



*Mache ein Unterschied,
erlebe den Unterschied...*



BENUTZERHANDBUCH FÜR LUNA KOCHTÖPFE

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für Luna für Ihr nächstes Kocherlebnis entschieden haben. Wir glauben fest daran, dass bei Luna nichts wichtiger ist als die Gesundheit Ihrer Lieben! Daher sind wir bestrebt, Ihnen die besten Kochtöpfe anzubieten, die einen Mehrwert für die Gesundheit Ihrer Lieben bieten. Damit Sie Luna Kochtopfsets jahrelang mit dergleichen Eleganz und Qualität verwenden und gleichzeitig die beste Leistung aus Ihrem brandneuen Kochtopf erzielen, beachten Sie bitte besonders die Pflege- und Schutzhinweise in Ihrem Benutzerhandbuch.

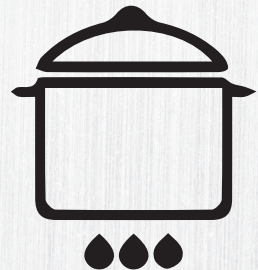
1. Reinigen Sie Ihren Kochtopf vor dem ersten Gebrauch mit handelsüblichem Spülmittel und heißem Wasser und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch ab.



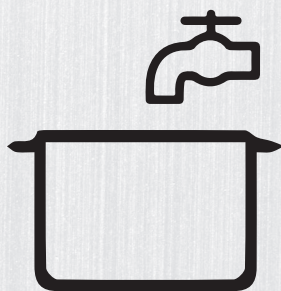
2. Lassen Sie zuerst Ihren Kochtopf aufheizen und auf eine mittlere Hitzestufe kommen. Stellen Sie Ihren Kochtopf nicht auf einen Induktionsherdplatte, die größer als der Boden des Kochtopfs ist. Stellen Sie nach dem Kochen sicher, dass Sie die Hitze auf eine niedrigere Stufe stellen.



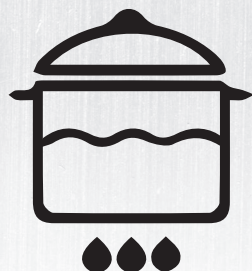
3. Lassen Sie Ihren Kochtopf nicht lange aufheizen, wenn er nicht mit Wasser oder Flüssigkeiten gefüllt ist. Warten Sie beim Braten, bis sich die Pfanne auf mittlere Temperatur erwärmt hat und schalten Sie dann die Hitze auf eine niedrigere Stufe ein. Danach sollten Sie das Öl hinzufügen oder Ihre Speisen in die Pfanne geben.



4. Lassen Sie Ihren Kochtopf nicht lange aufheizen, wenn er nicht mit Wasser oder Flüssigkeiten gefüllt ist. Warten Sie beim Braten, bis sich die Pfanne auf mittlere Temperatur erwärmt hat und schalten Sie dann die Hitze auf eine niedrigere Stufe ein. Danach sollten Sie das Öl hinzufügen oder Ihre Speisen in die Pfanne geben.



5. Schrubben Sie den Kochtopf niemals mit einem harten Gegenstand, um angebrannte Speisen aus dem Topf zu entfernen. Beginnen Sie mit dem Kochen von Wasser im Kochtopf für eine Weile und lassen Sie es dann abkühlen. Anschließend mit flüssigem Spülmittel reinigen und trocknen.



6. Verwenden Sie außer Spülmittel keine Chemikalien wie Salzsäure und Bleichmittel zum Reinigen des Kochtopfes.



Geist des Salzes

Bleichen

VORSICHT!

Wenn Sie Ihrem Essen Salz hinzufügen möchten, achten Sie darauf, dass Sie es während des Kochens hinzufügen und dabei weiterrühren.

Dadurch wird verhindert, dass Salzablagen den Kochtopfboden beschädigen.

! Die Garantie gilt nicht für Kochtöpfe, die verfärbt, verbrannt oder fleckig sind, weil der Benutzer die Pflege- und Aufbewahrungsanweisungen nicht einhält. Darüber hinaus fallen Schäden, die durch Nichtbeachtung der in dem Benutzerhandbuch enthaltenen Pflege- und Schutzhinweise entstehen, nicht unter Garantie.



 info@lunacookware.com



www.lunacookware.com