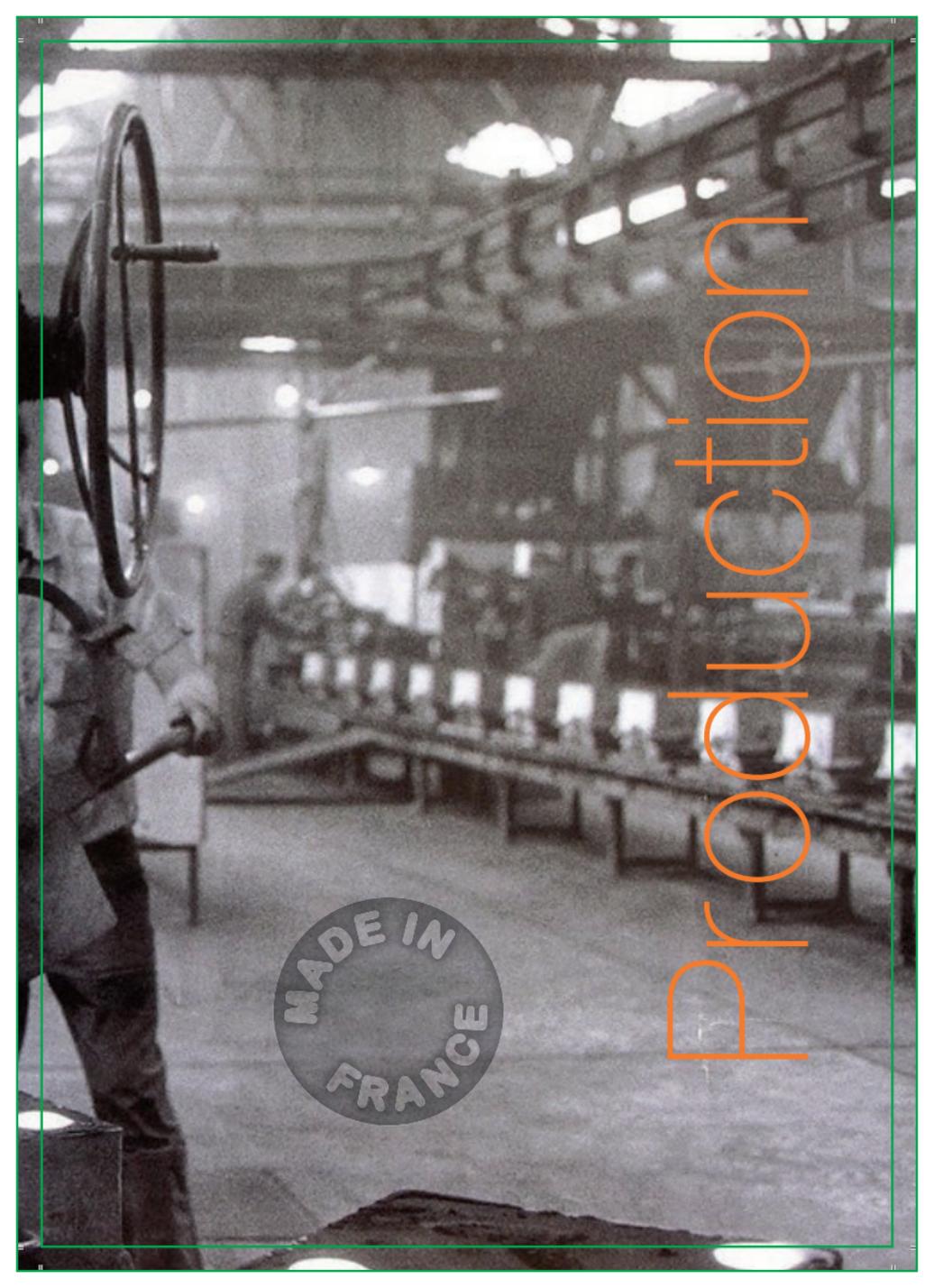




L'originale

Conseils d'utilisation
Care & Use
Consejos de uso
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Conselhos de utilização
Consigli d'utilizzo
제품관리와 사용법
使用说明



MADE IN
FRANCE

Production



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT BING



Four
OVEN



Lave-vaisselle
DISHWASHER

Perfection

Unique

Durable



LIFETIME

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE À VIE LIMITÉE



Performance

Bedienungsanleitung

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Deutsch

In Küchen auf der ganzen Welt steht Le Creuset nicht nur für eine besondere Art zu kochen, sondern auch für Originalität und Geselligkeit. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen. Die Anleitung wird Ihnen dabei helfen, Ihr Produkt optimal zu pflegen und die besten Kochergebnisse zu erzielen.

Die Le Creuset Tradition

Seit 1925 stellt Le Creuset in seiner Gießerei in Nordfrankreich gusseisernes, emailliertes Kochgeschirr von höchster Qualität her. Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich Eisen, Stahl und Glas. Jeder einzelne unserer gusseisernen Artikel wird in einer individuellen Sandform hergestellt und ist somit einzigartig. Das flüssige Gusseisen wird aus einem großen Schmelztiiegel, der sich auf französisch „Creuset“ nennt, in individuelle Sandformen gegossen. Nach dem Abkühlen wird der so geformte Gussartikel emailliert und dann bei sehr hohen Temperaturen im Hochofen versiegelt, um eine robuste und dauerhafte Oberfläche zu erhalten. Da eine Reihe von Arbeitsschritten bei der Herstellung von Hand erfolgt, ist jeder Artikel individuell und es kann zu leichten Unterschieden zwischen den Produkten kommen. Diese Unterschiede haben jedoch keinerlei Einfluss auf die allgemeine Qualität und die Kocheigenschaften des Produkts. Die Emaillierung, mit der alle Produkte komplett überzogen sind, ist äußerst langlebig und hygienisch und bietet viele Anwendungsmöglichkeiten zum Aufbewahren, Vorbereiten (inklusive Marinieren) und Kochen/Braten von Lebensmitteln.

Le Creuset Qualitätsstandards

Alle Produkte werden während des Herstellungsprozesses mehrfach von Hand kontrolliert um sicherzustellen, dass die Qualität der Produkte den strengen Le Creuset Qualitätsstandards entspricht. Alle von Le Creuset verwendeten Emaillebeschichtungen entsprechen den international geltenden Vorschriften.

KOCHEN MIT GUSSEISEN

Gusseisen ist ein Material, das Hitze sehr gut speichert. Dies kann vor allem bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd bzw. im Backofen von Vorteil sein. Darüberhinaus ist Gusseisen ideal zum Servieren geeignet: durch die gute Wärmespeicherfähigkeit hält ein abgedecktes und in warmem Gusseisen aufbewahrtes Essen sich auch bis zum zweiten Gang warm. Gusseisen kann andererseits auch zum Kühlhalten von kalten Gerichten benutzt werden. Gusseiserne Artikel sind auch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank und für das Vorbereiten von Essen im Voraus geeignet.

DAS PRODUKTSORTIMENT

Le Creuset bietet ein breites Produktsortiment mit einer Vielzahl von Formen und Größen. Es wird zwischen zwei verschiedenen Emaillearten für die Innenflächen der Produkte unterschieden: zum einen gibt es eine helle glänzende Emaille und zum anderen eine

schwarze matte sogenannte „Silk-Emaille“. Die folgenden allgemeinen Gebrauchsanweisungen gelten für beide Emaillearten. Bitte beachten Sie aber auch die zusätzlichen Informationen und Tipps für die schwarze Innenemailierung „Silk-Emaille“. Die allgemeinen Pflegehinweise, die wir im Anschluss geben, gelten für das gerade von Ihnen erworbene Produkt mit schwarzer Silk-Emaille. Weitere Informationen finden Sie auf www.lecreuset.com.

WIE SIE IHR KOCHGESCHIRR BENUTZEN SOLLTEN

■ **Vor dem ersten Gebrauch**, entfernen Sie bitte das Verpackungsmaterial und die Aufkleber. Spülen Sie das Produkt zunächst in heißem Spülwasser, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gut ab. Es sind keine weiteren Vorbereitungsmaßnahmen erforderlich.

■ Das gusseiserne Kochgeschirr von Le Creuset kann auf **ALLEN Hitzequellen benutzt werden**: Gas, elektrischen Kochplatten, Heizspiralen, Glaskeramik und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING

Heben Sie die Produkte auf Herden mit Glasoberfläche immer sanft an und stellen Sie sie auch sanft ab, um das Verkratzen

der Oberfläche zu vermeiden. Schieben Sie die Produkte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte. Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen. Sie vermeiden damit außerdem Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. den Handgriffen. Gasflammen müssen immer der Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.



Lange Handgriffe sollten sicher positioniert werden, d.h. sie sollten nicht über die Vorderseite des Herdes hinausstehen bzw. quer über eine Hitzequelle führen.

Gebrauch im Backofen



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ A sind im Backofen für Temperaturen von 200 °C (bzw. 390 °F) oder Stufe 6 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ B sind im Backofen für Temperaturen von 250 °C (bzw. 500 °F) oder Stufe 9 bei gasbeheizten Backöfen geeignet. Allerdings sollten diese Temperaturen nicht überschritten werden.



Produkte mit gusseisernen Handgriffen bzw. Edelstahldeckelknöpfen wie unten abgebildet können im Backofen bei beliebig hohen Temperaturen verwendet werden. Produkte mit Holzgriffen oder -deckelknöpfen dürfen im Backofen nicht verwendet werden.



* Einbauberde mit gusseiserner Innenverkleidung:



Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf die Böden von Backöfen mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies würde die Gar-temperatur im Backofen erhöhen bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden. Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden um mögliche Beschädigungen vorzubeugen. Für optimale Garergebnisse sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.

