



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -
100454 - 100456 - 100457**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-06-13

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Kochtöpfe mit Deckel

Art.-Nr. / Modell:	Inhalt (L)	Maße B x T x H (mm)	Ø Stellfläche (mm)	Ø innen (mm)	Gewicht (kg)
100446 / E6,1L-1	6,1	305 x 220 x 247	175	200	1,65
100447 / E11L-1	11,0	337 x 263 x 292	215	280	2,38
100448 / E16L-1	16,0	445 x 349 x 264	290	321	3,85
100449 / E10,4L-1	10,4	423 x 323 x 207	262	240	3,23
100450 / E3L-SG1	3,0	362 x 199 x 152	158	180	1,05
100451 / E4L-SG1	4,0	407 x 223 x 175	175	200	1,33
100452 / E6,7L-SG1	6,7	505 x 266 x 206	215	240	1,93
100453 / E10,4L-SG1	10,4	556 x 308 x 227	250	300	3,02

DE

Bratpfannen mit Deckel

Art.-Nr. / Modell:	Höhe (mm)	Maße B x T x H (mm)	Ø Stellfläche (mm)	Ø innen (mm)	Gewicht (kg)
100454 / E180-D1	65	362 x 199 x 110	125	180	0,81
100456 / E200-D1	65	419 x 221 x 112	145	200	0,97
100457 / E240-D1	75	477 x 267 x 130	190	240	1,57

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

Kochtöpfe

- Material: Edelstahl
- Material Griff: Edelstahl
- Griff-Eigenschaften: hitzeisoliert
- Mit Schüttrand
- Ausgelegt für alle Herdarten inklusive Induktion
- Inklusive: 1 Deckel

Bratpfannen

- Material: Edelstahl
- Material Griff: Edelstahl
- Griff-Eigenschaften: hitzeisoliert
- Ausführung Bratfläche: Stahl gebürstet
- Ausgelegt für alle Herdarten inklusive Induktion
- Inklusive: 1 Deckel

DE

Gebrauchshinweise

- Lassen Sie niemals einen leeren Kochtopf bzw. Bratpfanne auf dem heißen Kochfeld stehen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr niemals für eine lange Zeit unbeaufsichtigt auf dem heißen Kochfeld stehen.
- Versuchen Sie beim Kochen immer die niedrigste Temperatur zu benutzen, dies wird Verfärbungen auf dem Kochgeschirr minimieren und es fördert, dass das Kochgut in der eigenen Feuchtigkeit gekocht wird.
- Geben Sie das Salz immer in kochendes Wasser hinzu. Wenn Sie das Salz in kaltes Wasser hinzugeben, kann es Ihre Kochtöpfe angreifen.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um die Kochtöpfe und Bratpfannen zu reinigen. Spitze Gegenstände können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel, diese können die Oberfläche angreifen.

1. Reinigen Sie die Kochtöpfe und Bratpfannen sowie die Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem Tuch oder Schwamm, um Rückstände, die bei der Produktion und Verpackung entstanden sind, zu entfernen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie das gereinigte Kochgeschirr anschließend mit einem weichen fuselfreien Tuch ab.
 2. Reinigen Sie die Kochtöpfe, Bratpfannen und Deckel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser, einem Tuch, Schwamm oder Geschirrbürste und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie das gereinigte Kochgeschirr anschließend mit klarem Wasser gründlich ab. Trocknen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen fuselfreien Tuch ab.
 3. Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, die Kochtöpfe oder Bratpfannen vor der Reinigung für eine Weile einzuweichen.
 4. Die Kochtöpfe und Bratpfannen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Obwohl das Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, kann es dennoch passieren, dass es durch die hohe Temperatur, welche von der Spülmaschine beim Trockenvorgang erzielt wird, Wasserflecken bekommt. Um diese Wasserflecken zu vermeiden, nehmen Sie das Kochgeschirr aus der Spülmaschine heraus, bevor diese mit dem Trocknungsprogramm beginnt und trocknen Sie die Kochtöpfe und Bratpfannen mit einem weichen Tuch sofort ab.
- Um Verfärbungen auf den Kochtöpfen und Bratpfannen zu entfernen, können Essig oder flüssige Zitronensäure benutzt werden. Geben Sie nach der Reinigung einen Schuss Essig oder Zitronensäure auf ein weiches Tuch und reiben Sie die Kochtöpfe und Bratpfannen innen und außen ab.