-Produkt einen abnehmbaren Griff hat, entfernen Sie diesen, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen. Wenn Sie das Kochgeschirr herausnehmen, verwenden Sie den kalten abnehmbaren Griff, um das Kochgeschirr sicher zu greifen.

Verwendung von geeignetem Küchenwerkzeug

Die EVO PFAS-free Beschichtung wurde entwickelt, um eine überlegene Kratz- und Abriebfestigkeit im Vergleich zu herkömmlichen PTFE-Beschichtungen zu bieten. Um die EVO Antihaft-Oberfläche in einwandfreiem Zustand zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von silikonem oder Holzgeschirr ohne PFAS. Wenn Sie lieber Metallutensilien verwenden, stellen Sie sicher, dass diese glatte, abgerundete Kanten haben, um Beschädigungen zu vermeiden. Bedenken Sie, dass die Verwendung von Messern im Kochgeschirr sowohl das Kochgeschirr als auch das Messer beschädigen kann.

Auswahl geeigneter Fette

Wählen Sie ein Fett, das der gewünschten Kochtemperatur entspricht. Fette, die für den Einsatz bei höheren Temperaturen geeignet sind, haben in der Regel einen Rauchpunkt auf der Verpackung angegeben. Ungeeignetes Fett kann verbrennen und den Speisen einen bitteren Geschmack verleihen.

Arbeiten auf einer sauberen Keramik- oder Induktionskochplatte

Salz ist eine besonders schwere Zutat, die täglich verwendet wird. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es verschieben möchten; ziehen Sie es niemals über das Kochfeld, da dies die Oberfläche zerkratzen kann. Wann immer möglich, kochen Sie mit einem unserer Gastrolux® Glasdeckel; so können Sie bis zu 60% Energie sparen. Unsere Gastrolux® Glasdeckel sind ofenfest bis zu Temperaturen von 260°C.

Besondere Sicherheitsempfehlung beim Braten

Beim Braten in einem Gastrolux® Kochgeschirr gießen Sie niemals mehr Fett als ein Drittel des Fassungsvermögens des Kochgeschirrs hinein. Achten Sie darauf, dass Topfboden und Kochplatte den gleichen Durchmesser haben. Überwachen Sie den Kochvorgang immer und halten Sie sich strikt an die empfohlenen Temperaturen für das verwendete Fett. Vorsicht: Überhitztes Fett kann schnell entzünden. Seien Sie bereit, das Feuer mit einem Feuerlöscher, einem Deckel, einem Tuch oder ähnlichen Gegenständen zu löschen. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Fett zu löschen. Achten Sie auf die Produkte, die Sie frittieren, da nasse oder unsachgemäß zubereitete Lebensmittel gefährliche Spritzer verursachen können.

Pflege und Wartung

Waschen des Gastrolux® EVO Kochgeschirrs

Verwenden Sie warmes Wasser, eine Reinigungsbürste oder einen Schwamm sowie ein Standard-Spülmittel. Heißes Kochgeschirr kann sofort gereinigt werden, da die Restwärme im Kochgeschirr das Wasser sofort erhitzt. Spülen Sie es mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es gut ab.

Hartnäckige Verschmutzungen

Wenn Essensreste schwer zu entfernen sind, lassen Sie das Kochgeschirr einige Minuten in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen und schrubben Sie es anschließend vorsichtig mit einem weichen Schwamm.

Für eingebrannte Fettrückstände erhitzen Sie das Kochgeschirr zunächst mit den Rückständen. Fügen Sie dann 1 cm Wasser und einen Tropfen Spülmittel hinzu. Reiben Sie das Kochgeschirr in kreisenden Bewegungen mit der groben Seite eines Schwamms (wie z. B. Scotch Brite). Vermeiden Sie die Verwendung von Edelstahl-Reinigungspads oder abrasiven Schwämmen. Spülen Sie das Kochgeschirr mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich ab.

Verwendung der Geschirrspülmaschine

Gastrolux® Kochgeschirr ist leicht zu reinigen, und da Geschirrspüler sowie starke Reinigungsmittel die Lebensdauer der Antihaft-Beschichtung verringern können, empfehlen wir nicht, das Kochgeschirr in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Nach jeder Verwendung

Reinigen und trocknen Sie Ihr Kochgeschirr ordnungsgemäß, bevor Sie es verstauen.

Lagerung und Stapeln

Wenn Sie das Kochgeschirr stapeln, legen Sie einen Gastrolux® Geschirrseparator, ein Tuch oder ein Papiertuch zwischen die Teile, um die Oberfläche vor Kratzern und Beschädigungen zu schützen. Dies hilft, das Aussehen und die Funktionalität Ihres Kochgeschirrs langfristig zu erhalten.

Sicherheitswarnungen

Vermeiden Sie Überhitzung

Erhitzen Sie Kochgeschirr niemals leer länger als 90 Sekunden. Unser Kochgeschirr sollte niemals auf Temperaturen über 300°C erhitzt werden, da diese Temperatur schnell auf modernen sowie älteren Kochfeldern erreicht werden kann. Sobald Ihr Kochgeschirr die gewünschte Kochtemperatur erreicht hat, reduzieren Sie die Hitze auf mittel oder niedrig, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Überhitzung kann die Antihaft-Eigenschaften Ihres Kochgeschirrs beschädigen.