■ Die schwarze „Silk-Emaille“

Sie wurde speziell für das Braten bei hohen Oberflächentemperaturen entwickelt, daher lassen sich mit ihr beim Braten optimale Bratergebnisse erzielen. Da Gusseisen ein so guter Wärmespeicher ist, ist das Braten und Kochen schon bei mittleren Heiztemperaturen möglich. Die besten Ergebnisse beim Zubereiten Ihrer Rezepte und Lebensmittel erzielen Sie, wenn Sie bei mittleren bzw. niedrigen Temperaturen kochen bzw. warten bis die Öle/Fette die richtige Temperatur erreicht haben. Sie sollten zum Aufheizen der Produkte NIE hohe Temperaturen benutzen, wenn Sie

anschließend die Temperatur zum Kochen herunter stellen möchten. Zu hohe Temperaturen führen zu Überhitzung und Anhaften der Speisen, vor allem bei empfindlichen Speisen wie Omelettes oder anderen Eierspeisen. Gusseisen speichert Hitze so gut, dass auf diese Art und Weise überhitzte Produkte schlechte Kochergebnisse erzielen, die Speisen ankleben und die Produktoberfläche verfärbt. Dank der schwarzen „Silk-Emaille“ bildet sich beim kontinuierlichen Gebrauch am Boden eine Patina (eine bräunliche Schicht). Diese Patina entsteht durch das Einbraten von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert und ein leichteres Ablösen der Speisen beim Kochen ermöglicht.

■ Aufbewahren und Marinieren von Lebensmitteln

Die Emailleschicht ist undurchlässig und daher zur Aufbewahrung von rohen Zutaten bzw. gekochten Speisen geeignet. Sie eignet sich auch zum Marinieren mit säurehaltigen Zutaten, wie z.B. Wein.

■ Tipps für Grillpfannen

Bei Grillpfannen und -platten ist es wichtig, das Produkt gut aufheizen zu lassen, so dass die spezielle Rillenoberfläche die geeignete Temperatur zum scharfen Anbraten und Karamellisieren hat. Diese Empfehlung gilt nicht für andere Produkte sondern nur für Grillpfannen und -platten. Zum optimalen Grillen ist es wichtig, dass die Oberfläche heiß genug ist, bevor die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden. Stellen Sie die leere Grill-

pfanne auf mittlere Hitze und lassen Sie sie mehrere Minuten (eine Überhitzung ist unbedingt zu vermeiden) aufheizen. Geben Sie kein Öl in die kalte Pfanne, da es beim Aufheizen der Grillpfanne zu heiß werden könnte und dann Rauch entstehen könnte. Nehmen Sie ein paar Wassertropfen auf die Finger und spritzen Sie diese auf die heiße Pfannenoberfläche. Wenn es zischt und das Wasser sofort verdampft, ist die Grillpfanne heiß genug und fertig zum Gebrauch. Wenn das Wasser nur verdampft und es nicht zischt, sollten Sie die Pfanne weiter aufheizen lassen und kurze Zeit später den Wassertest wiederholen. Wenn die Oberfläche heiß genug ist, fetten Sie sie leicht mit einem Ölspray oder einem Le Creuset Silikonbackpinsel ein. Wir empfehlen den Gebrauch von pflanzlichen Ölen wie zum Beispiel Erdnuss- oder Maisöl. Beim Gebrauch von Olivenöl kann es zu starker Rauchbildung kommen. Sobald sich auf der Bratoberfläche die Patina gebildet hat, braucht nur noch sehr wenig Öl hinzugegeben werden. Das Bratgut sollte relativ trocken sein, bevor es auf die heiße Bratoberfläche gelegt wird. Benutzen Sie Küchenpapier um überschüssige Feuchtigkeit von der Lebensmitteloberfläche abzutupfen. Für deutliche Grillstreifen lassen Sie das Bratgut mehrere Minuten braten ohne es umzudrehen oder zu bewegen. Marinierte Lebensmittel sollten vor dem Braten auch mit Küchenpapier abgetupft werden.

■ Tipps für Brat und Sauté-Pfannen

Beim Gebrauch von Brat oder Sauté-Pfannen sollten Öle und Fette heiß sein bevor die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden. Daher sollte das Fett/Öl in die kalte Pfanne gegeben

und gleichzeitig mit der Pfanne erhitzt werden. Die die Innenfläche bedeckenden Öle und Fette sind heiß genug, wenn sich ihre Oberfläche zu kräuseln beginnt. Butter und andere Fette sind heiß genug, wenn es an ihrer Oberfläche zu blubbern beginnt.

■ Zu verwendende Kochutensilien

Wir empfehlen die Verwendung von Le Creuset Küchenhelfern aus Silikon. Metallische Gegenstände, Löffel und Schneebesen sollten nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden, jedoch nicht kratzend auf der Emailleschicht. Diese nicht am Produktrand abklopfen. Batterie oder strombetriebene Rührgeräte sollten nicht verwendet werden, da ihre Klängen die Emailleschicht beschädigen könnten. Messer und andere Gegenstände mit scharfen Kanten sollten nicht zum Schneiden von Lebensmitteln in dem Kochgeschirr benutzt werden.



■ Handgriffe

Die gusseisernen Handgriffe und der Deckelknopf aus Edelstahl werden beim Gebrauch auf dem Herd und im Backofen heiß. Die heißen Produkte während und beim Kochen immer mit Topfhandschuhen, Topflappen o.ä. anfassen. Stellen Sie sicher, dass die Handgriffe und Deckelknöpfe stets gut angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. nach.



REINIGUNG VON SCHWARZEN SILK-EMAILLE PRODUKTEN

■ Entfernen Sie nicht die Patina (die bräunlich-schwarze Bodenschicht), die sich am Pfannenboden auf der schwarzen „Silk-Emaille“-Oberfläche bildet. Sie verbessert die Bratergebnisse und das Ablösen von Speiseresten vom Pfannenboden. Lassen Sie das heiße Produkt vor dem Spülen immer erst etwas abkühlen. Wenn möglich, sollten Sie das Produkt in heißem Wasser spülen und die Oberfläche anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Dies empfiehlt sich nach dem normalen Braten und wenn nur minimale Essensreste im Kochgeschirr zurückgeblieben sind. Zum gründlicheren Spülen können Sie heißes Spülwasser benutzen, das Kochgeschirr dann mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Dabei bleibt die Patina erhalten.

■ Um stark anhaftende Speisereste zu entfernen, füllen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und lassen Sie es 10-15 Minuten lang stehen. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es wie gewohnt ab.

■ Eine Spülbürste kann beim Entfernen von Speiseresten und beim Reinigen zwischen den Grillrippen von Vorteil sein. Benutzen Sie keine Topfreinigerpads oder andere scheuernde Reiniger auf der Bratoberfläche. Bratspuren auf der Außenseite der Pfanne können mit einem Nylonschwamm gereinigt werden.



Stellen Sie nie ein noch feuchtes Produkt in den Schrank. Bewahren Sie Ihr Kochgeschirr in einem trockenen Schrank bzw. einem anderen gut belüfteten Ort auf, an den kein Dampf gelangen kann.

Spülen in der Spülmaschine



LOWE-CREUSET
DISHWASHER

Alle Produkte mit integrierten Gusseisengriffen und Phenolgriffen sind spülmaschinengeeignet. Da das Spülen in der Spülmaschine allerdings die Patina wieder entfernt, empfehlen wir das Spülen von Hand. Regelmäßiges Spülmaschinenspülen kann zu einer gewissen Eintrübung der Emailleschicht führen. Dies ist nicht bedenklich und hat keine negative Auswirkung auf die Brateigenschaften des Kochgeschirrs. Gusseisernes Kochgeschirr von Le Creuset ist extrem haltbar, es kann jedoch durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harten Oberflächen beschädigt werden. Bitte beachten Sie, dass eine solche Beschädigung nicht durch die Garantie abgedeckt wird.



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes und hoffen, Sie werden viele Jahre lang an Ihrem gusseisernen Kochgeschirr von Le Creuset Freude haben.

30 Jahre Garantie

Unsere 30 Jahre Garantie für Ihr Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Le Creuset ist stolz auf die fachmännische Verarbeitung seiner Produkte und leistet dem Erwerber eines Kochgeschirrs aus emailliertem Gusseisen eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produkts für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen.

Garantieumfang

Die Garantie erstreckt sich auf das gelieferte Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen (ohne Zubehörteile).

Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach der Entscheidung von Le Creuset die fehlerhafte Ware oder Einzelteile ausgetauscht oder repariert werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von Le Creuset übernommen.

Garantiezeit

Berücksichtigt werden alle Garantieansprüche, die innerhalb der Garantiezeit beim Einzelhändler, bei dem das Gerät gekauft wurde oder bei unserer Niederlassungen eingehen. Sämtliche Ansprüche aus der Garantie verjähren spätestens 30 Jahre nach der ersten Lieferung und zwar auch dann, wenn bereits Garantieleistungen erbracht worden sind.

Abwicklung

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an der Ware, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat geltend zu machen. Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen sind der Einzelhändler, der das Kochgeschirr ausgeliefert hat, und die Le Creuset Niederlassung befugt. Die Kosten sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zur oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das instandgesetzte Kochgeschirr wieder ausliefert, trägt der Kunde.

Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn mit dem beanstandeten Kochgerät eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen. Entscheidet sich Le Creuset für einen Austausch des defekten Kochgerätes, so ist Le Creuset berechtigt, ein vergleichbares Produkt zur Verfügung zu stellen, wenn dieselbe Ware nicht mehr hergestellt wird. Die Ersatzbeschaffung in der ursprünglichen Farbe kann nicht garantiert werden.

Ausschluß der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden:

- wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt ist oder zerstört wurde.
- bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung insbesondere durch den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen oder infolge Nichtbeachtung der beigefügten Pflege- und Gebrauchsanweisungen bzw. durch unsachgemäße Wartung aufgetreten sind. Bei gewerblichem Einsatz beschränkt sich die Garantie auf ein Jahr.
- wenn das Kochgeschirr durch hierfür nicht autorisierte Personen repariert worden ist.
- wenn das Kochgeschirr mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist.

Ergänzende Bestimmungen

Die vorstehenden Bestimmungen regeln das Rechtsverhältnis zu Le Creuset abschließend. Weitergehende Ansprüche, insbesondere für Schäden und Verluste gleich welcher Art, die durch das Gerät oder durch dessen Gebrauch entstehen, sind ausgeschlossen.

