

# KOCKUMS EMAILLEWARE

## VORTEILE & UNTERSCHIEDE

### HERSTELLUNG UND NACHHALTIGKEIT

Die emaillierten Produkte von Kockums Jernverk werden in modernen, ISO-zertifizierten Werken in Europa nach hohen Qualitätsstandards hergestellt. Der emaillierte Stahl wird in einer 60 Jahre alten, qualitätsgeprüften Emaille-Manufaktur in Mitteleuropa produziert. Sämtlichen Werke sind ISO 9001:2015 sowie ISO 14001:2015 zertifiziert. Unser Ziel ist es, nachhaltige Produkte von höchster Qualität unter fairen Arbeitsbedingungen herzustellen.

Das emaillierte Kochgeschirr von Kockums Jernverk besteht aus einem Stahlkern, der auf 700-900°C erhitzt wird. Im Anschluss wird das Kochgeschirr mit einer Beschichtung aus Borosilikat, auch Borosilikatglas genannt, in mehreren Schichten von Hand aufgetragen.

### EMAILLIERTER STAHL

Unser emailliertes Kochgeschirr besteht zu 100% aus natürlichen Rohstoffen, was sie lebensmittelecht macht. Emaillierter Stahl ist im Gegensatz zu anderen Materialien völlig geruchlos. Das bedeutet, dass weder Geschmack noch Farbe angenommen werden. Das **Essen behält seinen reinen Geschmack**, sowohl beim Kochen als auch beim Aufbewahren in Kockums emaillierten Produkten.

Die Emaillebeschichtung ist **sehr langlebig** und widersteht effektiv Schmutz, Flecken und Bakterien. Unser emailliertes Küchengeschirr ist das perfekte Material für eine optimale Hygiene in der Küche.

### VORTEILE ZUSAMMENGEFASST

Kockums Emaille ist eine harte und kratzfeste Beschichtung, die auch nach Jahren der Benutzung noch farbecht und glänzend bleibt. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen und

- Hochwertige, zweischichtige Emaille
- Nachhaltig, umweltfreundlich, strapazierfähig
- Robustes, langlebiges Material, leicht und stabil
- Verwendbar auf allen Wärmequellen
- Hervorragende Wärmeleitfähigkeit
- Schonenderes Kochen, spart Energie
- Geruchlos, geschmacks- und farbneutral

Emailliertes Kochgeschirr ist nachhaltig, umweltfreundlich und strapazierfähig. Emaille wird aus den natürlichen Rohstoffen Siliciumdioxid, Feldspat, Borax, Natrium, Kalzium und Metalloxiden hergestellt. Im Herstellungsprozess werden keine organischen Lösungsmittel verwendet, und Wasser dient als Dispersionsmittel. Das benutzte Wasser wird in modernen Abwasserreinigungsanlagen gereinigt und dem Produktionskreislauf wieder zugeführt.

Stahl, Gusseisen und Aluminium werden für die Herstellung der emaillierten Oberfläche verwendet. Sämtliche oben genannten Substrate können wiederverwertet werden. Emaille ist nicht entzündlich und frei von Chlor. Sämtliche Produkte von Kockums Jernverk sind 100% recyclebar.

Dank des Topfboden-Designs und der Seitenwände wird Wärme gut gespeichert und gleichzeitig auf das gekochte Essen übertragen. Daher können Sie bei einer niedrigeren Temperatur im Vergleich zu anderen Töpfen schonender kochen und dadurch Energie sparen. Darüber hinaus werden Nährstoffe und gesunde Zutaten besser erhalten und das **Geschmacks-erlebnis verbessert**.

Unser emaillierter Stahl ist 100% nickelfrei und daher beim Kochen von Lebensmitteln für Menschen mit Nickelallergie zu empfehlen.

ist resistent gegen saure und alkalische Chemikalien. Porzellanemaille ist extrem hitzebeständig und hält im Allgemeinen Temperaturen bis 500 Grad stand.

- Hygienisch und antibakteriell
- Extrem hitzebeständig bis 500°C
- Einfache Reinigung und Pflege
- Resistent gegen saure und alkalische Chemikalien
- 100% nickelfrei, 100% aus natürlichen Rohstoffen
- 100% recyclebar



# KOCKUMS EMAILLEWARE

## PFLEGE- UND ANWENDUNGSHINWEISE

### PFLEGEHINWEISE

- Waschen Sie das Küchengeschirr vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie es mit einem Küchentuch ab.
- Leeres Kochgeschirr nicht erhitzen. Langsam mit Butter oder Öl erhitzen. Beginnen Sie bei einer niedrigen Temperatur und erhöhen diese. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, können Sie die Temperatur senken.
- Bei Überhitzung das Kochgeschirr vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen.
- Lassen Sie niemals Kochgeschirr unbeaufsichtigt, wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, dass das Kochgeschirr schnell erwärmt.
- Verwenden Sie beim Umgang mit warmen Töpfen und Pfannen immer Ofenhandschuhe oder Kesselhalter.
- Stellen Sie das beheizte Kochgeschirr und den Deckel niemals unter kaltes Wasser, lassen Sie es allmählich abkühlen, um Temperaturschocks und mögliche Schäden am Kochgeschirr zu vermeiden.
- Füllen Sie nicht mehr als 2/3 seiner Kapazität, um die Handhabung während des Kochens zu erleichtern.
- Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir Werkzeuge aus Silikon oder Holz. Messer oder andere Metallwerkzeuge können die Emaille beschädigen oder zerkratzen.

### REINIGUNG

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen oder Waschen immer abkühlen.
- Verwenden Sie beim Waschen warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel, spülen Sie es mit sauberem Wasser und trocknen es mit einem Küchentuch ab. Geschirrspüler können verwendet werden. Um den Farbglanz zu erhalten, empfehlen wir aber die Handwäsche.
- Verwenden Sie nur einen weichen Schwamm oder eine Spülbürste, um Angebranntes zu entfernen. Harte Werkzeuge oder starke Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.
- Wenn Sie versehentlich etwas im Kochgeschirr haben anbrennen lassen, empfehlen wir Ihnen - nach Abkühlen - das Kochgeschirr mit Wasser zu füllen und 10-15 Minuten einwirken zu lassen. Entleeren Sie das Wasser und gießen Sie Zitronensaft oder Seife auf Leinölbasis ein und bearbeiten Sie die Oberfläche mit einem weichen Schwamm, um die verbleibenden Stellen zu entfernen. Hartnäckige Flecken können mit Backpulver entfernt werden: Backpulver und ein paar Tropfen Wasser zu einer weichen Paste mischen. Nehmen Sie eine rohe Kartoffel oder einen sauberen Weinkorken und verarbeiten Sie den Fleck mit der Backpulverpaste.

### VERWENDUNG AUF DEM HERD

Emailliertes Kochgeschirr von Kockums funktioniert auf allen Arten von Herden, einschließlich Induktions- und Gaskochfeldern.



Elektroherde – Wählen Sie immer eine Herdplatte, die der Größe des Produkts entspricht.



Gasherde – Stellen Sie die Flamme ein und begrenzen Sie sie auf den Boden des Produkts.



Induktionskochfeld – Wischen Sie immer beide Oberflächen ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. Um die Oberflächen zu schützen, heben Sie den Topf immer an und von der Kochzone. Ziehen Sie niemals den Topf auf dem Herd, da er sowohl den Boden des Produkts als auch das Kochfeld beschädigen kann.

Bitte beachten Sie: Keines unserer emaillierten Produkte funktioniert für Mikrowellenherde.

