

HoneyWare[®]

Die Emailliebeschichtung dieses Geschirres ist sehr kratzfest, geschmacklich und chemisch neutral, unempfindlich gegen Säuren und Basen und hitzebeständig.

Bitte beachten Sie beim Gebrauch die folgenden Hinweise:

- Dieses Geschirr ist Temperaturbeständig bis 400° C und für den Einsatz im Backofen vorgesehen. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für Lebensmittel.
- Der Kunststoffdeckel einiger Ausführungen dient nur zum Abdecken des Geschirrs beim Aufbewahren von Lebensmitteln, z.B. im Kühlschrank. Der Kunststoffdeckel ist nicht hitzefest, kann aber bis -20° C eingesetzt werden.
- Fetten Sie dieses Geschirr vor dem Einsatz im Backofen leicht mit Butter, Margarine oder einem anderen, geeigneten Stoff ein. Bemehlen Sie die Oberfläche gegebenenfalls leicht.
- Dieses Geschirr leitet Wärme sehr viel besser als ein Glas- oder Porzellangegenstand. Bitte handhaben Sie heißes Geschirr mit Vorsicht und verwenden Sie immer Topflappen.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie heißes Geschirr immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Halten Sie den Boden des Geschirrs und Kochfeldes stets sauber! Heben Sie das Geschirr immer an! Durch Verschieben auf den Abstellflächen können sonst Kratzer oder Beschädigungen entstehen.
- Lassen Sie nach dem Backen Geschirr und Inhalt kurz abkühlen, damit sich die gebackene Speise leicht vom Geschirr ablösen kann. So können Sie die Speise leichter aus dem Geschirr entnehmen.
- Erhitzen Sie das Geschirr nicht ohne Inhalt und überhitzen Sie es nicht.
- Setzen Sie das heiße Geschirr keinen Temperaturschocks aus, z.B. indem Sie es in heißem Zustand auf eine kalte oder nasse Unterlage stellen oder sie mit kaltem Wasser abkühlen. Vermeiden Sie es genauso, das Geschirr direkt aus dem Kühlschrank oder Tiefkühler direkt in einen heißen Ofen oder auf eine heiße Kochstelle zu stellen um verwahrtes Essen aufzuwärmen. Dadurch kann die Emailliebeschichtung springen oder abplatzen.

- Sollten Sie eine Aufbewahrungsdose mit Aromaventil erworben haben, dann bitte diese Hinweise zum öffnen/schließen des Deckels beachten:



1. Deckel plazieren

2. Deckel aromadicht verschließen

3. Deckel öffnen

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch und generell nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Reinigen Sie das Geschirr möglichst bald nach Gebrauch, damit Speisereste keine Zeit haben anzutrocknen. Lassen Sie das Geschirr aber ausreichend abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geschirrs keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Drahtbürsten oder –schwämme, Topfkratzer, Stahlwolle oder Scheuerschwämme oder ähnliches. Dadurch kann die Oberfläche beschädigt werden und Ihren Glanz verlieren.
- Entfernen Sie hartnäckige oder angebrannte Verschmutzungen nach einweichen mit Spülmittel und einem weichen Schwamm und einer Spülbürste.
- Das Geschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber wir empfehlen trotzdem die schonendere Reinigung per Hand, damit der typische Glanz der emaillierten Oberfläche erhalten bleibt.
- Durch Metallabrieb können schwarze Spuren auf der Oberfläche entstehen. Verwenden Sie einen handelsüblichen Reiniger für Emaille um solche Flecken zu entfernen.
- Sollte das Geschirr verkratzt worden sein, ist dadurch nur das Aussehen beeinträchtigt, das Geschirr kann aber uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Trocknen Sie das Geschirr direkt nach dem Spülen ab, um Flecken durch Kalkablagerungen zu vermeiden. Entfernen Sie eventuelle Kalkflecken mit Essigwasser.
- Lagern Sie das Geschirr trocken.

HoneyWare[®]

The Enamel coating of this kitchenware is highly scratch resistant, tasteless and chemically neutral, immune to acids and alkalines and heat resistant.

Please observe the following notes during use:

- This kitchenware is heat resistant up to 400° C and intended for use in the oven. Use the kitchenware exclusively for foodstuffs.
- The plastic cover supplied with some versions is intended to cover the kitchenware while foodstuffs are stored in it, e.g. in the refrigerator. The plastic cover is not heat resistant, but can be used in temperatures as low as -20° C.
- Lightly grease the kitchenware with butter or margarine or another suitable substance before use. If necessary lightly dust with flour.
- This kitchenware conducts heat much better than kitchenware made of glass or ceramic. Please handle hot kitchenware with care and always use baking gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the hot kitchenware on a suitable, heat resistant surface.
- Keep the underside of the kitchenware and the cook- and countertop clean! Always lift the kitchenware! Otherwise scratches or damage may be caused by moving the kitchenware on the cook- and countertop.
- Leave the kitchenware and its contents to cool down a little so baked food can detach slightly from the surface. This way the food can be taken out of the kitchenware easier.
- Do not heat the kitchenware empty and do not overheat it.
- Do not expose the hot kitchenware to temperature shocks, e.g. by placing it on a cold or wet surface while it is hot or by cooling it with cold water. Equally avoid placing the kitchenware in a hot oven or on a hot cooktop directly from the freezer or refrigerator to heat preserved food. This may crack or splinter the enamel coating.

- If you have purchased a Storage container with aroma plug, please follow these instructions on opening and closing the lid:



Cleaning and Care

- Clean the kitchenware before the first use and generally after each use with hot water and a mild detergent.
- Clean the kitchenware as soon as possible after use so food residue cannot dry and harden inside the kitchenware. However, allow the kitchenware to cool down sufficiently.
- Do not use abrasives or sharp or pointy objects like wire brushes or sponges, scouring pads, steel wool, or abrasive pads or similar devices for cleaning the kitchenware. This may scratch the surface and damage the lustre.
- Soak stubborn, dried residue in water and clean with detergent, a soft sponge and a dishwashing brush.
- The kitchenware can be cleaned in the dishwasher. However, we suggest a gentle cleaning by hand to preserve the characteristic lustre of the enamel surface.
- Metal abrasion onto the surface may cause dark spots. Use a suitable cleaner intended for enamel to remove those spots.
- If the kitchenware is scratched this just damages its appearance, but not its use, the kitchenware can be used without restrictions.
- Dry the kitchenware off immediately after cleaning to avoid limescale. Wash off limescale with vinegar solution.
- Store the kitchenware in a dry place.