Die Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar. Gewährleistungsansprüche gegen den Fachhändler als Verkäufer sind dann ausgeschlossen, wenn und soweit gemäß dieser Garantie von Le Creuset Leistungen erbracht wurden. Der Geltungsbereich dieser Garantie ist auf die Bundesrepublik Deutschland, Österreich und die Schweiz beschränkt.

Le Creuset bietet Ihnen in allen Ländern, in denen das Produkt verkauft wird, eine lebenslange Garantie, sofern es vom Gesetz genehmigt ist.

Bei Beschwerden wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung Ihres Landes:

Deutschland/Österreich

Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck, Deutschland
Telefon: (07021) 9749-0
E-mail: service@lecreuset.de
Website: www.lecreuset.de

Schweiz

Allmendstrasse 14a
5612 Villmergen, Schweiz
Telefon: 0566100030
E-mail: service@lecreuset.ch
Website: www.lecreuset.ch

Gebroüksaanwijzing

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebroüksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Nederlands

Overal ter wereld, vertegenwoordigt Le Creuset in de keuken veel meer dan koken alleen, het is een manier om authenticiteit en gezelligheid te vieren. Reeds bijna een eeuw wordt er in ons gietijzeren kookgerei vertrouwen gesteld voor zijn superieure prestaties, duurzaamheid en vermaarde vormgeving. Wij danken u omdat u voor het emailen gietijzeren keukengerei van Le Creuset heeft gekozen. Gelieve deze folder grondig door te nemen alvorens uw nieuwe product voor het eerst in gebruik te nemen. Dit zal u helpen bij het onderhoud van uw product waardoor u de beste kookresultaten zult bereiken.

De erfenis van Le Creuset

Le Creuset maakt in zijn gieterij in het noorden van Frankrijk reeds sinds 1925 emailen gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Hoewel het fabricageproces evolueerde, bleef het geheime mengsel van ingrediënten hetzelfde. Elk stuk gietijzer is handgemaakt en vervaardigd uit een individuele zandvorm en is dus uniek. Gesmolten ijzer wordt in de vormen gegoten vanuit een grote ketel die een 'Creuset' wordt genoemd, vervolgens wordt de emailaag aangebracht en daarna aan extreem hoge temperaturen blootgesteld om een schitterende en duurzame afwerking te bereiken. Aangezien een aantal fabricageprocessen nog steeds steunen op manuele vaardigheden, heeft elk stuk zijn eigen persoonlijkheid en kunnen daardoor lichte variaties optreden in de afwerking. Deze laatste hebben echter geen invloed op de algemene kwaliteit

van het product of op het kookresultaat. De emailen bovenlaag, die elk stuk volledig bedekt, ook de randen, is uiterst duurzaam en hygiënisch. Hij is tevens uiterst veelzijdig want geschikt voor zowel het bewaren als het voorbereiden van voedsel (inclusief het marinieren van ingrediënten) en voor het koken zelf.

Le Creuset-Kwaliteit

Elk stuk wordt tijdens het fabricageproces meerdere malen manueel gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de strengste kwaliteitsnormen gerespecteerd worden. Al het email dat door Le Creuset gebruikt wordt, voldoet aan de huidige internationale normen.

KOKEN IN GIETIJZER

Geëmailleerd gietijzer is een opmerkelijk en robuust materiaal dat perfect aansluit bij de moderne manier van

voedselbereiding en koken. Of u nu wil roerbakken, een stoofschotel bereiden, een steak dichtschroeien of een cake bakken, er is altijd wel een geschikte vorm. Het materiaal is uitermate geschikt voor zowel het langzaam stoven als het op hogere temperaturen dichtschroeien. Gietijzer leent zich voor het gebruik van eender welke warmtebron, inclusief inductie, en van eender welke oven of grill. Doordat het gietijzer de warmte zo goed vasthoudt, kunnen lagere temperaturen aangewend worden om voedsel op het kookvuur of in de oven te bereiden. Op tafel zal een gesloten

schotel het voedsel warm houden voor een tweede bediening. Gietijzer kan ook gebruikt worden om koude voedingsmiddelen koud te houden. Een in de koelkast gekoelde schotel met inhoud is ideaal om de koude gerechten op een warme zomerdag in op te dienen. Hij kan ook in de diepvriezer geplaatst worden.

HET GAMMA

Le Creuset biedt een groot assortiment vormen en afmetingen aan om tegemoet te komen aan uw kookstijl en serveerwensen. In het gamma bestaan er twee varianten van de emailen binnenkant: lichtgekleurd glanzend email of gesatineerd zwart email. Onderstaande gebruiksaanwijzingen zijn van toepassing op de producten met gesatineerd zwart email. Bezoek onze website LeCreuset.com voor meer informatie over het volledige gamma producten of voor receptideeën.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR GIETIJZER

■ **Vóór het eerste gebruik:** verwijder alle verpakking en etiketten. Was de pan in een warm sopje, daarna goed spoelen en afdrogen. Uw pan is nu klaar voor gebruik en heeft geen andere voorbereiding zoals acclimatiseren nodig.

■ Gietijzeren kookgerei van Le Creuset is geschikt voor **ALLE warmtebronnen**, inclusief gas, elektrische of halogeenkookplaten, vitrokeramische kookplaten, inductie-

kookplaten en ovens die werken op gas, olie, kolen of hout.



Op kookvuren met een glazen oppervlak moet u de pan steeds optillen en nooit gewoon verschuiven want dit kan zowel de bodem van de pan als het glas beschadigen. Pas de bodem van de pan steeds aan het oppervlak van warmtebron aan om de warmte zo efficiënt mogelijk te gebruiken en oververhitting van de zijkant van de pan of beschadiging van de handvatten te vermijden.



Lange handgrepen moeten zo gedraaid worden dat ze niet over de voorkant van het kookvuur uitsteken of boven andere warmtezones hangen.

Gebruik in de oven



Voor producten met een zwarte bakelieten dekselknop type A mag de oventemperatuur maximaal 200°C/390°F/gasstand 6 bedragen.



Voor producten met een zwarte bakelieten dekselknop type B mag de oventemperatuur maximaal 250°C/500°F/gasstand 9 bedragen.



Producten met volledig gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen dekselknop (zie anders-

taand voorbeeld) kunnen bij eender welke oventemperatuur gebruikt worden. Pannen met houten handgrepen of knoppen mogen niet in de oven geplaatst worden.



*Standaardkookvuren met gietijzeren bekleding:



Plaats geen kookgerei op de bodem van ovens met gietijzeren bekleding. Hierdoor zal de temperatuur in de oven stijgen waardoor de baksnelheid verhoogt en dit kan een nadelig effect hebben op het voedsel. Sleep geen kookgerei over de bodembekleding om beschadiging aan uw kookgerei te vermijden. Plaats het voor een optimaal resultaat altijd op een plaat of een rooster.

■ **Gesatineerd zwart email** vind je bij skilletts, grillpannen, Grillits®, bakpannen, sauteerpannen, woks, tajines. Gesatineerd zwart email werd speciaal ontworpen voor het koken met een hogere “oppervlakte” temperatuur wat niet hetzelfde is als een pan op een heter vuur zetten. Met gietijzer, kunnen hogere oppervlaktetemperaturen bereikt worden omdat elk stuk gelijkmatig kan doorwarmen op een middelmatig vuur. Daarom is de gesatineerde zwarte binnenzijde ideaal voor bakken, grillen en dichtschroeien. De beste resultaten worden bereikt op middelmatige en lage vuren waarbij het vuur nog lager gezet kan worden zodra de juiste temperatuur van het oppervlak of van de olie of het vet bereikt werd.

Hoge temperaturen zullen oververhitting en aanbakken veroorzaken, vooral bij delicate mengsels die eieren bevatten. Bij het gesatineerd zwart email zal bij regelmatig gebruik op het oppervlak een ‘patina’ (een bruinzwart laagje) opgebouwd worden. Een patina is het resultaat van de natuurlijke oliën en vetten van voedingsmiddelen die zich bij het bakken op het hete oppervlak vastzetten. De patina hoeft niet verwijderd te worden daar hij voor betere resultaten zorgt en het voedsel gemakkelijker loskomt. Dankzij de patina moet het oppervlak ook minder ingevet worden.

■ **Kooktips voor het grillen**

Voorverwarmen van de lege pan is kenmerkend voor grillpannen of Grillits® waar u een hoge oppervlaktetemperatuur nodig heeft voor het dichtschroeien en karamelliseren. Dit advies geldt niet voor andere producten. Voor het juist grillen en dichtschroeien is het belangrijk dat het bakoppervlak heet genoeg is alvorens men begint met bakken. Er worden geen schroeilijnen van geribbelde grillpannen verkregen als het oppervlak van de pan te koud is of het voedsel te vochtig. Plaats de lege pan op een middelmatig vuur en laat hem verscheidene minuten opwarmen. Doe geen olie in de koude pan anders kan de olie bij het opwarmen van de pan te heet worden en beginnen te roken. Maak uw vingers een beetje nat met water en sprenkel enkele druppels over het hete oppervlak. Als het water sist en bijna onmiddellijk verdampt, is de pan heet genoeg en klaar voor gebruik. Zo niet, laat de pan dan een beetje langer opwarmen en herhaal de watertest opnieuw. Als het oppervlak

heet genoeg is, vet dan lichtjes in met behulp van een oliespray of breng wat olie aan met behulp van de siliconen bakkwast van Le Creuset. Plantaardige olie, aardnoot of maïsolie wordt aanbevolen. Olijfolie kan erg veel rookontwikkeling veroorzaken, maar is toch ook veilig om te gebruiken. Laat voor duidelijke schroeilijnen het voedsel meerdere minuten onaangeroerd op het oppervlak liggen. Als het voedsel te snel verplaatst wordt, zullen de lijnen slechts lichtjes zichtbaar zijn en kan er stoom uit het voedsel op het oppervlak terechtkomen. Het voedsel zal ook vanzelf loskomen wanneer het klaar is om gedraaid of weggenomen te worden.