Vorsichtiger Umgang mit Gasherden

Bei Gasherden kann die Flamme in einigen Situationen die Griffe des Kochgeschirrs erreichen und erhitzen. Die beste Option für Gasherde ist die Verwendung des Gastrolux® abnehmbaren Griffs aus unserer „Premium“-Linie.

Abnehmbarer Griff

Wenn Ihr Gastrolux® Produkt einen abnehmbaren Griff hat und aus der „Premium“-Linie stammt, stellen Sie sicher, dass Sie den Griff entfernen, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen. Wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen, befestigen Sie den kalten Griff wieder, um das Kochgeschirr sicher zu handhaben.



Nie den Kochprozess unbeaufsichtigt lassen

Seien Sie immer in der Nähe des Herdes während der Zubereitung von Speisen, besonders bei hoher Hitze, um potenzielle Gefahren zu vermeiden.

Keine Sorge

Gebrochener Griff

Kein Problem! Um Ihnen zu helfen, müssen wir genau wissen, um welches Kochgeschirr es sich handelt. Die Referenzen finden Sie in jedem Gastrolux® Onlineshop. Wir werden Ihnen einen neuen Griff zur Verfügung stellen, den Sie einfach ersetzen können.

Klebrige Fettrückstände oder unsachgemäße Reinigung

Mit sorgfältiger täglicher Reinigung sollte dies nicht passieren. Um die Antihaft-Eigenschaften Ihres Kochgeschirrs teilweise wiederherzustellen, befolgen Sie diese Schritte: Erhitzen Sie das Kochgeschirr, geben Sie 1 cm Wasser und einen Tropfen Spülmittel hinzu. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit der groben Seite eines Schwamms (wie Scotch Brite) in kreisenden Bewegungen. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder scheuernden Schwämmen. Spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.

Überhitzte Beschichtung

Wenn die Beschichtung Ihres Kochgeschirrs matt schwarz oder dunkelbraun geworden ist, besonders im Zentrum, ist das ein Zeichen für Überhitzung. Längeres Aussetzen hoher Temperaturen kann die Antihaft-Oberfläche beschädigen und ihre Leistung sowie Haltbarkeit beeinträchtigen. Um weiteren Schaden zu verhindern und Ihr Kochgeschirr zu erhalten, vermeiden Sie Überhitzung, indem Sie die Temperatur auf niedrig bis mittel einstellen und das Kochgeschirr langsam erhitzen. Obwohl die Antihaft-Eigenschaften möglicherweise nicht vollständig wiederhergestellt werden, kann sorgfältige Reinigung und Pflege die Nutzungsdauer Ihres Kochgeschirrs verlängern.

Minimale Kratzer

Gastrolux® EVO Kochgeschirr ist bekannt für seine erstklassige, langlebige und robuste Leistung. Selbst wenn kleinere Kratzer auftreten, bleibt das Kochgeschirr sicher in der Anwendung, ohne die Kocheffizienz zu beeinträchtigen oder Auswirkungen auf Ihre Gesundheit zu haben. Es enthält kein PFAS, und seine einzigartige Beschichtung erfüllt alle Sicherheitsstandards im Kontakt mit Lebensmitteln.

Erscheinen von silbernen Flecken auf dem Herd

Dieses Phänomen kann in Kombination mit Aluminiumstaub auf neuem Kochgeschirr auftreten. Diese Flecken sind keine Kratzer und können entfernt werden. Um sie zu reinigen, tragen Sie ein Keramikreiniger-Mittel oder einen Ofenreiniger-Spray auf und lassen Sie es 10 Minuten einwirken. Reiben Sie dann die Oberfläche vorsichtig mit der groben Seite eines Reinigungsschwamms (wie Scotch Brite) in kreisenden Bewegungen ab. **Verwenden Sie keine Edelstahl-Reinigungspads oder abrasive Schwämme.** Mit der Zeit verschwinden diese Flecken.

Farbänderung am Kochgeschirr

Es kann zu einer Farbänderung aufgrund hoher Temperaturen kommen. Dies ist rein ästhetisch und hat keinen Einfluss auf die Leistung.

Gastrolux® EVO GARANTIE

Gastrolux® bietet eine begrenzte 3-Jahres-Garantie auf die Beschichtung und eine lebenslange Garantie gegen Verformungen für alle Produkte, sowohl im Material als auch bei der Verarbeitung.



Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder Missachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht wurden. Der natürliche Verschleiß des Produkts, Schäden durch Überhitzung, verbranntes Fett oder andere Lebensmittel sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Garantieansprüche sind nur gültig, wenn die Originalgarantie, die Rechnung oder ein anderer Kaufnachweis zusammen mit dem Artikel vorgelegt wird. Ersatzprodukte behalten die verbleibende Garantiezeit.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Garantie bleiben weiterhin anwendbar. In bestimmten Ländern kann der Distributor garantiebezogene Bedingungen anbieten, die spezifisch für ihre Region sind und den Hersteller nicht verpflichten. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte an das Personal am örtlichen Verkaufsort.

Vielen Dank, dass Sie sich für Gastrolux® EVO entschieden haben.

Wir sind darauf bedacht, Ihnen zu helfen, mit Vertrauen und Leichtigkeit zu kochen. Wenn Sie die Richtlinien in dieser Anleitung befolgen, wird Ihr Gastrolux®-Kochgeschirr Ihnen viele Jahre lang außergewöhnliche kulinarische Leistungen bieten, egal ob Sie alltägliche Mahlzeiten oder Gourmetmenüs zubereiten.

Viel Spaß beim Kochen!