

# ProCook®

procook.co.uk



## User Guide & Care Instructions

Guide d'utilisation & instructions d'entretien

Bedienungs- und Pflegehinweise



# Contents

## 1. Cookware

- a. General tips applying to all ranges
- b. Tips for care and use of non-stick cookware
- c. Tips for care and use of induction cookware

## 2. Bakeware

- a. Traditional non-stick
- b. Silicone

## 3. Knives & Knife Sharpeners

- a. General knife care
- b. Wooden handled knife care
- c. Choose the correct knife sharpener for your knife
- d. How to use your professional sharpening steel
- e. How to use your whetstone

## 4. Wooden Chopping Boards

## 5. Bone China

## 6. Stoneware Oven Dishes

# 1. Cookware



## a. General tips applying to all ranges

- First remove all labels, then wash in hot soapy water, rinse and dry
- Always match the size of the pan to the heat source
- Do not overheat an empty pan. Always add water, oil or food prior to heating
- Never allow a gas flame to extend up the sides of the pan as this will cause the handles to overheat
- Use moderate to low heat and do not allow liquids to boil dry. Excessive heat will spoil the appearance of the pans by causing discolouration of the surface (not a manufacturing fault and not covered by the guarantee)
- When boiling water in stainless steel pans and you want to add salt, always wait until the pan of water has reached boiling point to avoid possible white marks or pitting. This may also occur if you live in a hard water area. It is not a fault and is not covered by your guarantee
- Reduce the heat further as soon as boiling point is reached - the excellent heat retaining properties of the pans make them very economical to use
- Soak the pan in hot soapy water to loosen any burnt foodstuffs before cleaning. Do not use steel wool or metal pads, as these will scratch the surface of the cookware
- Please exercise caution at all times when handling pots and pans; some handles will not stay cool during cooking
- Never fill or plunge a hot pan with cold water
- Use plastic, wooden, silicone, or nylon utensils to avoid scratching non-stick surfaces
- Always lift (not slide) pans on/off cookers to prevent scratching or marking, especially with ceramic hobs
- If using stainless steel cookware you may wish to recover the original brightness by using a proprietary brand stainless steel cleaner. If you live in a hard water area you may occasionally need to use a non-abrasive lime scale remover to keep your pans shiny
- Not suitable for microwave

## b. Tips for care and use of non-stick cookware

- Before first use wash the pan in hot water and dry thoroughly
- Season the surface by lightly rubbing cooking oil onto the non-stick surface and heat the pan over a medium heat for 2 to 3 minutes
- When the pan cools, sponge it with a mild detergent in warm water and rinse the surface clean
- Always use a low or medium heat when cooking food and do not allow liquids to boil dry. This not only helps preserve non-stick coatings, but also helps preserve the natural nutrients in the food
- Cooking with oils is not required but if some oil is desired we recommend using oils with a low smoke point such as refined olive oil, peanut oil or corn oil. Do not use extra virgin olive oil or cooking sprays as these cannot withstand high heating and will leave a thin layer on your non-stick
- Do not use metal utensils on the non-stick surface as these can scratch the surface. We recommend using wooden, plastic or silicone utensils
- Dishwasher safe, but the lifespan of the coating can be prolonged with hand washing in warm soapy water and drying immediately with a soft towel. Never use steel wool or nylon scrubbing pads in the cleaning process. For best results we recommend using a soft cloth or sponge

## c. Tips for care and use of induction cookware

- Always match the diameter of the pan base to the induction cooking zone. If a pan with a small base diameter is used on a cooking zone which is too large it can result in a weaker magnetic field being created and reduced heat output. In some cases the hob may not 'recognise' the pan and no heat will be generated
- Do not use the boost function for longer than is required to bring the pan's contents to a boil. Using the boost function for small quantities can damage the pan and this function should never be used if the pan is empty. The boost function should only be used for rapid heating of large quantities of water e.g. for boiling pasta, rice or vegetables
- During cooking on induction, you may notice some slight noise being generated in the pan by the hob. This is not a fault and will not damage the pan or affect cooking performance

## 2. Bakeware

### a. Traditional non-stick

- Before first use wash in hot soapy water and dry thoroughly
- Lightly grease with oil before use for best results
- After baking allow to cool for a few minutes before turning out
- To clean wipe with a kitchen towel or wash in hot soapy water, rinse, and dry
- Do not use metal tools or abrasive cleaners
- Do not place over direct heat or under a grill
- Suitable for use in the oven up to 260°C
- Not suitable for the freezer or microwave
- Dishwasher safe on a gentle cycle

### b. Silicone

- Before first use wash in hot soapy water and dry thoroughly
- Lightly oil prior to use
- After baking allow to cool for a few minutes before turning out
- To clean wipe with a kitchen towel or wash in hot soapy water, rinse, and dry
- Do not use metal tools, knives or abrasive cleaners
- Do not use over direct heat or under a grill
- Flexible - may require the use of a baking tray for support
- Suitable for oven use up to 260°C
- Suitable for freezer use up to -40°C
- Microwave and dishwasher safe

## 3. Knives & Knife Sharpeners

### a. General knife care

- Before using for the first time, wash the knives in warm soapy water and dry
- Use knives on a wooden or nylon chopping board as marble, glass and ceramic boards can dull the blade over a period of time
- To maintain sharpness we recommend the use of our sharpening tools detailed online and in the table below
- Before sharpening, wet the knife with oil for greater friction (never when using electric knife sharpeners)
- Always wipe carefully after sharpening as tiny pieces of steel may remain on the blade
- After use, wipe the knife with a warm wet cloth and dry immediately
- We do not recommend washing your knives in the dishwasher as the dishwasher's high temperature and cooling process may cause premature dulling of the blade
- Store knives safely on a magnetic rack or upright in a ProCook knife block. Rest each knife on the back of the blade. This is both hygienic and ensures the blades will not become dulled. Ensure the knife is stored in the correct slot

### b. Wooden handled knife care

- Carefully clean your ProCook Elite Oak X70 knife after use by wiping clean the blade and immediately drying it
- Avoid the wooden handle coming into contact with water and if it does wipe it immediately as this could cause wood shrinkage
- Regularly oil or wax the handle using beeswax, linseed oil or olive oil – this will ensure it stays in peak condition
- Not dishwasher safe
- Store knives in a knife block or on a magnetic knife rack and keep away from direct sunlight or areas of high humidity such as the sink and the cooker

## c. Choose the correct knife sharpener for your knife

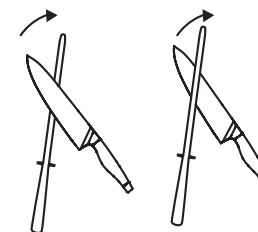


	Suitable for Rockwell hardness rating up to	Gourmet X30	Elite X50	Professional X50	Elite Forged X70	Damascus X100
<b>Sharpening steel</b>	55	Yes	Yes	Yes		
<b>V Sharpener</b>	55	Yes	Yes	Yes		
<b>Ceramic wheel</b>	55	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Whetstone</b>	60	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Ceramic honing rod</b>	60	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes

### d. How to use your professional sharpening steel

- Before sharpening, apply a small amount of cooking oil to the blade for greater friction
- As shown below, hold the steel firmly in one hand and using a consistent, but gentle amount of pressure, draw the entire length of the knife blade across the steel at a 20° – 25° angle. Repeat several times, alternating sides, until the blade is sharp
- Refrain from grinding the knife blade to-and-fro on the sharpening steel as this may dull the edge. Ensure that the blade is drawn against the steel as shown below
- Always wipe the blade carefully after sharpening and before use, as tiny bits of steel may remain on the blade

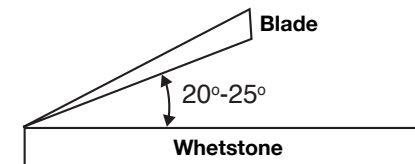
#### Sharpening steel



### e. How to use your whetstone

- With one hand, grasp the knife by the handle and hold the edge against the whetstone, point-first, with the cutting edge meeting the stone at an angle of approximately 20°
- With moderate pressure, slide the blade forward and across the stone, (use water if needed) covering the entire length of the blade and keeping the blade flush against the stone at a constant angle
- If the blade is very blunt start on the coarse side (dark grey) and repeat between 3-10 times depending on sharpening required. Flip the blade over and repeat. For less blunt knives repeat the above process on the fine side (light grey) only. This should also be done to finish off the sharpening of very blunt knives
- Rinse with water and dry. This process is now complete

#### Whetstone





## 4. Wooden Chopping Boards

- Stand wooden chopping boards in an airy position away from direct sunlight and other heat sources to avoid drying out the board
- Never leave standing in water
- Always dry after washing
- Oil the board regularly to preserve and enrich wood - we recommend vegetable oil, (e.g. Crisp and Dry), or alternatively olive, rapeseed, walnut or Danish oil
- Remember wood is a natural product and needs to be treated with care
- Not dishwasher safe

## 5. Bone China

- Bone china can be used in the oven up to 120°C and also the freezer, but avoid sudden changes in temperature
- To pre-heat bone china plates before use, place them in a cold oven and warm gently. Do not place directly into a hot oven
- Bone china can be used in the microwave provided it does not have a gold or platinum trim or pattern
- After heating allow to cool before soaking
- Bone china can be washed in a dishwasher when used on a gentle cycle with a mild detergent
- Please be sure to use the correct amount of detergent recommended by the manufacturer, taking care not to overload the machine
- Do not use abrasive cleaners and scourers as they could damage the surface glaze
- Most stains can be removed by soaking in warm water before washing
- Small red marks caused by metal deposits from cutlery can be removed with tooth powder
- When storing plates and bowls they should be lifted out from the stack carefully without sliding surfaces over one another to prevent the risk of scratching
- Store cups either on cup hooks or individually as stacking can weaken the handles

## 6. Stoneware Oven Dishes

- Microwave safe • Oven safe to 260°C • Dishwasher safe • Freezer safe

# Sommaire

## 1. Matériel de Cuisson

- a. Conseils généraux pour toutes les gammes
- b. Conseil d'utilisation et d'entretien pour les gammes de matériel de cuisson antiadhésif
- c. Conseil d'utilisation et d'entretien pour les gammes de matériel de cuisson compatible avec les cuisinières à induction

## 2. Gammes de Matériel de Cuisson

- a. Woks en acier au carbone / poêles à paella / grills et crêpières
- b. Gamme Classic
- c. Gamme Gourmet Non-Stick
- d. Gamme Gourmet Steel
- e. Gamme Granite
- f. Gamme Professional Steel
- g. Gamme Professional Anodised
- h. Gamme Professional Ceramic
  - i. Gamme Elite Tri-Ply
  - j. Gamme Elite Forged
- k. Gamme Signature

## 3. Grills avec Revêtement Émaillé et Cocottes en Fonte Émaillée

## 4. Matériel de Pâtisserie

- a. Gamme traditionnelle antiadhésive
- b. Gamme Silicone

## 5. Couteaux et Aiguiseurs de Couteaux

- a. Entretien général des couteaux
- b. Entretien des couteaux avec un manche en bois
- c. Choisir l'aiguiseur approprié pour votre couteau
- d. Comment utiliser votre fusil à aiguiser professionnel
- e. Comment utiliser votre pierre à aiguiser

## 6. Planches à Découper en Bois

## 7. Couverts en Inox

## 8. Porcelaine à la Cendre d'Os

## 9. Plats à Four

- a. Plats en céramique et en grès
- b. Plats en verre

## 10. Cafetières

# 1. Matériel de Cuisson

## a. Conseils généraux pour toutes les gammes

- Commencez par retirer toutes les étiquettes puis nettoyez à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez
- Faites toujours correspondre la taille de votre casserole à celle de votre feu
- Ne faites pas surchauffer une casserole vide. Ajoutez toujours de l'eau, de la matière grasse ou des aliments avant de faire chauffer
- Ne laissez jamais une flamme de gaz lécher les côtés de la casserole afin d'éviter de faire surchauffer les poignées
- Utilisez un feu doux ou moyen et ne laissez pas les liquides s'évaporer complètement. Toute chaleur excessive abîmera l'apparence des casseroles en décolorant la surface. Ceci n'est pas un défaut de fabrication et ne rentre pas dans la garantie
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau dans une casserole en inox et que vous avez besoin de saler, attendez toujours que l'eau bouille afin d'éviter l'apparition de taches blanches ou de piquer le fond. Cela peut également arriver si vous habitez dans une région où l'eau est dure. Ceci n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie. Réduisez la source de chaleur dès que l'eau bout : les casseroles possèdent d'excellentes propriétés de conservation de chaleur qui permettent une utilisation économique
- Plongez votre poêle dans de l'eau savonneuse chaude pour détacher les résidus de nourriture brûlée avant de la nettoyer
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge métallique, car cela peut endommager le revêtement de votre matériel de cuisson. Toutes éraflures causées par la situation décrite ci-haut ne sont pas un défaut et ne rentrent pas dans la garantie
- Veillez à toujours manipuler vos marmites et vos casseroles avec précaution ; certaines poignées peuvent chauffer durant la cuisson
- Ne remplissez jamais une casserole chaude avec de l'eau froide et ne la plongez jamais dans de l'eau froide
- N'utilisez que des ustensiles en plastique, en bois, en silicone ou en nylon afin d'éviter d'érafler le revêtement antiadhésif
- Soulevez toujours (au lieu de faire glisser) vos casseroles pour les retirer du feu afin d'éviter de les rayer, tout particulièrement pour les plaques vitrocéramiques. Toutes éraflures sur vos plaques causées par la situation décrite ci-haut ne sont pas un défaut et ne rentrent pas dans la garantie
- Si vous utilisez du matériel de cuisson en inox, vous pouvez retrouver la brillance d'origine en le lavant avec un nettoyant spécial pour l'inox. Si vous habitez dans une région où l'eau est dure, vous devrez utiliser occasionnellement un nettoyant anticalcaire non abrasif pour conserver l'éclat de vos casseroles
- Ne passe pas au micro-ondes