■ Kooktips voor fruiten en sauteren

Bij fruiten en sauteren is het de bedoeling om het vet te verwarmen alvorens het voedsel toe te voegen, dus breng de pan en het vet/de olie samen op temperatuur. De olie of het vet dat het oppervlak bedekt, is heet genoeg wanneer er ofwel, in het geval olie, een kleine rimpeling optreedt, of, in het geval van boter en andere vetten, belletjes of schuim ontstaan.

■ Aanbevolen keukengerei

Voor gebruiksgemak en bescherming van het oppervlak wordt het siliconen keukengerei van Le Creuset aanbevolen. Houten of hittebestendig plastic gerei kan ook gebruikt worden. Metalen gerei, lepels of kloppers mogen enkel heel voorzichtig gebruikt worden en er mag niet mee over het emailen oppervlak geschraapt worden. Klop deze ook niet af op de rand van een pan. Handkloppers, elektrisch of op batterijen, mogen niet gebruikt worden omdat de mesjes het email kunnen beschadigen. Messen of gerei

met scherpe randen mag niet gebruikt worden om er in de schotel voedsel mee te snijden.



■ Handgrepen

Gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen knoppen zullen zowel bij het gebruik op het kookvuur als in de oven heet worden. Gebruik altijd een droge dikke doek of ovenwanten om deze op te tillen. Zorg ervoor dat de handgrepen en knoppen goed vast blijven zitten door ze regelmatig te controleren en aan te draaien.



REINIGING EN ONDERHOUD

■ Probeer de patina (het bruinzwarte laagje) die zich op het gesatineerde zwarte oppervlak vormt niet te verwijderen. Deze verbetert het kookresultaat en zorgt ervoor dat het voedsel gemakkelijker van het oppervlak loskomt. Laat de hete pan altijd enkele minuten afkoelen alvorens ze af te wassen. Spoel indien mogelijk de pan af in heet water en wrijf met een vochtig doek over het oppervlak. Dit is mogelijk wanneer de pan regelmatig gebruikt wordt of er voedsel in bereid wordt dat weinig resten achterlaat. Voor grondiger afwassen, gebruikt u een warm sopje, waarna u de pan grondig afspoelt en afdroogt.

■ Om hardnekkige of kleverige resten te verwijderen, vult u de warme pan met warm water en laat u ze 15 à 20 minuten weken. Vervolgens afwassen, afspoelen en afdrogen zoals gewoonlijk. Een afwasborstel kan nuttig zijn om kleine voedselresten te verwijderen, of om tussen de ribbels van de grillpannen schoon te maken. Gebruik geen schuurponsjes of schurende reinigingsmiddelen op het bakoppervlak.



Sporen aan de buitenkant zoals aangebrande vetresten kunnen lichtjes geschrobd worden met een nylon sponsje, of kunnen verwijderd worden door af en toe de potten en pannenreiniger van Le Creuset te gebruiken. Ga naar onze website of uw lokale handelaar voor meer informatie.

Gebruik in de vaatwasser



Alle pannen met metalen handgrepen mogen in de vaatwasser afgewassen worden maar dit verhindert grotendeels de opbouw van de patina. Daardoor zullen grillpannen en skilleten gedurende langere tijd ingevet moeten worden. Laat de vaatwasmachine steeds de volledige cyclus doorlopen alvorens de deur te openen. Bij een onvolledige cyclus blijft er vocht achter in de machine en dit kan de pan beschadigen. Droog na de wascyclus uw producten af met een zachte doek.



Glazen deksels

Le Creuset biedt voor bak en sauteerpannen een gamma glazen deksels in verschillende afmetingen aan. Gelieve naar onze website of uw lokale handelaar te gaan voor meer informatie.

Wij danken u voor uw aankoop en hopen dat u vele jaren van het gebruik van uw gietijzeren kookgerei van Le Creuset zal genieten!

Levenslange garantie

ONZE LEVENSLANGE GARANTIE OP UW PAN VAN LE CREUSET

Le Creuset is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een levenslange garantie aan de oorspronkelijke eigenaar van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum van het kookgerei en gedurende de levensduur van de oorspronkelijke eigenaar, die het kookgerei niet wegens professionele redenen in gebruik heeft. Het maakt hierbij niet uit of de oorspronkelijke eigenaar het kookgerei zelf heeft gekocht of het als geschenk heeft gekregen. Zolang u de oorspronkelijke eigenaar bent van het geëmailleerd gietijzeren kookgerei, geniet u van onze Le Creuset Levenslange Garantie in aanvulling op uw wettelijke rechten. Deze Levenslange Garantie biedt een dekking voor gebrekkig vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de ingesloten gebruiksvorschriften. Deze Levenslange Garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.

HOE U AANSpraak KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Schrijf uw NAAM, ADRES en de AARD VAN UW KLACHT, samen met de NAAM VAN DE WINKELIER waar u uw kookgerei gekocht heeft, indien bekend, op een papiertje en hecht dit stevig aan het kookgerei. Breng dit kookgerei naar de zaak waar u het hebt aangekocht. Deze Levenslange Garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van gebrekkig kookgerei of, indien reparatie niet mogelijk is, tot de vervanging daarvan door een vergelijkbaar product, wanneer hetzelfde product

niet meer in productie is. Vervanging door dezelfde kleur van het kookgerei kan niet gegarandeerd worden. Deze Levenslange Garantie wordt gegeven in aanvulling op uw wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan uw Le Creuset kookgerei. Wellicht heeft u ook wettelijke rechten indien u niet de oorspronkelijke eigenaar van het kookgerei bent. Le Creuset biedt u een levenslange garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt voor zover het door de wet toegestaan is en aan uw statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de Le Creuset dealer waar u uw product gekocht heeft. Indien dit niet kan, gelieve ons te schrijven:

BELGIË / NEDERLAND / LUXEMBURG

LE CREUSET S.A.S.

KLANTENSERVICE

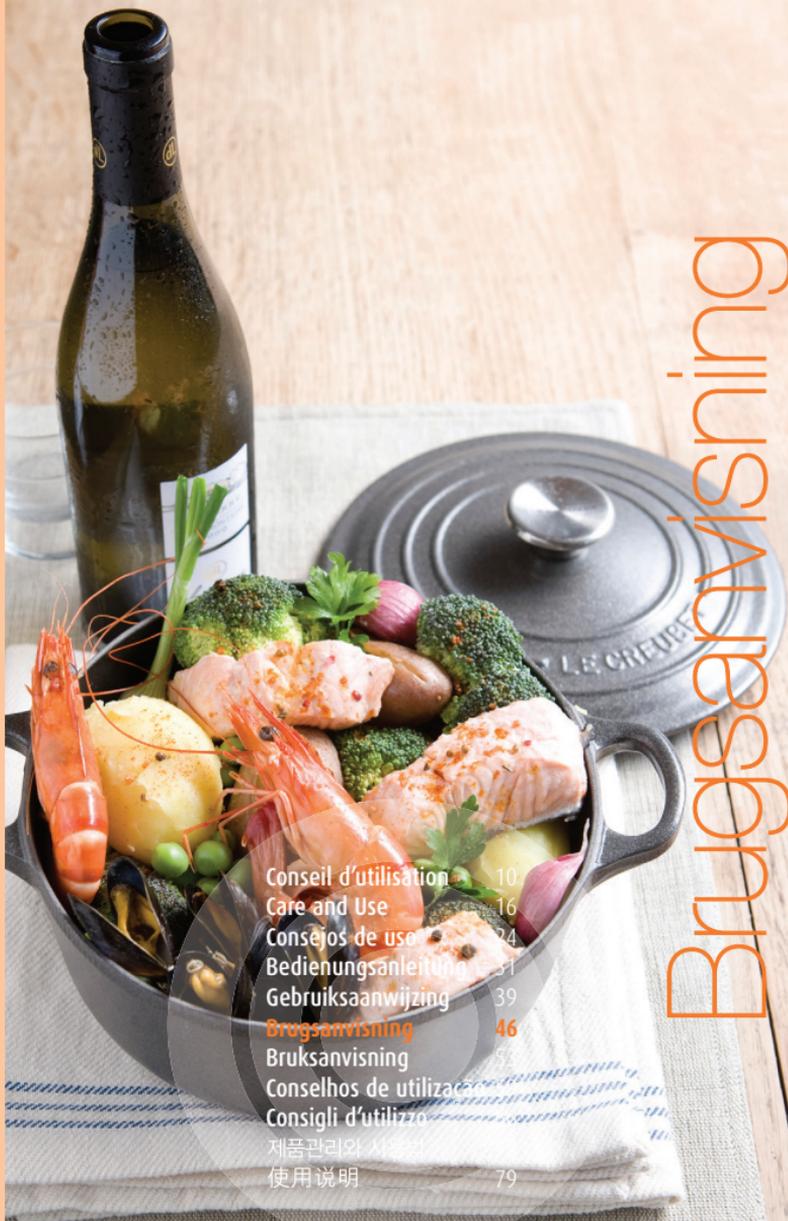
902, rue Olivier Dequise

02230 Fresnoy-le-Grand - France

www.lecreuset.be

www.lecreuset.nl

www.lecreuset.fr



Brugsanvisning

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	52
Conselhos de utilização	60
Consigli d'utilizzo	67
제품관리와 사용법	74
使用说明	79

I køkkener verden over står Le Creuset ikke blot for en måde at lave mad på. Det er en måde, hvorpå man hylder ægtheden og de mennesker, man vælger at nyde maden sammen med.

I næsten et århundrede har vores lækre køkkengrej i støbejern været anvendt og betroet på grund af produkternes fornemme madlavningsegenskaber, holdbare kvalitet og ikoniske design.

Tak fordi du valgte køkkengrej fra Le Creuset i glasemaljeret støbejern. Læs venligst denne folder, før du tager dit nye produkt i brug for første gang. Her får du vejledning i, hvordan du plejer dit produkt og således opnår det bedst mulige madlavningsresultat.

