

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

Willkommen in der Gastrolux®-Familie!

**Der Kauf von Gastrolux® Biotan® + Kochgeschirr, hergestellt in Dänemark**, ist eine hervorragende Premium-Wahl für die gesunde, einfache und effiziente Zubereitung von Speisen. Unsere Produkte sind für Spitzenleistungen, lange Haltbarkeit und Sicherheit entwickelt und darauf ausgelegt, Ihr Kocherlebnis zu verbessern. Dieser Leitfaden hilft Ihnen, das Beste aus Ihrem neuen Gastrolux® Kochgeschirr herauszuholen. Egal, ob Sie ein Anfänger oder ein erfahrener Koch sind, unser Kochgeschirr ist darauf ausgelegt, Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern.

## Produktbeschreibung – Gebrauchsanweisung – Pflege- und Wartungshinweise – Keine Sorgen – Garantie

### Auspacken Ihres Gastrolux® Biotan®+ Kochgeschirrs

- Nehmen Sie Ihr Gastrolux® Kochgeschirr vorsichtig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie den Schutz an den Kanten und jegliche transparente Folie von der Unterseite jedes Teils.
- Der Gieß- und Produktionsprozess stellt sicher, dass jedes Stück Kochgeschirr einzigartige Eigenschaften aufweist.
- Bevor Sie Ihr Kochgeschirr zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir, es mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Bürste oder einem Schwamm zu reinigen, um Staub oder Rückstände des Produktionsprozesses zu entfernen

## Produktbeschreibung

### Gastrolux® Biotan®+ Produktlinie

Unser Ziel ist es, bei unseren Kunden die Liebe zum Kochen durch konsequente Innovationen zu wecken und dabei ein zuverlässiges und effizientes Produkt anzubieten. Unser Kochgeschirr fördert gesundes Kochen, verbessert den Geschmack und erleichtert die tägliche Nutzung, sowohl für Hobbyköche als auch für Profis.

### Biotan®+ Antihaft-Beschichtung

Gesetzeskonform enthält die Biotan®+ Kochfläche keine schädlichen Chemikalien oder Materialien. Inspiriert von der Natur, sorgt unsere umweltfreundliche Antihaft-Technologie für langanhaltende Effizienz.

### Thermophor-Technologie

Der 8 mm dicke Thermophor-Boden ist stoßfest und wird sich niemals verziehen. Der Thermophor-Boden und die Thermophor-Seitenwände sorgen für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung. Dies gewährleistet gleichmäßiges Kochen im gesamten Kochgeschirr und steigert die Energieeffizienz.

### Energiequellen

Gastrolux® Produkte sind mit allen Herdarten kompatibel, einschließlich Induktions-, Gas-, Elektro- und Keramikherden.

### Ergonomische Griffe

Fest angebrachte Griffe, doppelseitige Griffe und Knöpfe an den Deckeln erhitzen sich nicht und sind temperaturbeständig bis 260°C/500°F. Abnehmbare Griffe **sollten entfernt werden**, wenn Sie das Kochgeschirr im Ofen verwenden. Das ergonomische Design der Griffe sorgt für einen sicheren und bequemen Halt des Kochgeschirrs während des Kochens.

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

## **Abnehmbarer Griff**

Wenn Ihr Gastrolux® Produkt einen abnehmbaren Griff hat, stellen Sie sicher, dass Sie diesen vor dem Einsetzen des Kochgeschirrs in den Ofen entfernt haben. Wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen, befestigen Sie den kalten Griff wieder für eine sichere Handhabung. Der abnehmbare Griff kann Temperaturen im Ofen bis zu 120°C/245°F standhalten.

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

## **Griff auf der gegenüberliegenden Seite (Gegen-Griff)**

Der Griff auf der gegenüberliegenden Seite ist sehr nützlich, um das Kochgeschirr mit beiden Händen anzuheben, wenn es schwer ist. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder einen Topflappen, um Ihre Hände vor der Hitze zu schützen, wenn Sie den Griff auf der gegenüberliegenden Seite greifen.

## **Individueller Produktcode**

Svaki Jeder Gastrolux® EVO-Artikel hat einen einzigartigen Code. Nach einer letzten Qualitätskontrolle wird dieser Code per Laser in jeden Behälter eingraviert, bevor er verpackt und weltweit versendet wird.

