

# GARANTIEKARTE



# Gastrolux®

*Entdecke die Liebe zum Kochen*

EUROPEAN HIGH  
QUALITY PRODUCT

**MADE IN DENMARK**



# Gastrolux® | GEBRAUCHS- & PFLEGEHINWEISE

Damit Ihnen die besonderen Vorzüge Ihrer GASTROLUX®-BIOTAN PLUS® Produkte lange erhalten bleiben, sollten Sie folgende Empfehlungen beachten:

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie Ihr neues Geschirr gründlich mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

## ENERGIEQUELLEN

Unser Brat – und Kochgeschirr eignet sich für **Gas-, Ceran-, Elektro-, Halogen und Induktions-**Kochfelder. GASTROLUX®-Produkte *nicht leer* auf heißen Energiequellen **unbeobachtet** stehen lassen. Durch Verschmutzungen zwischen dem Glaskeramikkochfeld und dem Pfannenboden können beim Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs am Glaskeramikkochfeld und am Pfannenboden Kratzer entstehen. Deshalb Kochgeschirr **beim Versetzen immer** anheben.

## INDUKTION

Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden, ist das Vorheizen bei antihafbeschichteten Kochgeschirren nicht zu empfehlen. Im Fall einer Überhitzung eines beschichteten Kochgeschirrs, muss der Raum gründlich gelüftet werden. Unter bestimmten Umständen kann beim Kochen auf Induktionsherden ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dieses Geräusch hat auf die Funktion keinen Einfluss.

**Das Kochgeschirr ist immer mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.**

Herdplatte Ø 15 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 14,5 cm

Herdplatte Ø 18 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 17,5 cm

Herdplatte Ø 22 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 21,5 cm

**Info:**  
Schnitt- und Kratzspuren  
sind rein optischer Natur!

## DIE RICHTIGEN ÖLE UND FETTE

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihren Pfannen hinterlassen, **die die Antihaf-Eigenschaft beeinträchtigen und nur sehr schwer wieder zu entfernen sind.** Damit es zu solchen Verbrennungen nicht kommt, empfehlen wir unser **GASTROLUX®-VITALÖL**, welches gesund und hochofenzugfähig ist. (RAUCHPUNKT 220 Grad).

## KOCHBESTECK

Um die optische Schönheit unserer Biotan Plus® Brat- und Kochgeschirre zu erhalten, empfehlen wir unsere hitzebeständigen und hygienisch einwandfreien **Silikon-KÜCHENHILFEN**. **Nicht in der Pfanne schneiden und kratzen. Zum Anfassen der Gegengriffe müssen Topflappen verwendet werden.**

## NACH DEM GEBRAUCH

Unser Brat- und Kochgeschirr sollte **immer mit warmen Wasser** und etwas Spülmittel ausgewaschen werden. **Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.** Sollte einmal etwas anbrennen, empfehlen wir zur Reinigung, Scotch-Brite-Reinigungsschwämme.

# GARANTIEKARTE

## 3 JAHRE VOLLGARANTIE

Ausgenommen Glasbruch sowie schwarz verbrannte und verdeckte Pfannen. Bitte sorgfältig aufbewahren.

Bei Premium Produkten verstehen sich sorgfältigste Verarbeitung und permanente Qualitäts-Kontrollen von selbst. Sollte dennoch innerhalb der ersten 3 Jahre, trotz Beachtung der Brat- und Pflegeanleitung, ein Mangel auftreten, erhalten Sie kostenlos Ersatz mit Gewährung der Restgarantiezeit. Glasbruch, schwarz verbrannte und verdeckte Pfannen und Töpfe sind grundsätzlich von der Gewährleistung ausgeschlossen. Bei etwaigen Mängeln ist die Bearbeitung nur gegen Rücksendung des Produktes mit dieser Original-Garantiekarte möglich.

(RÜCKSENDUNGEN SIND GRUNDSÄTZLICH FREI ZU MACHEN – UNFREIE PAKETE WERDEN IM POSTVERTEILERZENTRUM AUSSORTIERT)

GARANTIEGEBER:

**GASTROLUX® GmbH**

Im Grund 2, 35235 Steffenberg

Telefon: 06464 9343030, Telefax: 06464 - 93430399

info@gastrolux.de, www.gastrolux.de

Händlernachweis:

Verkaufsdatum – hier eintragen

JK

Nur gültig mit EAN Code – hier aufkleben