Om Le Creuset

Le Creuset har fremstillet kvalitetskøkkengrej i emaljeret støbejern siden 1925, hvor firmaet blev grundlagt i Nordfrankrig. Selvom fremstillingsprocessen har udviklet sig, forbliver den hemmelige opskrift på ingredienserne den samme. Hvert enkelt stykke støbejern er håndlavet og fremstillet i en individuel sandform og er dermed også unik. Smeltet jern hældes i formene fra en stor kedel, kaldt en "Creuset".

Herefter emaljeres og brændes produktet ved ekstremt høje temperaturer for at opnå en smuk og holdbart finish.

I og med at en række fremstillingsprocesser stadigvæk foregår manuelt, er det enkelte produkt individuelt fremstillet, og der kan forekomme mindre variationer i produktets finish, men ingen af disse ændrer imidlertid produktets samlede kvalitet eller ydeevne. Glasemaljen dækker alle produkter fuldstændig, herunder alle kanter, og

den er utrolig holdbar og hygiejnisk. Yderligere er produktet meget alsidigt og kan anvendes både til opbevaring og tilberedning af maden.

Le Creusets kvalitetsstandarder

Hvert eneste stykke køkkengrej bliver undersøgt i hånden op til flere gange under fremstillingsprocessen for at sikre fastholdelsen af de meget høje kvalitetskrav. Alle emaljer anvendt af Le Creuset overholder de gældende, internationale standardregler.

MADLAVNING MED STØBEJERN

Emaljeret støbejern er et fantastisk og robust materiale, som passer fint til nutidens krav til tilberedning af mad. Både når du hurtigstejer (bruner eller svitser), tilbereder en langsom ret i en gryde, bruner en steg eller bager en kage, findes der et produkt, som passer netop hertil. Både effektiviteten og resultatet er lige godt, hvad enten det drejer sig om simretilberedning eller bruning ved høje temperaturer.

Støbejern er særdeles pålideligt uanset varmekilden, herunder også induktionsvarme, og det kan bruges i enhver ovn eller under ovnens grillelement.

Materialet har evnen til effektivt at holde på varmen, og dette giver den fordel, at både kogeplade og ovn kan indstilles til en lavere temperatur.

Sat direkte på spisebordet, holder f.eks. en varm, tildækket gryde maden varm til næste portion skal serveres.

Støbejern kan også bruges til at holde

maden kold. Sætter man produktet med mad i køleskabet, holder den maden kold på en varm sommerdag. Produktet kan ligeledes placeres i fryseren til nedfrysning af madvarer eller allerede tilberedte retter.

gasblus, el-plader eller glaskeramiske plader, induction og alle ovntyper, brændeovn osv.



SORTIMENT

Produkterne fra Le Creuset findes i mange forskellige former og størrelser, som passer til netop din madlavningsstil og dine krav til servering af maden.

Sortimentet er opdelt i to overfladebehandlingstyper: En let sandfarvet, skinnende emalje, og en sort, mat emalje, kaldt Satin Black.

De generelle vejledninger nedenfor gælder for produkter med den sorte matte emaljetype, som det, du netop har erhvervet. For yderligere oplysninger om det komplette produktsortiment samt forslag til opskrifter, besøg vores hjemmeside LeCreuset.com.

Når man bruger en glaskeramisk kogeplade, skal man altid huske at løfte produktet op for at flytte det. Man må aldrig trække eller skubbe produktet hen over kogepladen, idet dette kan beskadige både bunden på produktet samt den glaskeramiske kogeplade.

Sørg altid for at bruge en produktstørrelse, der svarer til varmekilden for at opnå størst mulig effektivitet og undgå en overophedning af siderne på produktet eller beskadigelse af håndtagene. Gasflammer skal begrænses til bunden af produktet, og de må ALDRIG løbe op omkring siderne.

Undgå at bruge BOOST funktionen på induktionsplader, da dette kan beskadige produktet.

HVORDAN BRUGER DU DIT STØBEJERNSKØKKENGREJ

■ Før ibrugtagning første gang

skal man først fjerne al emballage og alle etiketter. Vask derefter produktet af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl produktet efter og tør det godt.

■ Køkkengrej fra Le Creuset i støbejern kan anvendes på **ALLE** kogeplader, inkl.



Lange håndtag skal placeres, således at de ikke rækker ud over kanten på kogepladen eller hen over andre kogezone.

Brug af ovn



For type A sort fenol knop til låg, må den maksimale ovn temperatur være 200°C/390°F/gasstand 6.



type A

For type B sort fenol knop til låg, må den maksimale ovn temperatur være 250°C/500°F/gasstand 9.



type B

Produkter med integreret støbejernshåndtag og/eller med stål knop, som vist nedenfor, kan bruges ved hvilken som helst ovns-temperatur. Produkter med træhåndtag tåler ikke ovn.



Placer ikke køkkengrej af nogen slags i bunden af en ovn. Det vil øge kogetemperaturen inde i ovnen, og vil dermed øge kogehastigheden og som følge heraf skade maden. Undgå at trække eller skubbe køkkengrej hen over bundbeklædningen, idet det kan beskadige dit køkkengrej. For de bedste resultater, sæt altid køkken-grejet på en ovnplade eller rist.

■ **Satin Black emalje** er påført alle produkter med udvendig sort mat emaljering, samt alle pander, grillpander, sauterpander, stegepander, æbleskivepander, blinispander, pandekagepander, woks, taginer og stegegryder.

Alle produkter, som er ideelle produkter til at stege, grille og brune i og til tilberedning af visse gryderetter. Satin Black emalje er specielt fremstillet til brug ved madlavning, som kræver høje "overflade"-temperaturer, hvilket ikke er helt det samme som blot madlavning ved høj varme. Med støbejern opnås højere overfladetemperaturer ved at lade panden eller gryden blive ordentlig

gennemvarm ved indstilling af kogepladen til jævn/middel varme.

Uanset typen af ingredienser eller den anvendte opskrift, opnås det bedste slutresultat ved, at man skruer ned for temperaturen, når den rette overflade-temperatur er nået, eller når temperaturen på olien/fedtstoffet er er nået. En konstant brug af høj varme vil bevirke overophedning, samt at maden brænder på eller klister sig fast, specielt når det drejer sig om delikate blandinger til omelet eller andre æggeretter.

Den matte sorte emalje (Satin Black) får efter gentagen brug en 'patina'-belægning (en sortbrun filmoverflade). Patinaen er resultatet af naturlige olier og fedtstoffer fra maden, som brænder sig ind i den varme overflade. Undlad at vaske patinaen af, da den forbedrer stegeevnen og modvirker, at maden hænger i. Samtidig nedsætter den mængden af smørelse, som er nødvendig til madlavningen.

■ Gode råd til madlavning med grill

Når man griller på en grillpande skal man først forvarme den tomme pande for at opnå en meget høj overfladetemperatur på panden til brunning. Dette råd gælder ikke de øvrige produkter!

For at opnå den rette grill-stegning og brunning, er det vigtigt, at kogeoverfladen er tilstrækkelig varm, før man lægger maden på panden. Man opnår ikke de brune striber fra grillen, hvis pandens overflade er for kold, eller hvis maden er for fugtig. Brug køkkenrulle til at duppe overskydende væde væk med fra overfladen på madvarerne, også de marinerede.

Sæt en tom pande på kogepladen, som indstilles til en mellemvarm temperatur, og lad panden varme igennem i nogle minutter (ca. 5-10 min). Kom ikke olie på en kold pande, for når panden bliver varm, vil olien blive for varm og begynde at ryge. Kom et par dråber vand på dine fingre og stænk på den varme pandeoverflade. Hvis vanddråberne syder og fordamper med det samme, er panden tilstrækkelig varm og klar til brug. Hvis vandet danner damp og ikke syder, skal panden opvarmes lidt længere, hvorefter du igen foretager testen med vand. Når overfladen er tilstrækkelig varm, kommes lidt olie på panden med en oliespray eller olien påføres med en bagepensel (olien kan også påføres madvaren med en pensel i stedet). Det anbefales at anvende vegetabilsk olie, jordnøddolie eller majsolie. Oliven-olie ryger til tider for meget. Når først panden har fået sin patinabelægning, er det kun nødvendigt at bruge meget lidt olie eller slet ingen. For at opnå de karakteristiske grillmærker på maden, skal den ligge urørt på panden i flere minutter. Hvis man flytter maden for hurtigt rundt på panden, kan maden hænge fast og grillmærkerne bliver knap så tydelige, og saften fra maden kan løbe ud.

■ Råd til stegning og sautering

Når du steger og sauterer, skal fedtstoffet være varmt, for du kommer maden på produktet, så sørg for at både produkt og fedt/olie er varmt. Olien eller fedtet, der dækker produktet, er tilstrækkelig varmt, når enten olien har en let krusning på overfladen, eller smørret eller andet fedtstof bobler eller skummer.

■ Køkkenredskaber

Det anbefales at bruge træ- eller silikoneredskaber fra Le Creuset, som gør madlavningen nemmere og mere bekvem og samtidig beskyttes overfladen på produkterne. Metalredskaber, skeer eller piskeris må kun anvendes forsigtigt, og de må ikke skrabe hen over emaljeoverfladen. Undlad at banke disse redskaber af på produktkanten, når maden tages ud af produktet. Håndholdte, elektriske eller batteridrevne piskere må ikke anvendes, idet bladene beskadiger emaljen. Knive eller redskaber med skarpe kanter må ikke benyttes til at skære maden ud direkte på/i produktet.



■ Håndtag

Håndtag i støbejern eller knopper i rustfri stål bliver varme i brug på både kogeplade og i ovn. Anvend altid en tør, tyk klud eller grydelapper til varme produkter og knopper. Sørg for at alle håndtag og knopper er tætte og spændte ved at efterse og efterstramme disse med jævne mellemrum.



RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

■ Forsøg ikke at fjerne patinaen (den brunlige, sorte film), som dannes på den matte, sorte overflade. Patinaen forbedrer stegeegenskaberne og forhindrer maden i

at hænge i på produktet. Afkøl altid produktet, før du rengør det.

Kom aldrig koldt vand på/i et brandvarmt produkt og sæt aldrig et varmt produkt direkte ned i koldt vand, da der kan opstå et temperaturchok med revner eller emaljeskader til følge.

