



Gebrauchsanweisung FireQ Kochset

Vielen Dank, dass Sie sich für unser FireQ Kochset entschieden haben.

Die FireQ Kochsets haben wir unter Mitwirkung eines schwedisch-deutschen Kochtopfherstellers extra für die Anforderungen von Wohnmobil- und Yachtreisenden entwickelt.

Im Vordergrund standen dabei Eigenschaften wie geringer Platzbedarf beim Verstauen sowie auf dem Herd, ein wärmeverteiler Sandwichboden, eine robuste und pflegeleichte Ausführung und dabei ein relativ geringes Gewicht.

Besonders hervorzuheben sind: Der robuste und bei Bedarf zerlegbare Klemmgriff sowie die Pfanne mit einer, im Verhältnis zum Außendurchmesser sehr großen Bratfläche.

Unsere Töpfe werden aus Edelstahl in bester 18/10 Qualität hergestellt und verfügen über einen Sandwichboden (Edelstahl - Alu - Edelstahl) Die Kontaktfläche zur Wärmequelle besteht aus magnetischem 18/0 Edelstahl, wodurch die Töpfe für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet sind. Geeignet für Gas, Elektro, und Induktion. Beim Einsatz auf dem offenen Holz-Feuer kann es zu starken Verrußungen kommen.

Reinigung

Reinigen Sie die Töpfe/Pfanne vor der Erstanwendung mit heißem Wasser unter Zusatz von etwas Spülmittel.

Im Alltag empfiehlt es sich die Töpfe/Pfanne sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel zu füllen, bei hartnäckigen Flecken eine Weile einwirken zu lassen und dann mit einem speziellen Edelstahlschwamm (unser FireQ Scheuerpad ist dazu ebenso geeignet) zu reinigen.

Niemals mit nicht-rostfreien Stahlschwämmen/Stahlwolle reinigen. Achten Sie darauf, nie mit den gleichen Schwämmen Pfannen, Töpfe und Dutchoven aus rostendem Material zu reinigen - **Ansteckungsgefahr!** Bei fettigen Rückständen, Kalkbelag bzw. bei verfärbten Flecken, kochen Sie den Topf mit Essigwasser (1-5 Löffel Essig) aus.

Bei leichten Verschmutzungen verwenden Sie beim Reinigen einen weichen Schwamm, eine Bürste oder ein Tuch. Bitte niemals chlorhaltige Reinigungsmittel („Bleichwasser“) benutzen, weil diese eine Korrosion des Edelstahls verursachen können.

Keine Scheuermittel verwenden.

Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfohlen. Die aggressiven Reinigungsmittel können die Aluminium-Mittellage des Sandwichbodens angreifen.

Nutzungshinweise

Mayonnaise, Salzwasser oder Essig dürfen nie längere Zeit in den Gefäßen bleiben (keinesfalls mehr als 6 Stunden). Achtung bei Verwendung von Salz: die Salzkörner müssen gut verrührt werden und sollten erst beigefügt werden, wenn das Wasser schon erwärmt ist. Salzkristalle, die sich am Boden absetzen, können eine chemische Reaktion verursachen, die eine Korrosion des Edelstahls zur Folge hat („Lochfraß“). Bei Töpfen, die zum Pasta-Kochen eingesetzt werden sollen, empfehlen wir diese einmal mit Öl zu bestreichen, damit sich eine natürliche Schutzschicht auf dem Stahl bildet. Scharfe Gegenstände hinterlassen oftmals Kratzer, diese beeinflussen die Qualität der Produkte jedoch nicht wesentlich.

Lassen Sie die Töpfe niemals leer auf der Wärmequelle stehen. Das gilt insbesondere für der Verwendung auf Induktionsfeldern!

Bei höherer Temperatur (+400°C) kann das Aluminium im Sandwichboden abschmelzen!

Starke Schläge und thermischen Schock z.B. durch kaltes Wasser auf die heißen Töpfe vermeiden. Töpfe nicht auf den Boden werfen !

Beim Elektroherd verwenden Sie jene Kochplatte, die entweder kleiner oder ebenso groß ist wie die Bodenfläche der Töpfe bzw. Pfannen.

Klemmgriff und Hilfsgriff

Mit dem Klemmgriff können Sie die Töpfe/Pfanne am Rand sicher greifen. Dabei ist keine Position vorgegeben. Der Hilfsgriff wird vor allem beim großen 22cm Topf zur Entlastung gegenüber dem Klemmgriff in den Rand eingehakt.

Die Griffe verbleiben während des Kochens nicht am Topf, sondern werden abgenommen und griffbereit beiseite gelegt. Dadurch werden sie nicht heiß und stören nicht.

Mit dem offenen Langloch unten im Klemmteil des Klemmgriffs werden auch die Deckel angehoben. Es bietet sich dabei an die Deckel seitwärts und nicht nach vorne abzuheben um sich nicht an aufsteigendem heißen Dampf zu verbrühen.

Prinzipiell ist es auch möglich die Deckel mit den Fingern anzuheben, die **Griffteile können jedoch heiß werden. Achtung!**

Sieb/Dämpfeinsatz

Wenn Sie Ihr FireQ Kochset als "Basic+" oder "Maxi+" Version gekauft haben gehört ein Sieb zum Lieferumfang. Dieses kann im 20cm Topf auch als Dämpfeinsatz verwendet werden. Stecken Sie dazu einfach die beiden gleichen kleinen Blechteile zum Kreuz zusammen und legen dieses unter das Sieb in den Topf. In den entstehenden Raum können sie nun Wasser zum Dämpfen einfüllen. Kontrollieren Sie beim Dämpfen regelmäßig den Wasserstand.

Nun viel Spaß mit Ihrem FireQ Kochset!

"FireQ" ist eine geschützte Marke der IDHartmann GmbH · Enzstr. 1 · D-76199 Karlsruhe
Manufaktur und Lager:
Daimlerstr. 14 · D-76344 Eggenstein
Tel: +49(0)721 47035848
info@fireq.de · www.fireq.de