## b. Conseil d'utilisation et d'entretien pour les gammes de matériel de cuisson antiadhésif

- Avant la première utilisation, veuillez laver votre casserole dans de l'eau chaude et la sécher soigneusement
- Badigeonnez délicatement le revêtement antiadhésif avec de la matière grasse puis faites chauffer la casserole à feu moyen pendant 2 à 3 minutes
- Lorsque la casserole a refroidi, lavez-la à l'eau chaude avec un nettoyant doux puis rincez
- Faites toujours chauffer à feu doux ou moyen lorsque vous cuisinez et ne laissez pas les liquides s'évaporer complètement. Cela permet non seulement de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif, mais également de conserver les nutriments naturels des aliments. Tout dégât causé par une chaleur excessive n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie
- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser de la matière grasse, mais si vous souhaitez quand même en mettre, nous vous recommandons d'utiliser des huiles dont le point de fumée est bas, telles que l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide ou l'huile de maïs. N'utilisez pas d'huile d'olive extra-vierge ou d'huile en aérosol, car elles ne supportent pas les hautes températures et laisseront une fine couche sur votre revêtement antiadhésif
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur le revêtement antiadhésif afin de ne pas le rayer. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone. Toutes éraflures causées par la situation décrite ci-haut ne sont pas un défaut et ne rentrent pas dans la garantie
- Le matériel de cuisson passe au lave-vaisselle, mais vous pourrez prolonger la durée de vie du revêtement en le lavant à la main dans de l'eau savonneuse chaude puis en l'essuyant immédiatement avec un torchon doux



- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge grattante en nylon pour nettoyer votre matériel de cuisson. Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser un chiffon doux ou une éponge

### c. Conseil d'utilisation et d'entretien pour les gammes de matériel de cuisson compatible avec les cuisinières à induction

- Faites toujours correspondre la taille de votre casserole à celle de votre feu à induction. Si une casserole de petit diamètre est utilisée sur un feu trop grand, cela peut affaiblir le champ magnétique qui se crée et réduire la production de chaleur. Dans certains cas, il se peut que la plaque ne « reconnaisse » pas la casserole et donc aucune chaleur ne sera produite
- N'utilisez pas la fonction booster plus longtemps que nécessaire pour faire bouillir le contenu de la casserole. L'utilisation de la fonction booster pour des petites quantités peut endommager la casserole et il ne faut jamais l'utiliser si la casserole est vide. La fonction booster s'utilise uniquement pour faire bouillir rapidement une grosse quantité d'eau. Ex. : pour faire cuire des pâtes, du riz ou des légumes. Tout dégât causé par une chaleur excessive n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie
- Durant la cuisson par induction, il se peut que vous entendiez de légers bruits, générés par la plaque de cuisson, dans la casserole. Ceci n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie

## 2. Gammes de Matériel de Cuisson

### a. Woks en acier au carbone / poêles à paella / grills et crêpières

- Matériel léger et résistant avec un revêtement antiadhésif, idéal pour cuisiner les sautés et nécessitant peu de matière grasse
- Convient aux plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et halogènes
- Les poêles à paella passent au four
- Les poêles peuvent être lavées avec du liquide vaisselle et une éponge en nylon ou une brosse
- Toutes les poêles passent au lave-vaisselle excepté les woks
- Ne convient pas aux cuisinières à induction

### b. Gamme Classic

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif double couche ProCook Ultra
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Convient à toutes les plaques de cuisson, excepté à induction
- Passe au lave-vaisselle en cycle délicat. Vous pouvez également laver à la main dans de l'eau savonneuse avec une éponge en nylon ou une brosse

### c. Gamme Gourmet Non-Stick

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif double couche ProCook Ultra
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Compatible toutes les surfaces de cuisson dont induction
- Passe au lave-vaisselle en cycle délicat. Vous pouvez également laver à la main dans de l'eau savonneuse avec une éponge en nylon ou une brosse

### d. Gamme Gourmet Steel

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif double couche ProCook Ultra des poêles, des woks et des sauteuses
- Compatible toutes les surfaces de cuisson dont induction

- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Les casseroles en inox passent au lave-vaisselle ou se lavent avec du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge en nylon

### e. Gamme Granite

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Compatible toutes les surfaces de cuisson dont induction
- Passe au lave-vaisselle en cycle délicat. Vous pouvez également laver à la main dans de l'eau savonneuse avec une éponge en nylon ou une brosse
- Notre poêle à compartiment ProCook Granite ne passe pas au lave-vaisselle et doit être lavée à la main

### f. Gamme Professional Steel

- Protégez le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus des poêles, sauteuses bombées et sauteuses en utilisant uniquement des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris à induction
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Les casseroles en inox passent au lave-vaisselle ou se lavent avec du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge en nylon

### g. Gamme Professional Anodised

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus
- Vérifiez que les poignées en inox ne sont pas trop chaudes avant de les prendre en main. Veillez à ce que la taille de la casserole corresponde à celle du feu afin de ne pas surchauffer les bords et la poignée de celle-ci. Il est possible que vous deviez utiliser des maniques
- Va au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver à la main dans de l'eau savonneuse avec une éponge en nylon ou une brosse. N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge métallique afin de ne pas endommager le revêtement extérieur ou le revêtement antiadhésif
- Veillez à ne pas faire déborder la nourriture afin de ne pas décolorer les côtés de la casserole
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris celles à induction
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Passe au lave-vaisselle ou lavez à la main dans de l'eau savonneuse chaude

### h. Gamme Professional Ceramic

- Badigeonnez délicatement le revêtement antiadhésif avec de la matière grasse puis faites chauffer la casserole sur feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Lorsque la casserole a refroidi, lavez-la à l'eau chaude avec un nettoyant doux puis rincez
- Ne faites pas surchauffer une casserole vide. Ajoutez toujours de l'eau, de la matière grasse ou des aliments avant de faire chauffer
- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser de la matière grasse, mais si vous souhaitez quand même en mettre, nous vous recommandons d'utiliser des huiles dont le point de fumée est bas, telles que l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide ou l'huile de maïs. N'utilisez pas d'huile d'olive extra-vierge ou d'huile en aérosol, car elles ne supportent pas les hautes températures et laisseront une fine couche sur la surface de votre revêtement en céramique
- Compatible toutes les surfaces de cuisson dont induction
- Le matériel de cuisson passe au lave-vaisselle, mais vous pourrez prolonger la durée de vie du revêtement en le lavant à la main dans de l'eau savonneuse chaude puis en l'essuyant immédiatement avec un torchon doux

## i. Gamme Elite Tri-Ply

- Protégez le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus des poêles et des sauteuses en utilisant uniquement des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris celles à induction
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Les casseroles en inox passent au lave-vaisselle ou se lavent avec du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge en nylon
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge métallique, car cela peut endommager le revêtement de votre matériel de cuisson