Når det er muligt, skal du skylle produktet af i varmt vand og derefter tørre overfladen af med en fugtig klud. Dette er muligt, hvis produktet bruges regelmæssigt til tilberedning af mad, der ikke har tendens til at hænge i. Kræves der en mere grundig rengøring af produktet, skal der bruges varmt sæbevand med efterfølgende afskylning og grundig aftørring. For at fjerne vanskelige eller klistrende madrester, skal man fylde produktet med varmt vand og lade den stå i blød et stykke tid. Vask, skyl og tør derefter produktet som vanlig.

■ Er der svære indvendige forkluninger efter påbrændte madvarer, som ikke let lader sig fjerne, så put en opvasketablet i gryden og fyld vand til denne er dækket. Varm denne opløsning op ved middel varme og lad dette småsimre i ca. 25 min. Rengør derpå gryden med lidt opvaskemiddel.

■ Ved påbrænding af meget sukkerholdige retter (fx. marmelader, karamel), kan der ske betydelige skader på grydens indvendige glasemalje og på selve den glaskeramiske kogeplade (hvis der spildes på kogepladen). Påbrænding af sukker skal straks fjernes.

■ Det kan være praktisk at bruge en opvaskeborste til at fjerne små madrester med eller til at rengøre mellem rillerne på grillen. Brug ikke gryderensere eller

rengørings-slibemidler på stegefladen.



Udvendige mærker efter brændt fedt kan renses let med en nylonsvamp eller fjernes med lejlighedsvis brug af Le Creusets rengøringsmiddel til pottes og pander "Pots & Pans" emaljerens. Forhør dig hos din lokale forhandler for yderligere oplysninger.

■ Tør altid køkkentøjet godt efter vask. Produktet må aldrig sættes på plads, hvis ikke den er tør. Med tiden kan der opstå lidt rust pletter på kanten, hvor låget har ligget. Dette rust fjernes let med lidt madolie og en tør klud.



Brug af opvaskemaskine



Produkter med træhåndtag tåler ikke at blive vasket i opvaskemaskinen. Alle produkter med metalhåndtag kan vaskes i opvaskemaskine, men gør man dette, vil opbygningen af patinaen forringes betydeligt, og grillpander og pander kræver, at man bruger olie til madlavningen i længere tid. Sorg altid for, at opvaskemaskinen gør programmet færdigt, før den åbnes. Når programmet er helt færdigt, så husk at åbne lågen så damp og fugt hurtigt slipper ud og eftervarmen undgås. Tør dit produkt af med en blød klud efter hver afvaskning i opvaskemaskine.

Tak for købet af dit produkt. Vi håber, du får stor fornøjelse af dit køkkengrej i støbejern fra Le Creuset i mange år fremover.

Livstidsgaranti

LIVSTIDSGARANTI PÅ DIT KOGEGREJ, FRA LE CREUSET I STØBEJERN

Le Creuset er stolte over det håndarbejde, som ligger bag produktionen af Le Creuset produkter og udfærdiger derfor en garanti til den første ejer af dette unikke stykke Le Creuset kogegej i støbejern. Garantien gælder hele den oprindelige ejers liv, fra og med indkobstidspunktet, uanset om den oprindelige ejer selv har købt produktet eller har erhvervet sig det som en gave. Le Creuset's livstidsgaranti giver dig en mere vidtgående dækning end dine rettigheder ifølge købeloven. Livstidsgarantien omfatter fejl i produktionen samt i råmateriale, som viser sig i løbet af garantiperioden, under forudsætning af at produktet er blevet anvendt i køkkenet på normal og ansvarlig vis i overensstemmelse med brugsanvisningen. Livstidsgarantien omfatter ikke skader som er forårsaget af skodesløshed, uheld eller normal slitage. **Dette inkluderer også overophedning af produktet ved brug af en for høj temperatur. Ligeledes ved temperaturchok, hvor koldt væske er kommet i det varme produkt/produktet er sat i koldt vand.**

REKLAMATION

Ved reklamation indsendes produktet sammen kvittering og oplysninger om navn, adresse, med samt en beskrivelse af fejlen på produktet. Kogegejret kan tilbageleveres i butikken/forhandleren, hvor det er købt - eller til nedenstående adresse. Denne livstidsgaranti er begrænset til gratis reparation, eller såfremt en sådan reparation ikke er mulig, erstatning af det fejlbehæftede kogegej, således at du får et nyt tilsvarende produkt. Hvis dit oprindelige Le Creuset produkt ikke længere produceres, får du et tilsvarende produkt. Ombytning til samme

farve som det fejlbehæftede kan desværre ikke garanteres, men vi tilstræber dette. Denne livstidsgaranti gælder som tillæg til de rettigheder, som du har ifølge købeloven mht. eventuelle fejl i produktion, kvalitet eller for andre typer af fejl i dit Le Creuset-produkt. Le Creuset tilbyder en livslang garanti på sine støbejernsprodukter. Garantien gælder i alle lande, hvor dette produkt sælges. Garantien forringer ikke forbrugerens retsstilling via købeloven i det respektive land. Ved reklamationer, kontakt i første omgang forhandleren, hvor varen er købt. Hvis dette ikke er muligt, så send produkt, kort fejlbeskrivelse, samt navn, adresse og tlf. nr. til:

Le Creuset Scandinavia

Taastrup Hovedgade 12

DK - 2630 Taastrup

Tlf. : + 45 36 88 91 90

Fax: + 45 36 34 13 30

E-mail: kundeservice@lecreuset.dk

Web: www.lecreuset.dk

Runtom i världens kök symboliserar Le Creuset inte bara matlagning, utan även äkthet och livfullhet. I nära ett århundrade har man förlitat sig på våra gjutjärnsprodukter, för förstklassigt resultat, hållbarhet, kvalitet och ikonisk design.

Tack för ditt val av Le Creuset emaljerade gjutjärnsprodukter. Vänligen läs denna folder innan du använder din nya produkt för första gången. Den hjälper dig att ta hand om din produkt och uppnå bästa möjliga matlagingsresultat.

Le Creuset kulturarv

Sedan 1925 har Le Creuset tillverkat högkvalitativa emaljerade grytor i sitt gjuteri i norra Frankrike. Även om tillverkningsprocessen har utvecklats, har det hemliga receptet på ingredienser förblivit det samma. Varje del av gjutjärnet är handgjord och skapad ur en individuell sandform, vilket gör den unik. Smält järn hålls i formarna från en stor kittel, kallad en "Creuset", därefter emaljeras och bränns de på mycket höga temperaturer för att skapa ett vackert och hållbar finish. Eftersom en del av tillverkningsprocesserna fortfarande är baserade på hantverksmässig skicklighet, har varje enskild produkt sin egen individualitet och det kan förekomma mindre variationer i finishen. Detta påverkar dock inte den generella kvaliteten eller produktens prestanda. Emaljen som helt täcker alla produkter, inklusive alla kanter, är extremt hållbar och hygienisk. Framförallt erbjuder den en allsidig funktionalitet genom möjlighet till förvaring, förberedning (inklusive marinering) och tillagning av råvaror.

Le Creuset kvalitet

Varje enskild gjutjärnsprodukt inspekteras manuellt flera gånger i tillverkningsprocessen för att säkerställa att de stränga kvalitetskraven upprätthålls. Alla Le Creuset emaljer följer gällande internationella standarder.

MATLAGNING MED GJUTJÄRN

Emaljerat gjutjärn är ett enastående, robust material som passar de moderna matlagningskraven. Oavsett om du wokar, har en rätt som ska sjuda på spisen, bryner en stek eller bakar en kaka finns en form som lämpar sig för uppgiften. Effektivitet och resultat är lika bra för långkok som stekning vid högre temperaturer.

Gjutjärn passar alla spisar, inklusive induktion, liksom i samtliga ugnar och under grillen. Det bevarar värmen effektivt och kan med fördel användas för att reducera temperaturer vid tillagning på spis och i ugn. Vid servering håller en täckt gryta maten varm till andra portionen. Gjutjärn kan även användas till kalla maträtter. En kylskåpskall rätt hålls nedkyld en varm sommar dag. Det kan även placeras i frysen och användas vid förberedning av maträtter.

SORTIMENTET

Le Creuset erbjuder ett brett sortiment av former och storlekar som passar just dina matlagnings och serveringskrav. Sortimentet innehåller två finishar för den invändiga emaljen - sandfärgad slät yta eller mattsvart



