



# Pflegehinweise

Edelstahl - Töpfe



Aus Liebe zum Produkt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser beliebten Mulex Produkte.

## Unsere Edelstahl - Produkt in der Übersicht



ELEKTRO



GLASKERAMIK



HALOGEN



GAS



INDUKTION

\*Nur extra ausgewiesene Produkte sind auch induktionsgeeignet.



Ein GROSSES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.



## Gebrauch & Pflege

Die Mulex Produkte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr haben – beachten Sie bitte die folgenden Punkte.



### Allgemeines

Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle von Mulex produzierten Töpfe aus Edelstahl. Diese Töpfe sind zum Garen von Lebensmitteln auf den angegebenen Kochfeldern im privaten Haushalt geeignet. Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
- unsachgemäßer Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung oder
- nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.

Entsprechendes gilt für Ersatzteile und Zubehör.

Bitte entsorgen Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

# Übersicht Pflegehinweise

Edelstahl	So geht's
<b>vor dem Erstgebrauch</b>	Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr bitte gründlich spülen und mit Wasser sowie einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub sowie kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.
<b>nach Gebrauch</b>	Mit heißem Wasser ausspülen, trocknen, fertig
<b>Nutzung</b>	<p>Salz nie in kaltes Wasser sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Kochgeschirrboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht beseitigen, haben jedoch keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften.</p> <p>Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Kochgeschirr aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Korrosionspunkten kommen.</p> <p>Um Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Kochgeschirr nicht länger als 2 Minuten ohne Gargut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Bei Überhitzung kann sich der Boden außen verfärben, was die Funktion aber nicht beeinträchtigt.</p> <p>Bei extremer Überhitzung (über 300 Grad) kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden. Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle abkühlen lassen.</p> <p>Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Bitte nur hochoverhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.</p> <p>Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen.</p> <p>Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.</p>

Edelstahl	So geht's
<p><b>Herdeignung/Aufheizen</b></p>	<p>Bitte achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs stets auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Zum energiesparenden Kochen nutzen Sie stets die passende oder die nächst kleinere Herdplattengröße:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleine Herdplatte (Ø 12 cm-14,5 cm) für Kochgeschirr mit 16, 18 cm Ø</li> <li>- Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm) für Kochgeschirr mit 20 cm Ø</li> <li>- Große Herdplatte (Ø 22 cm) für Kochgeschirr mit 24 cm Ø oder größer</li> </ul> <p>Verwenden Sie einen passenden Deckel (je nach Gericht und Zubereitungsart) und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.</p> <p>Mulex Kochgeschirr ist für Gas und Elektroherd (Masse-Kochplatte und Glaskeramik-Kochfelder) geeignet. Hat Ihr Topf „Induktion“ im Stempel des Topfbodens stehen, kann das Produkt auf dem Induktionsherd verwendet werden.</p> <p>Unter bestimmten Umständen kann beim Induktionsherd ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurück zu führen ist.</p> <p>Um eine Überhitzung und Beschädigung aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.</p> <p>Bei Verwendung des Topfes auf Gasherden sollten Sie aus Sicherheitsgründen immer Topflappen benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden.</p> <p>Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. <b>Der Hersteller übernimmt für solche Schäden keine Haftung.</b></p>
<p> Hinweis zur Backofen - Nutzung</p>	<p><b>Kochgeschirr mit Kunststoff-Teilen (z.B. Kunststoff-oder Silikon-Griffe) ist NICHT für den Backofen geeignet.</b></p>

Edelstahl	So geht´s
<b>Deckel</b>	<p>Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock platzen kann und Sie sich damit gefährden.</p> <p>Der dichtschließende Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen bitte trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.</p>
<b>Griffe</b>	<p>Je nach Anwendung des Kochgeschirrs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd.</p> <p>Kochgeschirr mit Kunststoff- oder Silikongriffen oder Holzgriffen ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.</p> <p>Nach häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs kann sich der Griff am Deckel lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubendreher nach.</p>
<b>Besonderheiten</b>	<p>Mit Hilfe der Messskala können Sie Flüssigkeitsmengen direkt im Kochgeschirr bestimmen – ohne die Verwendung eines Messbechers.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass Silikonringe an den Griffen nicht mit der Gasflamme in Kontakt kommen dürfen.</p>
<b>Pflege/Reinigung</b>	<p>Zum Reinigen heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze oder scharfe Gegenstände bitte vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite eines Topfswammes verwenden. Speisereste sollten Sie nicht antrocknen lassen, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche empfehlen wir, regelmäßig eine Edelstahlpflege zu verwenden. Sie ist zudem bestens für die Entfernung weißer und regenbogenfarbiger Verfärbungen und Beläge geeignet.</p>

Edelstahl	So geht's
<b>Pflege/Reinigung</b>	<p>Das Kochgeschirr ist spülmaschineneeignet.</p> <p>Bei Reinigung von Glasdeckeln in der Spülmaschine kann das Glas nach mehreren Spülgängen an Transparenz verlieren. Das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.</p> <p>Wird Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich im Laufe der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst deren Funktion jedoch nicht.</p>

### Gewährleistung

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist setzen Sie sich bitte über das Kontaktformular in unserem Onlineshop [www.mulex.de](http://www.mulex.de) mit unserem Kundenservice in Verbindung.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind normale Verschleißerscheinungen sowie Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind optische Gebrauchsspuren und Mattierung der Glasdeckel, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

### Service

Ersatzteile können auf Wunsch direkt bei unserem Kundenservice angefragt werden.

Diesen erreichen Sie ganz einfach über das Kontaktformular auf unserer Homepage [www.mulex.de](http://www.mulex.de)



Ein GROßES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