## j. Gamme Elite Forged

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris à induction
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Passe au lave-vaisselle ou se lave dans de l'eau savonneuse avec une éponge en nylon ou une brosse

## k. Gamme Signature

- N'utilisez que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois afin de protéger le revêtement antiadhésif triple couche ProCook Ultra Plus
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris celles à induction
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Passe au lave-vaisselle ou se lave avec du liquide vaisselle et une brosse ou une éponge en nylon
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge métallique, car cela peut endommager le revêtement de votre matériel de cuisson

## 3. Grills avec Revêtement Émaillé et Cocottes en Font Émaillée

- Le matériel de cuisson en fonte émaillée ProCook comporte un revêtement émaillé à l'intérieur et à l'extérieur afin d'empêcher la formation de rouille
- Faites attention lorsque vous déplacez les casseroles pendant la cuisson, car elles peuvent être très chaudes et très lourdes. Utilisez toujours des maniques ou un torchon
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris celles à induction et les barbecues
- Les grills avec un revêtement extérieur émaillé conviennent également pour une utilisation précautionneuse sur plaques de cuisson vitrocéramique, halogène et par induction. Veillez cependant à les soulever, ne les faites pas glisser pour les déplacer afin d'éviter de les rayer. Toutes éraflures sur vos plaques causées par la situation décrite ci-haut ne sont pas un défaut et ne rentrent pas dans la garantie
- Passe au four jusqu'à 260 °C (excepté les grills en fonte ou les casseroles avec un manche en bois)
- Nous vous recommandons fortement de laver ces articles à la main. Si vous décidez toutefois de faire passer ces articles au lave-vaisselle, veuillez noter que l'émail s'ébrêchera après chaque passage au lave-vaisselle. Ceci n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie
- Une fois vos articles en fonte émaillée nettoyés, séchez-les avec soin et veillez à ce que les bords bruts soient huilés de temps en temps afin de prévenir toute oxydation (rouille)
- La fonte émaillée est lourde, dure et légèrement fragile. Elle peut donc casser si vous la faites tomber
- La fonte émaillée conserve très bien la chaleur et utilise efficacement l'énergie, car elle est longue à chauffer et à refroidir. Elle convient pour la friture, pour faire dorer les aliments ou pour les sautés
- Ne passe pas au micro-ondes

## 4. Matériel de Pâtisserie

### a. Gamme traditionnelle antiadhésive

- Avant la première utilisation, nettoyez dans l'eau savonneuse chaude et séchez complètement
- Huilez légèrement avant utilisation pour un meilleur résultat
- Après être passé au four, laissez refroidir quelques minutes avant de démouler
- Pour nettoyer, essuyez avec un torchon ou lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de nettoyeurs abrasifs
- Ne pas poser directement sur une source de chaleur ou sous un grill
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Ne passe pas au congélateur ou au micro-ondes
- Passe au lave-vaisselle en cycle délicat

### b. Gamme Silicone

- Avant la première utilisation, nettoyez dans l'eau savonneuse chaude et séchez complètement
- Huilez légèrement avant utilisation
- Après être passé au four, laissez refroidir quelques minutes avant de démouler
- Pour nettoyer, essuyez avec un torchon ou lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux ou de produits abrasifs
- Ne pas poser directement sur une source de chaleur ou sous un grill
- Le silicone est un matériau flexible : il est possible que vous deviez poser le matériel sur une plaque à four pour avoir du maintien
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Passe au congélateur jusqu'à - 40 °C
- Passe au micro-ondes et au lave-vaisselle

## 5. Couteaux et Aiguiseurs de Couteaux

### a. Entretien général des couteaux

- Avant la première utilisation, lavez les couteaux dans l'eau savonneuse chaude et essuyez
- Utilisez les couteaux sur une planche à découper en bois ou en nylon, car celles en marbre, en verre ou en céramique peuvent émousser la lame au fil du temps
- Pour conserver le tranchant, nous vous recommandons d'utiliser nos outils d'aiguisages présentés sur Internet ou dans le tableau suivant
- Avant d'aiguiser, huilez le couteau pour une meilleure friction (n'utilisez jamais d'aiguiseur de couteaux électrique)
- Essuyez consciencieusement après aiguillage, car de petits résidus de métal peuvent rester sur la lame
- Après utilisation, essuyez le couteau avec un chiffon humide chaud puis séchez immédiatement
- Nous vous déconseillons de passer vos couteaux au lave-vaisselle car sa température élevée et son processus de refroidissement pourrait émousser leur lame prématurément
- Rangez vos couteaux sur une barre magnétique ou debout dans un bloc à couteaux ProCook. Posez chaque couteau sur l'arrière de la lame. Ceci est pour des raisons hygiéniques et pour éviter d'émousser la lame. Assurez-vous de ranger votre couteau dans l'encoche correspondante

### b. Entretien des couteaux avec un manche en bois

- Nettoyez soigneusement votre couteau en chêne ProCook Elite Oak X70 après utilisation en essuyant la lame puis en le séchant immédiatement
- Évitez de mettre le manche en bois en contact avec de l'eau. Si toutefois cela arrivait, essuyez-le immédiatement afin que le bois ne rétrécisse pas
- Huilez ou cirez régulièrement le manche avec de la cire d'abeille, de l'huile de lin ou de l'huile d'olive. Cela permettra de conserver votre couteau en bon état
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Rangez vos couteaux dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique. Gardez-les à l'abri de la lumière directe du soleil et ne les laissez pas à proximité de zones humides, telles que l'évier ou la plaque de cuisson

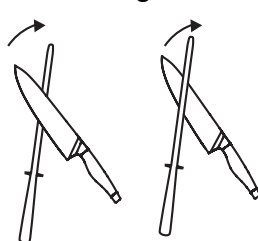
## c. Choisir l'aiguseur approprié pour votre couteau

	Convient pour une échelle de dureté Rockwell inférieure ou égale à	Gourmet X30	Professional X50	Elite Oak X70	Elite Forged X70	Damascus X100
Fusil à Aiguiser	55	Oui	Oui			
Aiguseur en V	55	Oui	Oui			
Aiguseur à Roue en Céramique	55	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pierre à Aiguiser	60	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Fusil à Aiguiser en Céramique	60	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

## d. Comment utiliser votre fusil à aiguiser professionnel

- Avant d'aiguiser, graissez légèrement la lame avec de l'huile de cuisine pour une meilleure friction
- Comme montré à côté, tenez le fusil fermement dans une main puis appliquez une pression légère et régulière en faisant glisser tout le fil de la lame le long du fusil à un angle de 20° - 25°. Répétez plusieurs fois de chaque côté jusqu'à ce que la lame soit tranchante
- Ne passez pas la lame d'avant en arrière sur le fusil afin de ne pas émousser le fil. Assurez-vous que la lame soit présentée sur le fusil comme montré à côté
- Essayez consciencieusement après aiguisage et avant utilisation, car de petits résidus de métal peuvent rester sur la lame