LeCreuset.com





 **LE CREUSET®**

FRANCE - 1925



L'originale

Conseils d'utilisation

Care & Use

Consejos de uso

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Brugsanvisning

Brüksanvisning

Conselhos de utilização

Consigli d'utilizzo

제품관리와 사용법

使用说明

Création



Doufeu



Coquelle



Mama



Futura



Sensation



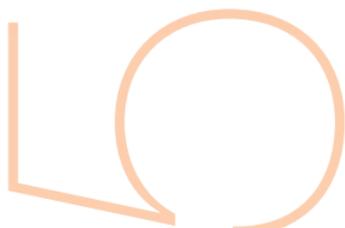
Formula



Tradition

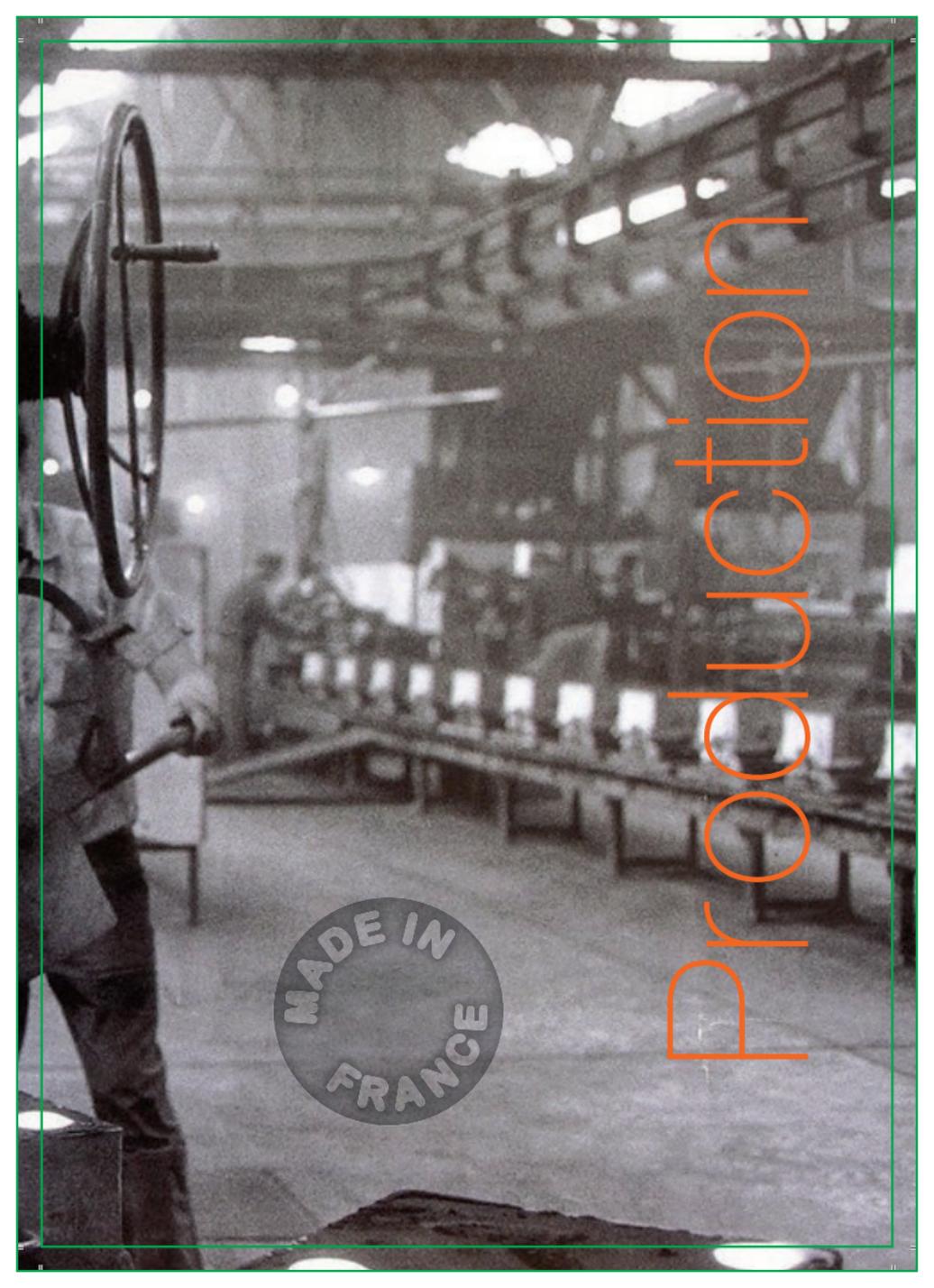


Signature



 **LE CREUSET®**

FRANCE • 1925



MADE IN
FRANCE

Production



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT BING



Four
OVEN



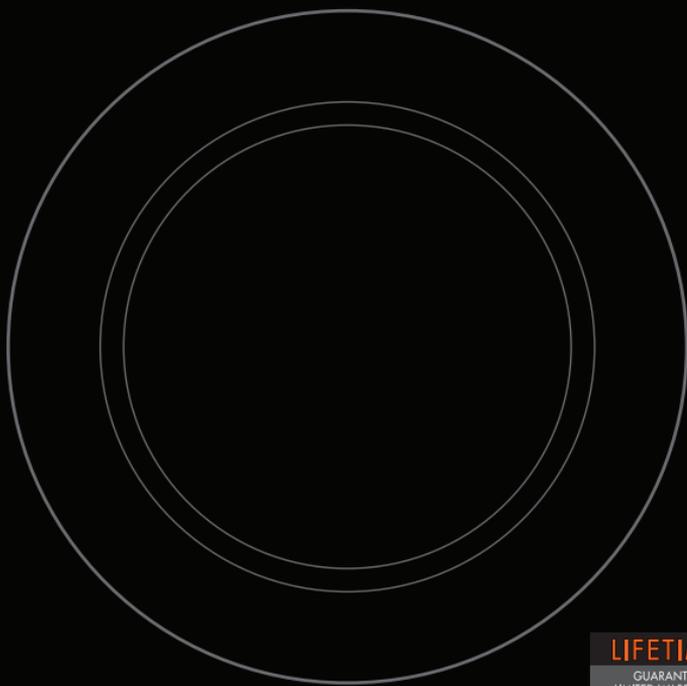
Lave-vaisselle
DISHWASHER



Perfection

Unique

Durable



LIFETIME

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE À VIE LIMITÉE



Performance

English

Care & Use

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Bedienungsanleitung



Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebbruksaanwijzing	39
Bruktanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Deutsch

In Küchen auf der ganzen Welt steht Le Creuset nicht nur für eine besondere Art zu kochen, sondern auch für Originalität und Geselligkeit. Fast ein ganzes Jahrhundert lang hat sich unser qualitativ hochwertiges, gusseisernes Kochgeschirr durch seine sehr gute Leistungsfähigkeit, seine dauerhafte Qualität und sein vorbildliches Design bewährt. Herzlichen Glückwunsch! Wir freuen uns, dass Sie sich für ein gusseisernes, emailliertes Produkt von Le Creuset entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen. Die Anleitung wird Ihnen dabei helfen, Ihr Produkt optimal zu pflegen und die besten Kochergebnisse zu erzielen.

Die Le Creuset Tradition

Seit 1925 stellt Le Creuset in seiner Gießerei in Nordfrankreich gusseisernes, emailliertes Kochgeschirr von höchster Qualität her. Obwohl sich der Herstellungsprozess seither weiterentwickelt und modernisiert hat, ist das geheime Rezept der Herstellungsmaterialien unverändert geblieben.

Genau wie Sie lässt sich Le Creuset beim Kochen auf keine Kompromisse ein: für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich Eisen, Stahl und Glas. Jeder einzelne unserer gusseisernen Artikel wird in einer individuellen Sandform hergestellt und ist somit einzigartig. Das flüssige Gusseisen wird aus einem großen Schmelztiegel, der sich auf französisch „Creuset“ nennt, in individuelle Sandformen gegossen. Nach dem Abkühlen wird der so geformte Gussartikel emailliert und

dann bei sehr hohen Temperaturen im Hochofen versiegelt, um eine robuste und dauerhafte Oberfläche zu erhalten. Da eine Reihe von Arbeitsschritten bei der Herstellung von Hand erfolgt, ist jeder Artikel individuell und es kann zu leichten Unterschieden zwischen den Produkten kommen. Diese Unterschiede haben jedoch keinerlei Einfluss auf die allgemeine Qualität und die Kocheigenschaften des Produkts.

Die Emaillierung, die alle Produkte haben, ist äußerst langlebig, hygienisch und bietet viele Anwendungsmöglichkeiten zum Aufbewahren, Vorbereiten (inklusive Marinieren) und Kochen/Braten von Lebensmitteln.

Le Creuset Qualitätsstandards

Alle Produkte werden während des Herstellungsprozesses mehrfach von Hand kontrolliert um sicherzustellen, dass die Qualität der Produkte den strengen Le Creuset Qualitätsstandards entspricht. Alle von Le Creuset verwendeten Emaillbeschichtungen entsprechen den international geltenden Vorschriften.

KOCHEN MIT GUSSEISEN

Emailliertes Gusseisen ist ein bemerkenswertes, robustes Material, das allen modernen Anforderungen für die Vorbereitung und das Kochen von Speisen entspricht. Egal ob Sie Gusseisen zum leichten Anbraten, Garen von Eintöpfen, scharfen Anbraten von Steaks oder zum

Kuchenbacken benutzen möchten, es gibt immer eine passende Produktform und -größe.

Gusseisen ist ein Material, das auf allen Hitzequellen verlässliche Resultate erzielt, sogar auf Induktionskochfeldern und in jeder Art von Backofen bzw. Grill.

Gusseisen ist ein Material, das Hitze sehr gut speichert. Dies kann vor allem bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd bzw. im Backofen von Vorteil sein. Darüberhinaus ist Gusseisen ideal zum Servieren geeignet: durch die gute Wärmespeicherfähigkeit hält ein abgedecktes und in warmem Gusseisen aufbewahrtes Essen sich auch bis zum zweiten Gang warm. Gusseisen kann andererseits auch zum Kühlhalten von kalten Gerichten benutzt werden. Ein kühl-schrankkalter gusseiserner Topf ist an einem heißen Sommertag ein idealer Aufbewahrungsort für kühle Gerichte. Gusseiserne Artikel sind auch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank und für das Vorbereiten von Essen im Voraus geeignet.

DAS PRODUKTSORTIMENT

Le Creuset bietet ein breites Produktsortiment mit einer Vielzahl von Formen und Größen, die für die verschiedenen Anwendungen beim Kochen und Servieren geeignet sind.

In diesem Produktsortiment wird zwischen zwei verschiedenen Emaillarten für die Innenflächen der Produkte unterschieden: zum einen gibt es eine helle glänzende

Emaille und zum anderen eine schwarze matte sogenannte „Silk-Emaile“.

Die folgenden allgemeinen Gebrauchsanweisungen gelten für beide Emaillarten. Bitte beachten Sie aber auch die zusätzlichen Informationen und Tipps für die schwarze Innenemaillierung „Silk-Emaile“.

Weitere Informationen und Tipps rund um das deutsche Le Creuset Produktsortiment finden Sie auf unserer Webseite www.lecreuset.com.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie bitte das Verpackungsmaterial und die Aufkleber. Spülen Sie das Produkt zunächst in heißem Spülwasser, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocken Sie es gut ab.
- Das gusseiserne Kochgeschirr von Le Creuset kann auf **ALLEN Hitzequellen** verwendet werden: Gas, elektrischen Kochplatten, Heizspiralen, Glaskeramik und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING

Heben Sie die Produkte auf Herden mit Glasoberfläche immer sanft an und stellen Sie sie auch sanft ab, um das Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Schieben Sie die Produkte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte.

Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen. Sie vermeiden damit außerdem Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. den Handgriffen.

Gasflammen müssen immer der Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.



Lange Handgriffe sollten sicher positioniert werden, d.h. sie sollten nicht über die Vorderseite des Herdes hinausgehen bzw. quer über die Hitzequellen führen.

Gebrauch im Backofen



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ A sind im Backofen für Temperaturen von 200 °C (bzw. 390°F) oder Stufe 6 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ B sind im Backofen für Temperaturen von 250 °C (bzw. 500 °F) oder Stufe 9 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit gusseisernen Handgriffen bzw. Edelstahldeckelknöpfen können im Backofen bei beliebig hohen Temperaturen verwendet werden.



* Einbauherde mit gusseiserner Innenverkleidung :



Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf die Böden von Backöfen mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies würde die Gartemperatur im Backofen erhöhen und zu einem zu starken Garvorgang führen, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden. Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden um möglichen Beschädigungen vorzubeugen. Für optimale Garergebnisse, sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.

■ Helle Emaille eignet sich besonders gut für langsame Garvorgänge auf sehr niedrig eingestellten Hitzequellen und bei mittleren Ofentemperaturen.

Bei MITTLEREN und NIEDRIGEN KOCHTEMPERATUREN werden die besten Ergebnisse beim Kochen und sogar Frittieren und Braten erzielt. Erhitzen Sie das Kochgeschirr langsam und sorgfältig um gleichmäßige und gute Kochergebnisse zu erzielen. Sobald das Kochgeschirr aufgeheizt ist, können alle

Garvorgänge auf niedriger Stufe fortgesetzt werden.

HOHE TEMPERATUREN sollten nur zum Erhitzen von Wasser für Gemüse oder Nudeln benutzt werden, bzw. zur Reduktion der Konsistenz von Brühe und Saucen. Sie sollten zum Aufheizen der Produkte NIE hohe Temperaturen benutzen, wenn Sie anschließend die Temperatur zum Kochen herunter stellen möchten. Gusseisen speichert Hitze so gut, dass auf diese Art und Weise überhitzte Produkte schlechte Kochergebnisse erzielen, die Speisen ankleben und die Produkt-oberfläche verfärbt.

■ Öle und Fette

Kochgeschirr mit heller Emaillebeschichtung ist nicht für trockenes Kochen geeignet. Die von Ihnen fürs Braten gewählte Flüssigkeit, bzw. das Öl, Fett oder die Butter sollte die Grundfläche der Pfanne vor Beginn des Erhitzungsvorgangs vollständig bedecken. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Erhitzungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt und vermeiden Sie das vollständige Verbrennen der Flüssigkeit, da dies zu Emailleschäden führen könnte.

* Beim Frittieren in tiefen Produkten darf der Füllstand des Öls 1/3 der Produkthöhe nicht überschreiten. So kann es beim Hinzugeben der Lebensmittel nicht zum Überlaufen des Öls kommen. Zur Sicherheit sollten Sie ein Frittierthermometer verwenden und eine geeignete Abdeckung bereit halten für den Fall, dass es zu Überhitzung bzw. Fettspritzern kommt.

■ Aufbewahren und Marinieren von Lebensmitteln

Die Emailleschicht ist undurchlässig und daher zur Aufbewahrung von rohen

Zutaten bzw. gekochten Speisen geeignet. Sie eignet sich auch zum Marinieren mit säurehaltigen Zutaten, wie z.B. Wein.

■ Zu verwendende Kochutensilien

Wir empfehlen die Verwendung von Le Creuset Küchenhelfern aus Silikon. Sie bieten großen Komfort beim Umrühren und schützen die Emailloberfläche. Metallische Gegenstände, Löffel und Schneebesen sollten nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden, jedoch nicht kratzend auf der Emailleschicht. Diese nicht am Produktrand abklopfen. Batterie- oder strombetriebene Rührgeräte sollten nicht verwendet werden, da ihre Klängen die Emailleschicht beschädigen könnten. Messer und andere Gegenstände mit scharfen Kanten sollten nicht zum Schneiden von Lebensmitteln in dem Kochgeschirr benutzt werden.



■ Handgriffe

Die gusseisernen Handgriffe und der Deckelknopf aus Edelstahl werden beim Kochen heiß. Deshalb immer mit Topfhandschuhen, Topflappen o.ä. anfassen. Stellen Sie sicher, dass die Handgriffe und Deckelknöpfe stets gut angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. nach.



REINIGUNG UND PFLEGE

■ Lassen Sie die erhitzten Produkte immer erst ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie sie in heißem Spülwasser spülen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. **Tauchen Sie das erhitzte Kochgeschirr nicht sofort in kaltes Wasser bzw. füllen Sie es nicht mit kaltem Wasser**, da es zu einem Temperaturschock kommen könnte, bei dem die Emailleschicht beschädigt werden könnte.

■ Wenn Speisereste haften geblieben sind, sollten Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser füllen, 15-20 Minuten lang einweichen lassen und anschließend wie gewohnt abspülen.

■ Zum Entfernen von stark anhaftenden Speiseresten können Spülbürsten mit Nylonborsten bzw. Nylonspülschwämme oder andere sanft reinigende Schwämme benutzt werden. **Benutzen Sie keine Topfreinigerpads mit Metallfasern und keine scharfen Reinigungsmittel**, da diese die Emailleschicht beschädigen würden.



■ Stellen Sie nie ein noch feuchtes Produkt in den Schrank. Bewahren Sie Ihr Kochgeschirr in einem trockenen Schrank bzw. einem anderen gut belüfteten Ort auf, an den kein Dampf gelangen kann.



■ Gusseisernes Kochgeschirr von Le Creuset ist extrem haltbar, es kann jedoch durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harten Oberflächen beschädigt werden. **Bitte beachten Sie, dass eine solche Beschädigung nicht durch die Garantie abgedeckt wird.**

Spülen in der Spülmaschine



Le Creuset
DISHWASHER

Alle Produkte mit integrierten Gusseisen-griffen und mit Phenolgriffen sind spülmaschinene geeignet. Allerdings empfehlen wir das Spülen von Hand. Regelmäßiges Spülmaschinenspülen kann zu einer gewissen Eintrübung der Emailleschicht führen. Dies ist nicht bedenklich und hat keine negative Auswirkung auf die Brateigenschaften des Kochgeschirrs. Warten Sie stets das Ende des Spülmaschinenprogramms ab, bevor Sie die Tür der Maschine öffnen. So stellen Sie sicher, dass die Produkte vollkommen getrocknet wurden.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes.

30 Jahre Garantie

Unsere 30 Jahre Garantie für Ihr Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Le Creuset ist stolz auf die fachmännische Verarbeitung seiner Produkte und leistet dem Erwerber eines Kochgeschirrs aus emailliertem Gusseisen eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produkts für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen.

Garantieumfang

Die Garantie erstreckt sich auf das gelieferte Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen (ohne Zubehörteile).

Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach der Entscheidung von Le Creuset die fehlerhafte Ware oder Einzelteile ausgetauscht oder repariert werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von Le Creuset übernommen.

Garantiezeit

Berücksichtigt werden alle Garantieansprüche, die innerhalb der Garantiezeit beim Einzelhändler, bei dem das Gerät gekauft wurde oder bei unserer Niederlassungen eingehen. Sämtliche Ansprüche aus der Garantie verjähren spätestens 30 Jahre nach der ersten Lieferung und zwar auch dann, wenn bereits Garantieleistungen erbracht worden sind.

Abwicklung

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an der Ware, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat geltend zu machen. Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen sind der Einzelhändler, der das Kochgeschirr ausgeliefert hat, und die Le Creuset Niederlassung befugt. Die Kosten sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zur oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das instandgesetzte Kochgeschirr wieder ausliefert, trägt der Kunde.

Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn mit dem beanstandeten Kochgerät eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen. Entscheidet sich Le Creuset für einen Austausch des defekten Kochgerätes, so ist Le Creuset berechtigt, ein vergleichbares Produkt zur Verfügung zu stellen, wenn dieselbe Ware nicht mehr hergestellt wird. Die Ersatzbeschaffung in der ursprünglichen Farbe kann nicht garantiert werden.

Ausschluß der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden:

- wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt ist oder zerstört wurde.
- bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung insbesondere durch den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen oder infolge Nichtbeachtung der beigefügten Pflege- und Gebrauchsanweisungen bzw. durch unsachgemäße Wartung aufgetreten sind. Bei gewerblichem Einsatz beschränkt sich die Garantie auf ein Jahr.
- wenn das Kochgeschirr durch hierfür nicht autorisierte Personen repariert worden ist.
- wenn das Kochgeschirr mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist.

Ergänzende Bestimmungen

Die vorstehenden Bestimmungen regeln das Rechtsverhältnis zu Le Creuset abschließend. Weitergehende Ansprüche, insbesondere für Schäden und Verluste gleich welcher Art, die durch das Gerät oder durch dessen Gebrauch entstehen, sind ausgeschlossen.

Die Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar. Gewährleistungsansprüche gegen den Fachhändler als Verkäufer sind dann ausgeschlossen, wenn und soweit gemäß dieser Garantie von Le Creuset Leistungen erbracht wurden. Der Geltungsbereich dieser Garantie ist auf die Bundesrepublik Deutschland, Österreich und die Schweiz beschränkt.

Le Creuset bietet Ihnen in allen Ländern, in denen das Produkt verkauft wird, eine lebenslange Garantie, sofern es vom Gesetz genehmigt ist.

Bei Beschwerden wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung Ihres Landes:

Deutschland/Österreich

Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck, Deutschland
Telefon: (07021) 9749-0
E-mail: service@lecreuset.de
Website: www.lecreuset.de

Schweiz

Allmendstrasse 14a
5612 Villmergen, Schweiz
Telefon: 0566100030
E-mail: service@lecreuset.ch
Website: www.lecreuset.ch



LeCreuset.com