## **Gebrauchsanweisung**

### **Leichtes Vorheizen**

Beginnen Sie mit dem Erhitzen Ihres Gastrolux® Kochgeschirrs bei niedriger oder mittlerer Temperatur. Erhöhen Sie die Temperatur schrittweise auf das gewünschte Kochniveau. Geben Sie ein paar Tropfen Wasser in das Kochgeschirr; wenn sich die Tropfen bewegen, ist die Pfanne bereit. Verringern Sie die Temperatur leicht und beginnen Sie mit dem Kochen.

### **Minimale Menge an Fett**

Achten Sie auf einen gesunden Lebensstil? Dank der Biotan®+ Antihaf-Oberfläche können Sie mit wenig oder gar keinem Fett kochen. Eine dünne Fettschicht reicht aus, um die beste Textur und den besten Geschmack zu erzielen.

### **Vielseitigkeit**

Gastrolux® Kochgeschirr eignet sich perfekt für verschiedene Kochmethoden, einschließlich Braten, Dünsten, Schmoren, Sieden und sogar Backen (feste Griffe sind bis 260°C/500°F ofenfest und abnehmbare Griffe bis 120°C/245°F). Von Suppen und Eintöpfen bis hin zu Pommes Frites und Saucen können Sie auf eine gleichmäßige Wärmeverteilung und konstant hervorragende Ergebnisse zählen.

### **Induktionskochen**

Wenn Sie Induktionskochfelder verwenden, stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr der Größe der Induktionszone entspricht, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.

### **Ofensicherheit**

Gastrolux Kochgeschirr ist für den Einsatz im Ofen sicher, was einen reibungslosen Übergang von der Kochplatte zum Ofen für Braten, Backen oder das Fertigstellen von Gerichten ermöglicht. Die Griffe aller Gastrolux® Produkte halten Temperaturen im Ofen bis zu 260°C/500°F aus, während abnehmbare Griffe bis zu 120°C/245°F ofenfest sind. Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe oder eine andere Schutzausrüstung, wenn Sie mit heißen Gastrolux® Kochgeschirr hantieren. Wenn Ihr Gastrolux® Produkt abnehmbare Griffe hat, entfernen Sie diese, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen. Beim Herausnehmen des Kochgeschirrs aus dem Ofen verwenden Sie den kalten abnehmbaren Griff, um es sicher zu greifen.

### **Verwenden des geeigneten Küchenwerkzeugs**

Um die Biotan®+ Antihaf-Oberfläche zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von Silikon- oder Holzutensilien. Auch Kunststoff- und Nylonwerkzeuge sind akzeptabel. Wenn Sie Metallutensilien verwenden, stellen Sie sicher, dass diese keine scharfen Kanten oder Ecken haben. Vermeiden Sie die Verwendung von Messern in Ihrem Kochgeschirr, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch das Messer beschädigen kann.

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

## **Auswahl geeigneter Fette**

Wählen Sie ein Fett, das für die gewünschte Kochtemperatur geeignet ist. Fette, die für hohe Temperaturen geeignet sind, haben normalerweise ein Rauchpunkt-Symbol auf der Verpackung. Ungeeignetes Fett kann verbrennen und einen bitteren Geschmack an das Essen abgeben.

## **Arbeiten auf einem sauberen Keramik- oder Induktionskochfeld**

Salz ist eine besonders schwierige Zutat, die wir alle täglich verwenden. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, um es zu bewegen; ziehen Sie es niemals über das Kochfeld, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

## **Das Kochen mit einem Deckel kann bis zu 60% Energie sparen.**

Wann immer möglich, kochen Sie mit einem unserer Gastrolux® Glasdeckel; so können Sie bis zu 60% Energie sparen. Unsere Gastrolux® Glasdeckel sind hitzebeständig bis zu 260°C im Ofen.

## **Besondere Sicherheitsempfehlung beim Frittieren**

Beim Frittieren in einer Gastrolux® Pfanne gießen Sie nicht mehr Fett als ein Drittel des Fassungsvermögens der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und das Kochfeld denselben Durchmesser haben. Überwachen Sie den Kochvorgang immer und befolgen Sie strikt die Temperaturempfehlungen für das verwendete Fett. Vorsicht: Überhitztes Fett kann sich entzünden. Seien Sie bereit, ein Feuer mit einem Feuerlöscher, einem Deckel, einem Tuch oder einem ähnlichen Gegenstand zu löschen. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Fett zu löschen. Achten Sie auf die Produkte, die Sie frittieren, da nasse oder unsachgemäß vorbereitete Lebensmittel gefährliches Spritzen verursachen können.