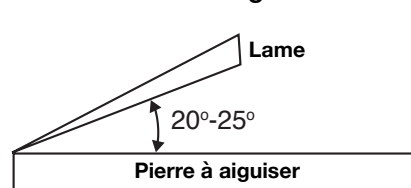
Fusil à aiguiser



## e. Comment utiliser votre pierre à aiguiser

- Tenez le couteau par le manche dans une main et placez la lame contre la pierre à aiguiser, la pointe la première, à un angle d'approximatif de 20 degrés
- Avec une légère pression, faites glisser la lame vers l'avant sur la pierre (utilisez de l'eau si besoin) sur toute la longueur en maintenant la lame sur la pierre à un angle constant
- Si la lame est très émoussée, commencez par la face à grain grossier (de couleur gris foncé) et répétez l'opération entre 3 et 10 fois en fonction du tranchant désiré. Retournez la lame et recommencez. Pour les couteaux moins émoussés, répétez le processus mentionné ci-dessus sur la face fine (gris clair) uniquement. Cette étape est également à faire pour finir l'aiguisage des couteaux très émoussés
- Rincez à l'eau puis séchez. Le processus est maintenant terminé

Pierre à aiguiser



## 6. Planches à Découper en Bois

- Rangez les planches à découper en bois dans une position aérée à l'abri de la lumière directe du soleil ou de toutes autres sources de chaleur pour éviter de dessécher le bois
- Ne les laissez jamais dans de l'eau
- Séchez toujours après lavage
- Huiliez régulièrement la planche pour préserver et nourrir le bois - nous vous recommandons d'utiliser de l'huile végétale ou de l'huile d'olive, de colza, de noix ou danoise
- Le bois est un produit naturel qui a besoin d'être traité avec soin
- Ne passe pas au lave-vaisselle

## 7. Couverts en Inox

- Fabriqués en inox 18/10 qui ne nécessite aucun polissage et ne décolore pas
- Passe au lave-vaisselle ou lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse
- N'utilisez pas de paille de fer ou d'éponge métallique

## 8. Porcelaine à la Cendre d'Os

- La porcelaine à la cendre d'os passe au four jusqu'à 120 °C ainsi qu'au congélateur, mais évitez les changements de température soudains
- Pour préchauffer des assiettes en porcelaine à la cendre d'os avant utilisation, placez-les dans un four froid et faites chauffer doucement. Ne les mettez pas directement dans un four chaud
- La porcelaine à la cendre d'os passe au micro-ondes du moment qu'elle ne comporte pas de dorures ou de motif en platine
- Si la porcelaine est chaude, laissez-la refroidir avant de la tremper dans l'eau
- La porcelaine à la cendre d'os passe au lave-vaisselle en cycle délicat avec un nettoyant doux
- Veillez à respecter la dose de nettoyant recommandé par le fabricant et à ne pas surcharger la machine
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer afin de ne pas endommager la surface brillante
- La plupart des taches s'enlève en laissant tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer
- Les petites marques rouges de dépôt de métal provoqué par les couverts s'enlèvent avec de la poudre dentaire
- Lorsque vous rangez vos assiettes et vos bols, veuillez les soulever précautionneusement de la pile en faisant attention de ne pas les frotter entre eux afin d'éviter les rayures
- Rangez vos tasses individuellement sur des crochets, car les empiler peut fragiliser les anses

## 9. Plats à Four

### a. Plats en céramique et en grès

- Va au micro-ondes
- Passe au four jusqu'à 260 °C
- Va au lave-vaisselle
- Passe au congélateur

### b. Plats en verre

- Va au micro-ondes
- Passe au four jusqu'à 300 °C
- Va au lave-vaisselle
- Passe au congélateur
- Verre borosilicate résistant à la chaleur, aux taches et aux rayures

## 10. Cafetières

- Veillez à enfoncer lentement et délicatement le piston
- Si vous sentez une friction trop importante, arrêtez-vous un instant pour permettre aux granules de café de se déposer
- Si vous forcez sur le piston, vous pourriez faire gicler de l'eau bouillante et potentiellement vous faire mal
- N'utilisez pas de café finement moulu (pour expresso), car il provoquerait une résistance en manipulant le piston



## 1. Kochgeschirr

- a. Allgemeine Hinweise für alle Kochgeschirrkollektionen
- b. Pflege- und Gebrauchshinweise für Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung
- c. Pflege- und Gebrauchshinweise für Induktionskochgeschirr

## 2. Kochgeschirrkollektionen

- a. Woks / Paella-Pfannen / Grillpfannen und Crêpes-Pfannen aus Kohlenstoffstahl
- b. Classic
- c. Gourmet Non-Stick
- d. Gourmet Stainless Steel
- e. Granite
- f. Professional Stainless Steel
- g. Professional Anodised
- h. Professional Ceramic
- i. Elite Tri-Ply
- j. Elite Forged
- k. Signature

## 3. Grillplatten, Grillpfannen & Bratentöpfe aus emailliertem Gusseisen

## 4. Backzubehör

- a. Traditionelles Backzubehör
- b. Backzubehör aus Silikon

## 5. Messer & Messerschärfer

- a. Pflegehinweise für Messer
- b. Pflegehinweise für Messer mit Holzgriff
- c. Die Wahl des richtigen Messerschärfers
- d. Verwendung des Wetzstahls
- e. Verwendung des Abziehsteins

## 6. Schneidebretter aus Holz

## 7. Edelstahlbesteck

## 8. Bone China

## 9. Ofen- und Tischgeschirr

- a. Keramik und Steinzeug
- b. Glas

## 10. Kaffeebereiter

# 1. Kochgeschirr

## a. Allgemeine Hinweise für alle Kochgeschirrkollektionen

- Entfernen Sie zunächst alle Aufkleber und spülen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie stets die zu der Größe des Kochgeschirrs passende Wärmequelle.
- Überhitzen Sie Kochgeschirr vor dem Befüllen nicht. Geben Sie vor dem Erhitzen stets Wasser, Öl oder Lebensmittel hinein.
- Achten Sie darauf, dass Gasflammen niemals am Rand des Kochgeschirrs nach oben schlagen, da es sonst zu einer Überhitzung der Griffe kommt.
- Nutzen Sie mittlere bis niedrige Hitze und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeiten im Kochgeschirr nicht vollständig verdampfen. Zu hohe Temperaturen verändern das Aussehen des Kochgeschirrs und führen zu Verfärbungen der Oberfläche (dies stellt keinen Mangel und keinen Garantiefall dar).
- Geben Sie in einen Edelstahl-Topf mit Wasser erst Salz hinzu, wenn der Siedepunkt erreicht ist, um eventuelle weiße Flecken oder Korrosionen zu verhindern. Diese können jedoch auch entstehen, wenn Sie in einem Gebiet mit hoher Wasserhärte leben; dies stellt keinen Mangel und keinen Garantiefall dar. Verringern Sie die Temperatur, sobald der Siedepunkt erreicht ist - dank des hervorragenden Wärmespeichervermögens ist für die Verwendung des Kochgeschirrs sehr wenig Energie notwendig.
- Weichen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein, um angebrannte Rückstände vor dem Reinigen zu lösen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen kann. Schnitt- oder Kratzspuren auf der Oberfläche bewirken keinen Garantieanspruch.
- Das Kochgeschirr sollte jederzeit mit Vorsicht behandelt werden; manche Griffe können sich während des Kochvorgangs erhitzen.
- Geben Sie erhitztes Kochgeschirr niemals in/unter kaltes Wasser.
- Verwenden Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz, um Kratzer auf antihafbeschichteten Oberflächen zu vermeiden.
- Das Kochgeschirr sollte stets auf/von Kochfeldern, insbesondere Glaskeramik-Kochfeldern, gehoben (nicht gezogen oder geschoben) werden, um Kratzer oder Schlieren zu verhindern. Kratzspuren auf der Herdoberfläche bewirken keinen Garantieanspruch.
- Sollten Sie nach einiger Zeit wieder den ursprünglichen Glanz Ihres Edelstahl-Kochgeschirrs herstellen wollen, verwenden Sie ein Markenprodukt zur Reinigung von Edelstahl. Wenn Sie in einem Gebiet mit hoher Wasserhärte leben, könnte eine gelegentliche Verwendung eines nicht scheuernden Kalkreinigers notwendig sein, damit der Glanz Ihres Kochgeschirrs erhalten bleibt.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet.

