

Allgemeine Produktinformationen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Sie haben ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Gusseisenartikeln.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor dem Gebrauch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Gusseisenartikel sind ausschließlich für den privaten, nicht gewerblichen, Gebrauch bestimmt und dürfen ausschließlich zum Grillen/Braten bis maximal 400°C verwendet werden.

Bei missbräuchlicher Nutzung kann es zu erheblichen Gefährdungen kommen. Zusätzliche Belastungen dieses Produktes durch angehängte Gegenstände oder Bedienung über die mechanischen Begrenzungen hinaus können zu Beschädigung des Produktes und Gefährdung von Personen führen und sind daher nicht zulässig.

Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

Verwendung

Die Gusseisenartikel können sicher im Backofen, auf einem Gas-, Elektro-, Keramik- oder Induktionsherd sowie auf allen handelsüblichen Grillgeräten verwendet werden. Eine Nutzung über offener Flamme oder direkt in glühenden Kohlen ist ebenso möglich, jedoch dürfen die Gusseisenartikel nicht unbeaufsichtigt bleiben und müssen standsicher aufgesetzt werden.

Den gewählten Gusseisenartikel auf der Hitzequelle, z. B. dem Grill, platzieren und ein paar Minuten bei mittlerer Temperatur vorheizen lassen.

Bereiten Sie Ihre Zutaten nach Rezept vor und beginnen sie mit dem Kochvorgang wie gewohnt.

Um ein besonders gutes Ergebnis zu erzielen können sie vor der Zubereitung hoch erhitzbares Speiseöl einige Minuten einkochen.

Lieferumfang

❶ Grilltopf mit Stiel und Deckel ❷ Grillpfanne ❸ Dutch Oven ❹ Grillplatte ❺ Deckelhaken ❻ Untersetzer



Produktinformation

Achtung: Die Gusseisenartikel sind mit einer Schutzschicht/Anti-Haft-Effekt (Patina) versehen! Diese sorgt dafür, dass beim Zubereiten der Speisen nur wenig Fett benötigt wird und erleichtert die Reinigung.

Diese Patina sollte vor der Erstverwendung und nach der Erstreinigung erneuert werden.

Beachten Sie dazu die Punkte „Inbetriebnahme“ auf Seite 1 und „Schutzschicht (Patina) erneuern“ auf Seite 2.

Verwenden Sie daher keine stark säurehaltigen Lebensmittel in Ihren Gusseisenartikeln, da diese die Schutzschicht angreifen.

Lassen Sie die Gusseisenartikel nicht unbefüllt auf oder in einer Kochstelle stehen.

Es sollte vermieden werden, kaltes Wasser auf das heiße Material zu gießen, da das Gusseisen brechen könnte.

Sicherheitshinweise

Halten Sie Verpackungs- und Schutzfolien von Kindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.

Lassen Sie die Gusseisenartikel während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Beaufsichtigen Sie Kinder beim Grillen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Fassen Sie die Bestandteile nur mit Topfhandschuhen an. Verwenden Sie zum Abheben der Deckel den mitgelieferten

Deckelhaken ❺. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Achten Sie darauf die Gusseisenartikel immer eben abzustellen.

Stellen Sie heiße Pfannen und Töpfe nur auf feuerfesten Unterlagen oder dem mitgelieferten Untersetzer ab.

Inbetriebnahme

Spülen Sie die mitgelieferten Teile vor dem ersten Gebrauch mit etwas warmen Wasser aus, um Verpackungs-Staubreste zu entfernen. Bereiten Sie den benötigten Gusseisenartikel vor und setzen Sie diesen auf z. B. ihr Grillgerät oder Kochplatte.

Achten Sie darauf die Gusseisenartikel nicht zu überfüllen. Sobald Ihre Speise fertig ist, nehmen Sie den Gusseisenartikel mit Hilfe von Topfhandschuhen vom Grill/Kochplatte.

Bitte **IMMER** zusätzlich Topfhandschuhe verwenden. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Reinigung und Aufbewahrung

Die Gusseisenartikel ausschließlich mit mildem Spülmittel reinigen, bestenfalls sollte darauf aber verzichtet werden. Essensreste mit z. B. Holzschaber/-löffel entfernen. Zum Säubern nur einen Schwamm oder weichen Lappen verwenden. Es sollte auf raue Reinigungsutensilien wie z.B. Stahlwolle verzichtet werden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann. Artikel nach der Reinigung gründlich abtrocknen und ggf. wieder leicht einölen, um die Patina beim nächsten Aufheizen wieder einzubrennen.

Schutzschicht (Patina) erneuern

Ihr Gusseisenartikel ist bereits vorgeölt. Um die Besten Anti-Haft-Eigenschaften aus Gusseisenartikeln zu bekommen und einen soliden Rostschutz zu erhalten, ist das Einbrennen enorm wichtig.