## **Pflege und Wartung**

### **Waschen des Gastrolux® Biotan®+ Kochgeschirrs**

Verwenden Sie warmes Wasser, eine Reinigungsbürste oder einen Schwamm sowie ein Standard-Spülmittel. Heißes Kochgeschirr kann sofort gereinigt werden, da die Restwärme im Kochgeschirr das Wasser sofort erhitzt. Spülen Sie es mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie es gut ab.

### **Hartnäckige Verschmutzungen**

Falls sich Lebensmittelreste nicht leicht entfernen lassen, tauchen Sie das schmutzige Kochgeschirr für einige Minuten in warmes Wasser mit Spülmittel. Danach reinigen Sie es vorsichtig mit einem weichen Schwamm.

Für angebrannte Fette erhitzen Sie das Kochgeschirr zunächst mit dem eingebrannten Fett darin. Gießen Sie dann etwa 1 cm Wasser und einen Tropfen Spülmittel in das leere Kochgeschirr. Reinigen Sie die Oberfläche mit der rauen Seite eines Schwamms (wie z. B. Scotch Brite) in kreisenden Bewegungen.

Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder abrasiven Schwämmen, da diese die Oberfläche beschädigen können. Spülen Sie das Kochgeschirr anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.

### **Verwendung der Geschirrspülmaschine**

Gastrolux® Kochgeschirr ist leicht zu reinigen, und da Geschirrspüler sowie starke Reinigungsmittel die Lebensdauer der Antihaft-Beschichtung verringern können, empfehlen wir nicht, das Kochgeschirr in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

### **Nach jeder Verwendung**

Reinigen Sie Ihr Geschirr richtig, bevor Sie es verstauen. Dank der außergewöhnlichen Biotan®+ Antihaftbeschichtung ist die Reinigung wirklich einfach.

### **Lagerung und Stapeln**

Wenn Sie Geschirr stapeln, legen Sie einen Gastrolux® Geschirrtrenner, ein Tuch oder ein Papiertuch zwischen die Teile, um die Oberfläche vor Kratzern zu schützen.

## **Sicherheitswarnungen**

### **Vermeiden Sie Überhitzung**

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

Erhitzen Sie einen leeren Kochtopf nicht länger als 90 Sekunden. Bei antihaftbeschichtetem Kochgeschirr sollte niemals eine Temperatur von 300°C überschritten werden, da diese Temperatur schnell auf modernen und älteren Kochfeldern erreicht werden kann. Sobald Ihr Kochgeschirr die gewünschte Kochtemperatur erreicht hat, reduzieren Sie die Hitze auf mittel oder niedrig, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Überhitzung kann die Antihaft-Eigenschaften Ihres Kochgeschirrs beschädigen.

## **Vorsichtiger Umgang mit Gasherden**

Bei Gasherden kann die Flamme in einigen Situationen den Griff erreichen und erhitzen. Die beste Option für Gasherde ist die Verwendung des abnehmbaren Griffs von Gastrolux®.

## **Abnehmbarer Griff**

Wenn Ihr Gastrolux®-Produkt einen abnehmbaren Griff hat, stellen Sie sicher, dass Sie den Griff entfernen, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen. Wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen, befestigen Sie den kalten Griff erneut für eine sichere Handhabung.

## **Nie den Kochprozess unbeaufsichtigt lassen**

Seien Sie immer in der Nähe des Herdes während der Zubereitung von Speisen, besonders bei hoher Hitze, um potenzielle Gefahren zu vermeiden.

## **Keine Sorge**

### **Gebrochener Griff**

Kein Problem! Um Ihnen zu helfen, müssen wir genau wissen, um welches Kochgeschirr es sich handelt. Die Referenzen finden Sie in jedem Gastrolux® Onlineshop. Wir werden Ihnen einen neuen Griff zur Verfügung stellen, den Sie einfach ersetzen können.

### **Klebrige Fettrückstände oder unsachgemäße Reinigung**

Mit sorgfältiger täglicher Reinigung sollte dies nicht passieren. Um die Antihaft-Eigenschaften Ihres Kochgeschirrs teilweise wiederherzustellen, befolgen Sie diese Schritte: Erhitzen Sie das Kochgeschirr, geben Sie 1 cm Wasser und einen Tropfen Spülmittel hinzu. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit der groben Seite eines Schwamms (wie Scotch Brite) in kreisenden Bewegungen. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder scheuernden Schwämmen. Spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.