## b. Pflege- und Gebrauchshinweise für Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung

- Reinigen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Brennen Sie die Oberfläche ein, indem Sie die Antihafbeschichtung mit etwas Speiseöl einreiben und das Kochgeschirr bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten lang erhitzen.
- Wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist, reinigen Sie es mit einem Schwamm in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen die Oberfläche gut ab.
- Kochen Sie stets bei mittlerer bis niedriger Hitze und achten Sie darauf, dass Flüssigkeiten nicht vollständig verdampfen. Dadurch bleiben nicht nur die Antihafbeschichtungen, sondern auch die in den Lebensmitteln enthaltenen natürlichen Nährstoffe erhalten. Schäden durch Überhitzung stellen keinen Garantiefall dar.
- Für die Zubereitung kann auf Öl verzichtet werden; sollten Sie jedoch Öl bevorzugen, empfehlen wir Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt, wie z. B. raffiniertes Oliven-, Erdnuss- oder Maiskeimöl. Verwenden Sie kein natives Olivenöl extra oder Kochspray, da diese Öle hohen Temperaturen nicht standhalten und einen Film auf der Antihafbeschichtung hinterlassen.
- Verwenden Sie bei Antihafbeschichtungen keine Küchenhelfer aus Metall, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff. Schnitt- oder





Kratzspuren auf der Oberfläche bewirken keinen Garantieanspruch.

- Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung ist spülmaschinenfest, jedoch kann die Lebensdauer der Versiegelung verlängert werden, wenn Sie das Kochgeschirr von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und sofort mit einem weichen Handtuch abtrocknen. Verwenden Sie beim Reinigen niemals Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem weichen Spüllappen oder einem Schwamm.

## c. Pflege- und Gebrauchshinweise für Induktionskochgeschirr

- Verwenden Sie stets das zu dem Durchmesser des Kochgeschirrs passende Induktionskochfeld. Wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser verwendet wird, der kleiner als das Kochfeld ist, kann dies zur Bildung eines schwächeren Magnetfeldes und demnach zu einer geringeren Wärmeabgabe führen. In einigen Fällen kann das Kochfeld das Kochgeschirr nicht „erkennen“ und es wird keine Wärme erzeugt.
- Verwenden Sie die Boost-Funktion NICHT länger, als für das Erreichen des Siedepunkts notwendig ist. Das Verwenden der Boost-Funktion bei kleinen Mengen kann zur Beschädigung des Kochgeschirrs führen. Wenden Sie die Boost-Funktion aus diesem Grunde nicht bei leerem Kochgeschirr an. Die Boost-Funktion sollte nur für das schnelle Erhitzen großer Mengen von Wasser verwendet werden, zum Beispiel zum Kochen von Nudeln, Reis oder Gemüse. Schäden durch Überhitzung stellen keinen Garantiefall dar.
- Beim Kochen mit Induktion kann ein leichtes Geräusch entstehen. Dies ist kein Anzeichen für einen Defekt und stellt keinen Garantiefall dar.

## 2. Kochgeschirrkollektionen

### a. Woks / Paella-Pfannen / Grillpfannen und Crêpes-Pfannen aus Kohlenstoffstahl

- Leichtes, langlebiges Material mit Antihafbeschichtung, ideal zum Pfannenrühren mit wenig Öl.
- Geeignet für Herde mit Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Halogenkochfeldern.
- Die Paella-Pfanne ist für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Die Pfannen können mit Spülmittel und einem Topfschwamm oder einer Bürste gereinigt werden.
- Bis auf die Woks sind alle Pfannen spülmaschinenfest.
- Nicht induktionsgeeignet.

### b. Classic

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 2-lagige ProCook Ultra Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Geeignet für alle Herdarten abgesehen von Induktionsherden.
- Spülmaschinenfest im Schongang. Alternativ können Sie das Kochgeschirr mit einem Topfschwamm oder einer Bürste in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.

### c. Gourmet Non-Stick

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 2-lagige ProCook Ultra Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Spülmaschinenfest im Schongang. Alternativ können Sie das Kochgeschirr mit einem Topfschwamm oder einer Bürste in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.

### d. Gourmet Stainless Steel

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 2-lagige ProCook Ultra Antihafbeschichtung auf den Pfannen, Woks und Sautépfannen nicht zu beschädigen.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Kochgeschirr aus Edelstahl ist spülmaschinenfest oder kann alternativ mit Spülmittel und einer Bürste oder einem Topfschwamm gereinigt werden.

### e. Granite

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Granite Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Spülmaschinenfest im Schongang. Alternativ können Sie das Kochgeschirr mit einem Topfschwamm oder einer Bürste in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- Die ProCook Granite Multipfanne ist nicht spülmaschinenfest und ist per Hand zu spülen.

### f. Professional Stainless Steel

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Ultra Plus Antihafbeschichtung der Bratpfannen, Sauteusen und Sautépfannen nicht zu beschädigen.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Kochgeschirr aus Edelstahl ist spülmaschinenfest oder kann alternativ mit Spülmittel und einer Bürste oder einem Topfschwamm gereinigt werden.