Und so geht's:

- Gusspfanne in heißem Wasser und mildem Spülmittel 1 Stunde lang einweichen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett- und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 90 Minuten durchtrocknen lassen.
- Gusspfanne sorgfältig mit einer dünnen Schicht Speiseöl bepinseln.

WICHTIG: Lein-, Sonnenblumen-, Rapsöl oder Schweineschmalz eignet sich gut zum Einbrennen. **Achten** Sie darauf, ein Fett mit niedrigem Rauchpunkt zu verwenden. Benutzen Sie keine kaltgepressten Speiseöle (bspw. Olivenöl) oder Molkeprodukte zum Einbrennen – diese qualmen stark und werden beim Verbrennen bitter.

- 10 Minuten einziehen lassen und überschüssiges Öl mit einem Baumwoll-Küchentuch abwischen.

AUF DEM GRILL:

Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen.

Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Grillrost legen.

IM BACKOFEN:

Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um herunter tropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

- Gusspfanne 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Pfanne vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

Entsorgung Verpackung

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Entsorgung Produkt

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll. Auskunft über Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen oder Ihrer kommunalen Verwaltung.

Sollten Sie Fragen oder Reklamationen zu Ihrem Produkt haben wenden Sie sich bitte an unsere Hotline:
Tel.-Nr. +49 (0)9805-93331981

hecht international GmbH
Im Herrmannshof 10
91595 Burgoberbach
GERMANY
www.hecht-international.com

Garantiekarte

Produktbezeichnung: Gusseisenartikel

Chargen-Nummer: A1229

Artikel-Nummer: 205000105

Verwendungszweck: Die Gusseisenartikel sind ausschließlich für den privaten, nicht gewerblichen, Gebrauch bestimmt und dürfen ausschließlich zum Grillen/Braten bis maximal 400°C verwendet werden.

Dokumentenummer: V1/2022-20500

gekauft bei: _____

gekauft am: _____

Kontaktdaten: hecht international GmbH | Im Herrmannshof 10 | 91595 Burgoberbach | GERMANY

+49 (0)9805-93331981

www.hecht-international.com

Bewahren Sie diese Garantiekarte für spätere Fragen/Reklamationen sorgfältig auf!



Garantiebedingungen

Die hecht International GmbH, im Herrmannshof 10, 91595 Burgoberbach, gewährt Ihnen als Verbraucher eine Garantie von drei (3) Jahren, beginnend mit dem Rechnungsdatum. Unberührt davon bestehen Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte der Nacherfüllung, der Rücktritt oder die Minderung sowie Schadensersatz (§ 437 BGB).

Unsere Garantie erstreckt sich auf durch Material- oder Fabrikationsfehler hervorgerufene Sachmängel.

Im Falle eines Garantieanspruchs kontaktieren Sie uns bitte vorab über unser Kontaktformular per E-Mail. Bitte teilen Sie hierbei, am besten durch beigefügte Bilder, den Mangel mit. Unser Service-Team wird Ihnen im Falle des Vorliegens eines Material- oder Herstellungsfehlers entweder Ersatz liefern oder eine Gutschrift anbieten.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Mängel, die auf eine unsachgemäße Handhabung oder Überbeanspruchung des Produkts durch falsche Montage/Installation bzw. Nichtbeachtung der Montage-/Bedienungsanleitung zurückzuführen sind. Ebenso ist der Verschleiß bzw. Verwendung nicht geeigneter Zubehörteile nicht von der Garantie umfasst. Produkte an denen bereits eigene Reparaturversuche oder auch Änderungen unternommen wurden, können auch nicht im Rahmen der Garantie behandelt werden.

Sofern ein Garantiefall vorliegt und wir den Austausch vornehmen, beginnt die Garantizeit ab dem Moment des Erhalts der ersatzgelieferten Ware nicht neu zu laufen. Die Garantizeit endet also, unabhängig von etwaigen Garantiefällen, stets mit Ablauf der 3 Jahre, gerechnet ab dem Rechnungsdatum.

Falls kein Garantiefall vorliegt, behalten wir uns vor, eine pauschale Bearbeitungsgebühr in Höhe von 20,00 € zu erheben. Dies gilt nicht, wenn und solange Sie sich bei Mängelansprüchen neben der Garantie auf Ihr gesetzliches Gewährleistungsrecht (gesetzliche Sachmangelhaftungsansprüche verjähren gemäß § 438 I Nr. 3 BGB in 2 Jahren) berufen können. In diesem Fall behalten wir uns jedoch vor, den uns entstandenen Aufwand im Wege des Schadensersatzes geltend zu machen, wenn wir für den Mangel nicht verantwortlich sind und Sie bei der im Rahmen Ihrer Möglichkeiten gebotenen Überprüfung hätten feststellen können, dass Sie selbst für die Ursachen des Mangels verantwortlich sind.