



# Edelstahl-Kochtopf

 Produktinformation

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Kochtopf ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet. Außen ist der Kochtopf dekorativ verkupfert.

Der Schüttrand vereinfacht das Ausschütten des Garguts. Tropfen und Kleckern an der Außenwand des Kochtopfes wird so minimiert.

Die praktische Innenskalerung erleichtert das Abmessen der Füllmengen.

Sie können den Kochtopf auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden. Er ist backofengeeignet bis max. 180 °C.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Artikel und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

## Gebrauch



### **WARNUNG** vor Verbrennungen/Brand

- Der Kochtopf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Kochtopf, Griffe und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Kochtopf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Kochtopf. Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt! Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

### **VORSICHT** - Sachschaden durch Überhitzen

- Erwärmen Sie den Kochtopf nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stellen Sie den Kochtopf nicht bei Temperaturen über 180 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Kochtopfes kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Kochtopf führen.



Der Kochtopf kann sich - wie jeder Edelstahl-Kochtopf - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfes.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.
- Vermeiden Sie ein starkes Hin- und Herbewegen des Kochtopfes auf dem Kochfeld.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Kochzone entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Kochtopf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleine Stufe stellen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Kochtopf nicht mittig auf die Kochzone gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.
- Verwenden Sie beim Kochen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in dem Kochtopf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Kochtopfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Kochtopf.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Kochtopf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

---

## Pflegetipps

- Kochen Sie den Kochtopf **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus und reinigen Sie ihn gründlich von innen und außen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Die Kupferbeschichtung des Kochtopfes läuft in der Regel in der Spülmaschine stark an. Daher ist der Kochtopf **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie den Kochtopf nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

### Kupferbeschichtung pflegen

Die Kupferbeschichtung des Kochtopfes läuft im Gebrauch an. Behandeln Sie den Topf daher regelmäßig mit einem Spezial-Reinigungsmittel für Kupfer (im Fachhandel erhältlich) oder verhelfen Sie der Kupferbeschichtung umweltschonend wie folgt zu neuem Glanz:

- ▷ Halbieren Sie eine **Zitrone** und geben Sie etwas **Salz** auf die Schnittfläche. Reiben Sie damit die verkupferte Außenseite des Topfes ab. Spülen Sie den Topf anschließend gründlich mit karem, lauwarmem Wasser ab und polieren Sie ihn mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.
- ▷ Mischen Sie ca. 500 ml **Wasser**, 100 ml **Essigessenz** und 1 EL **Salz**. Reiben Sie die verkupferte Oberfläche mithilfe eines weichen Tuches mit dieser Lösung ein und lassen Sie das Gemisch einige Minuten einwirken. Spülen Sie den Topf anschließend gründlich mit klarem, lauwarmem Wasser ab und polieren Sie ihn mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.

---

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

Artikelnummer	Füllmenge	Bodendurchmesser
<b>349 150</b>	~ 2,0 L	Ø ~ 14,5 cm
<b>349 151</b>	~ 4,0 L	Ø ~ 18,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

---



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)