### g. Professional Anodised

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Ultra Plus Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass die Edelstahlgriffe nicht zu heiß werden. Wählen Sie die Größe des Kochgeschirrs stets passend zu der Größe der Wärmequelle aus, damit die Seiten und Griffe nicht überhitzen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Spülmaschinenfest. Alternativ können Sie das Kochgeschirr mit einem Topfschwamm oder einer Bürste in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da sie die Außen- oder Innenbeschichtung beschädigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass es nicht zum Überkochen kommt, da hierbei Farbveränderungen auf der Außenseite des Kochgeschirrs entstehen können.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Kann in der Spülmaschine oder von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

### h. Professional Ceramic

- Brennen Sie die Oberfläche ein, indem Sie die Antihafbeschichtung mit etwas Speiseöl einreiben und das Kochgeschirr bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten lang erhitzen. Wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist, reinigen Sie es mit einem Schwamm in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Anschließend sorgfältig abspülen.
- Überhitzen Sie Kochgeschirr vor dem Befüllen nicht. Geben Sie vor dem Erhitzen stets Wasser, Öl oder Lebensmittel hinein.
- Für die Zubereitung kann auf Öl verzichtet werden; sollten Sie jedoch Öl bevorzugen, empfehlen wir Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt, wie z. B. raffiniertes Oliven-, Erdnuss- oder Maiskeimöl. Verwenden Sie kein natives Olivenöl extra oder Kochspray, da diese Öle hohen Temperaturen nicht standhalten und einen Film auf der Keramikbeschichtung hinterlassen.



- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Spülmaschinenfest, jedoch kann die Lebensdauer der Versiegelung verlängert werden, indem Sie das Kochgeschirr von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und sofort mit einem weichen Handtuch abtrocknen.

### i. Elite Tri-Ply

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Ultra Plus Antihafbeschichtung der Pfannen und Sautépfannen nicht zu beschädigen.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Kochgeschirr aus Edelstahl ist spülmaschinenfest oder kann alternativ mit Spülmittel und einer Bürste oder einem Topfschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen kann.

### j. Elite Forged

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Ultra Plus Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Spülmaschinenfest. Alternativ können Sie das Kochgeschirr mit einem Topfschwamm oder einer Bürste in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.

### k. Signature

- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Nylon, Silikon oder Holz, um die 3-lagige ProCook Ultra Plus Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde.
- Backofenfest bis 260 °C.
- Spülmaschinenfest. Alternativ mit Spülmittel und einer Bürste oder einem Topfschwamm reinigen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen kann.

## 3. Grillplatten, Grillpfannen & Bratentöpfe aus emailliertem Gusseisen

- Alle Gusseisen-Produkte von ProCook sind außen und innen emailliert, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie, dass gusseisernes Kochgeschirr sehr heiß wird und sehr schwer ist. Verwenden Sie deshalb immer Topfhandschuhe oder ein Geschirrtuch, wenn Sie das Kochgeschirr berühren.
- Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde sowie für den Gas- oder Holzkohlegrill.
- Grillpfannen mit Außenemaillierung können auch vorsichtig auf Glaskeramik-, Halogen- und Induktionsherden verwendet werden. Ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte, um Kratzspuren zu vermeiden. Kratzspuren auf der Herdoberfläche bewirken keinen Garantieanspruch.
- Backofenfest bis 260 °C (abgesehen von Gusseisen-Grillpfannen, Gusseisen-Grillplatten und Pfannen mit Holzgriffen).
- Wir raten dazu, die Produkte per Hand zu reinigen. Durch häufige Reinigung in der Spülmaschine wird die Emaillebeschichtung an Farbe und Glanz verlieren. Dies stellt keinen Mangel und keinen Garantiefall dar.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab und reiben Sie die rauen Ränder regelmäßig mit etwas Öl ein. So lässt sich eine Oxidierung (Rostbildung) verhindern.
- Gusseisen ist schwer, hart und etwas spröde und kann zerbrechen, wenn es hinunterfällt.
- Gusseisen weist eine gute Wärmespeicherfähigkeit und Energieeffizienz auf, da es sich langsam erhitzt und langsam abkühlt. Es ist zum Frittieren, Anbraten und Pfannenrühren geeignet.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet.

## 4. Backzubehör

### a. Traditionelles Backzubehör

- Reinigen Sie das Backzubehör vor der ersten Verwendung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn Sie das Backzubehör vor der Verwendung leicht mit Öl einreiben.
- Lassen Sie das Backgut nach dem Backen ein paar Minuten lang abkühlen, bevor Sie es stürzen.
- Wischen Sie das Backzubehör mit einem Geschirrtuch ab oder spülen Sie es in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Küchenhelfer aus Metall.
- Nicht auf eine direkte Wärmequelle oder in den Backofen bei Verwendung der Grillfunktion stellen.
- Für die Verwendung im Backofen bis 260 °C geeignet.
- Nicht für das Tiefkühlfach oder die Mikrowelle geeignet.
- Spülmaschinenfest im Schongang.

### b. Backzubehör aus Silikon

- Reinigen Sie das Backzubehör vor der ersten Verwendung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Vor der Verwendung mit etwas Öl bestreichen.
- Lassen Sie das Backgut nach dem Backen ein paar Minuten lang abkühlen, bevor Sie es stürzen.
- Wischen Sie das Backzubehör mit einem Geschirrtuch ab oder spülen Sie es in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, Messer oder Scheuermittel.
- Nicht auf eine direkte Wärmequelle oder in den Backofen bei Verwendung der Grillfunktion stellen.
- Biigsam - ggfs. zur Unterstützung auf einem Backblech abstellen.
- Für die Verwendung im Backofen bis 260 °C geeignet.
- Für die Verwendung im Tiefkühlfach bis -40 °C geeignet.
- Mikrowellen- und spülmaschinenfest.

## 5. Messer & Messerschärfer

### a. Pflegehinweise für Messer

- Vor der ersten Verwendung sollten die Messer in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt und anschließend abgetrocknet werden.
- Verwenden Sie die Messer auf einem Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff, da die Klinge auf solchen aus Marmor, Glas oder Keramik abstumpft.
- Um die Schärfe zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung unseres Schärfezubehörs. Einzelheiten hierzu finden Sie online und in der nachfolgenden Tabelle.
- Befeuchten Sie das Messer vor dem Schärfen mit Öl, um die Reibung zu erhöhen (gilt NICHT für elektrische Messerschärfer).
- Nach dem Wetzen stets sorgfältig abwischen, da winzige Stahlrückstände an der Klinge anhaften könnten.
- Wischen Sie das Messer nach der Verwendung mit einem warmen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sofort ab.
- Reinigen Sie Ihre Messer NICHT in der Spülmaschine, da die hohen Temperaturen und das Abkühlen in der Spülmaschine ein vorzeitiges Abstumpfen der Klinge verursachen könnten.
- Bewahren Sie die Messer sicher an einer Magnetleiste oder aufrecht in einem ProCook Messerblock auf. Dabei sollten die Messer auf dem Messerrücken ruhen – nicht nur aus Gründen der Hygiene, sondern auch, damit die Klingen nicht stumpf werden. Achten Sie darauf, dass die Messer in der richtigen Aufnahme aufbewahrt werden.