### **Überhitzte Beschichtung**

Wenn die Beschichtung Ihres Kochgeschirrs matt schwarz oder dunkelbraun geworden ist, besonders im Zentrum, ist das ein Zeichen für Überhitzung. Längeres Aussetzen hoher Temperaturen kann die Antihaft-Oberfläche beschädigen und ihre Leistung sowie Haltbarkeit beeinträchtigen. Um weiteren Schaden zu verhindern und Ihr Kochgeschirr zu erhalten, vermeiden Sie Überhitzung, indem Sie die Temperatur auf niedrig bis mittel einstellen und das Kochgeschirr langsam erhitzen. Obwohl die Antihaft-Eigenschaften möglicherweise nicht vollständig wiederhergestellt werden, kann sorgfältige Reinigung und Pflege die Nutzungsdauer Ihres Kochgeschirrs verlängern.

### **Minimale Kratzer**

Gastrolux® Biotan®+ Kochgeschirr ist bekannt für seine herausragenden Antihaft-Eigenschaften, Haltbarkeit und langanhaltende Leistung. Selbst bei kleinen Kratzern bleibt das Kochgeschirr sicher in der Anwendung, ohne die Kochleistung oder Ihre Gesundheit zu beeinträchtigen. Es enthält kein PFOA und PFOS, und seine einzigartige Beschichtung erfüllt alle Sicherheitsstandards für den Kontakt mit Lebensmitteln.

### **Erscheinen von silbernen Flecken auf dem Herd**

Dieses Phänomen kann in Kombination mit Aluminiumstaub auf neuem Kochgeschirr auftreten. Diese Flecken sind keine Kratzer und können entfernt werden. Um sie zu reinigen, tragen Sie ein Keramikreiniger-Mittel oder einen Ofenreiniger-Spray auf und lassen Sie es 10 Minuten einwirken. Reiben Sie dann die Oberfläche vorsichtig mit der groben Seite eines Reinigungsschwamms (wie Scotch Brite) in kreisenden Bewegungen ab. **Verwenden Sie keine Edelstahl-Reinigungspads oder abrasive Schwämme.** Mit der Zeit verschwinden diese Flecken.

### **Farbänderung am Kochgeschirr**

Es kann zu einer Farbänderung aufgrund hoher Temperaturen kommen. Dies ist rein ästhetisch und hat keinen Einfluss auf die Leistung.

# Gastrolux®

*Discover your love of cooking*

## Gastrolux® Biotan®+ GARANTIE

Gastrolux® bietet eine begrenzte 3-Jahres-Garantie auf die Beschichtung und eine lebenslange Garantie gegen Verformungen für alle Produkte, sowohl im Material als auch bei der Verarbeitung.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder Missachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht wurden. Der natürliche Verschleiß des Produkts, Schäden durch Überhitzung, verbranntes Fett oder andere Lebensmittel sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Garantieansprüche sind nur gültig, wenn die Originalgarantie, die Rechnung oder ein anderer Kaufnachweis zusammen mit dem Artikel vorgelegt wird. Ersatzprodukte behalten die verbleibende Garantiezeit.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Garantie bleiben weiterhin anwendbar. In bestimmten Ländern kann der Distributor garantiebezogene Bedingungen anbieten, die spezifisch für ihre Region sind und den Hersteller nicht verpflichten. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte an das Personal am örtlichen Verkaufsort.

Für Reklamationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Kundenserviceteam:  
Email: [RMA@gastrolux.com](mailto:RMA@gastrolux.com)  
Telefon: +45 86 39 55 44

Vielen Dank, dass Sie sich für **Gastrolux® Biotan®+** entschieden haben

Wir sind darauf bedacht, Ihnen zu helfen, mit Vertrauen und Leichtigkeit zu kochen. Wenn Sie die Richtlinien in dieser Anleitung befolgen, wird Ihr Gastrolux®-Kochgeschirr Ihnen viele Jahre lang außergewöhnliche kulinarische Leistungen bieten, egal ob Sie alltägliche Mahlzeiten oder Gourmetmenüs zubereiten.

Viel Spaß beim Kochen!