### b. Pflegehinweise für Messer mit Holzgriff

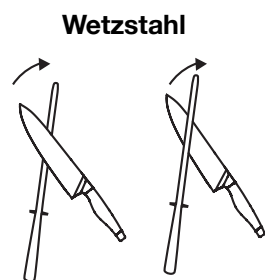
- Wischen Sie die Klinge Ihres ProCook Elite Oak X70 Messers nach jeder Verwendung sorgfältig feucht ab. Trocknen Sie das Messer anschließend sofort ab.
- Vermeiden Sie, dass der Holzgriff in Kontakt mit Wasser gerät. Sollte dies dennoch geschehen, trocknen Sie den Griff umgehend danach ab. Andernfalls könnte sich das Holz verziehen.
- Reiben Sie den Holzgriff zur Pflege regelmäßig mit Bienenwachs, Leinsamen- oder Olivenöl ein.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Verstauen Sie die Messer in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste. Vermeiden Sie Orte mit direkter Sonneneinstrahlung und hoher Luftfeuchtigkeit, wie zum Beispiel die Spüle oder der Herd.

## c. Die Wahl des richtigen Messerschärfers

	Geeignet für eine Rockwellhärte von bis zu	Gourmet X30	Professional X50	Elite Oak X70	Elite Forged X70	Damascus X100
Wetzstahl	55	Ja	Ja			
V-Schärfer	55	Ja	Ja			
Keramik-Messerschärfer	55	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Abziehstein	60	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Keramikschleifstab	60	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

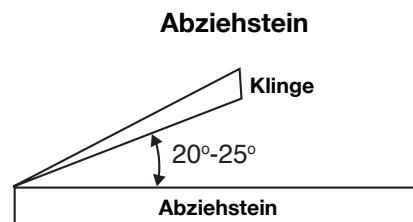
## d. Verwendung des Wetzstahls

- Geben Sie vor der Verwendung des Wetzstahls eine kleine Menge Speiseöl auf die Klinge, um die Reibung zu verbessern.
- Halten Sie den Stab wie in der Abbildung gezeigt fest in einer Hand und ziehen Sie mit einem gleichmäßigen, aber sanften Druck die Messerklinge über ihre gesamte Länge und in einem Winkel von 20° bis 25° darüber. Wiederholen Sie dies einige Male und wechseln Sie dabei die Seiten des Messers, bis die Klinge scharf ist.
- Schleifen Sie die Messerklinge nicht auf dem Wetzstahl hin und her, da die Wate (Schneide) ansonsten abstumpfen könnte. Achten Sie darauf, dass die Klinge wie in der Abbildung gezeigt am Stab entlanggezogen wird.
- Wischen Sie die Klinge nach dem Wetzen stets sorgfältig ab, da winzige Stahlrückstände an der Klinge anhaften könnten.



## e. Verwendung des Abziehsteins

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff fest und legen Sie die Wate am Abziehstein in einem Winkel von ca. 20° an.
- Bewegen Sie die Klinge – beginnend mit der Spitze – mit mittlerem Druck über den Stein vor und zurück (bei Bedarf mit etwas Wasser); schärfen Sie die gesamte Länge der Klinge und halten Sie die Klinge bei konstantem Winkel direkt an den Abziehstein.
- Wenn das Messer komplett stumpf ist, beginnen Sie auf der Seite mit der groben Körnung (dunkelgrau). Schleifen Sie das Messer, je nach Bedarf, 3-10-mal. Drehen Sie anschließend das Messer um und wiederholen Sie den Vorgang. Sollte das Messer nicht komplett stumpf sein, führen Sie den oben beschriebenen Vorgang nur auf der feinen Seite (hellgrau) durch. Dieser Vorgang ist als 2. Schritt für den Feinschliff auch bei komplett stumpfen Messern erforderlich.
- Unter fließendem Wasser abspülen und abtrocknen. Der Schärfvorgang ist nun abgeschlossen.



## 6. Schneidebretter aus Holz

- Bewahren Sie Schneidebretter aus Holz stehend an einem gut belüfteten Ort auf, der geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen ist, um so ein Austrocknen der Bretter zu vermeiden.
- Lassen Sie Schneidebretter niemals in Wasser stehen.
- Nach dem Spülen stets abtrocknen.
- Ölen Sie die Schneidebretter regelmäßig zur Erhaltung und Pflege ein – dafür empfehlen wir Pflanzenöl oder alternativ Oliven-, Raps-, Walnussöl oder Danish Oil.
- Bedenken Sie, dass Holz ein natürliches Produkt ist und mit Vorsicht zu behandeln ist.
- Nicht spülmaschinenfest.

## 7. Edelstahlbesteck

- Aus 18/10-Edelstahl gefertigt, der nicht poliert werden muss und nicht an Farbe verliert.
- Kann in der Spülmaschine oder in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie KEINE Stahlwolle.

## 8. Bone China

- Bone China kann im Backofen bei Temperaturen von bis zu 120 °C und im Tiefkühlfach verwendet werden; plötzliche Temperaturwechsel sind jedoch zu vermeiden.
- Wenn Sie Bone China vor der Verwendung vorwärmen möchten, stellen Sie das Porzellan in einen kalten Backofen und erhitzen Sie es langsam. Stellen Sie es nicht unmittelbar in einen erhitzten Backofen.
- Bone China kann in der Mikrowelle verwendet werden, sofern es nicht mit einem Rand oder Muster aus Gold oder Platin versehen ist.
- Lassen Sie es nach dem Erhitzen erst abkühlen, bevor Sie es einweichen.
- Bone China kann im Schongang und mit einem milden Reinigungsmittel in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bitte verwenden Sie die richtige, vom Hersteller empfohlene Menge Reinigungsmittel und überladen Sie die Maschine nicht.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Scheuerschwamm, da so die Glasur beschädigt werden könnte.
- Die meisten Flecken können entfernt werden, indem das Geschirr vor dem Reinigen in warmem Wasser eingeweicht wird.
- Kleine, rote Abriebspuren des Bestecks können mit Zahnweiss-Pulver entfernt werden.
- Teller und Schüsseln sollten vorsichtig vom Stapel gehoben werden, damit keine Kratzspuren auf den Oberflächen entstehen.
- Bewahren Sie die Tassen entweder an Haken hängend oder einzeln nebeneinanderstehend auf, da die Henkel durch Stapeln geschwächt werden können.

## 9. Ofen- und Tischgeschirr

### a. Keramik und Steinzeug

- Mikrowellenfest
- Backofenfest bis 260 °C
- Spülmaschinenfest
- Gefrierschrankfest

### b. Glas

- Mikrowellenfest
- Backofenfest bis 300 °C
- Spülmaschinenfest
- Gefrierschrankfest
- Hitze-, korrosions- und kratzbeständiges Borosilikatglas

## 10. Kaffeebereiter

- Drücken Sie den Kolben langsam und vorsichtig hinunter.
- Falls Sie starke Reibung wahrnehmen, WARTEN Sie eine Weile, bis sich der Kaffeesatz abgesetzt hat.
- Wenn Sie den Kolben stattdessen trotzdem nach unten drücken, könnte heißes Wasser aus dem Gefäß austreten und zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie KEINEN fein gemahlene Kaffee (Espressomahlung), da dieser meist zu Widerstand beim Herunterdrücken des Kolbens führt.

**ProCook®**

Head Office  
Davy Way  
Waterwells  
Gloucester  
GL2 2BY, UK

+44 (0) 330 100 1010