L'originale

LE CREUSET®

FRANCE-1925

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

LE CREUSET
FONTE ÉMAILLÉE
QUI DIT
FONTE
ÉMAILLÉE
DIT
Aliments mijotés
d'une assimilation
parfaite
LE CREUSET
LA MARQUE DU GOURMET
FONTE
VOLCANIQUE
FONTE EUREKA
ET
POTERIE
ELECTRIQUE

Création

Doufeu

Coquelle

Mama

Futura

Sensation

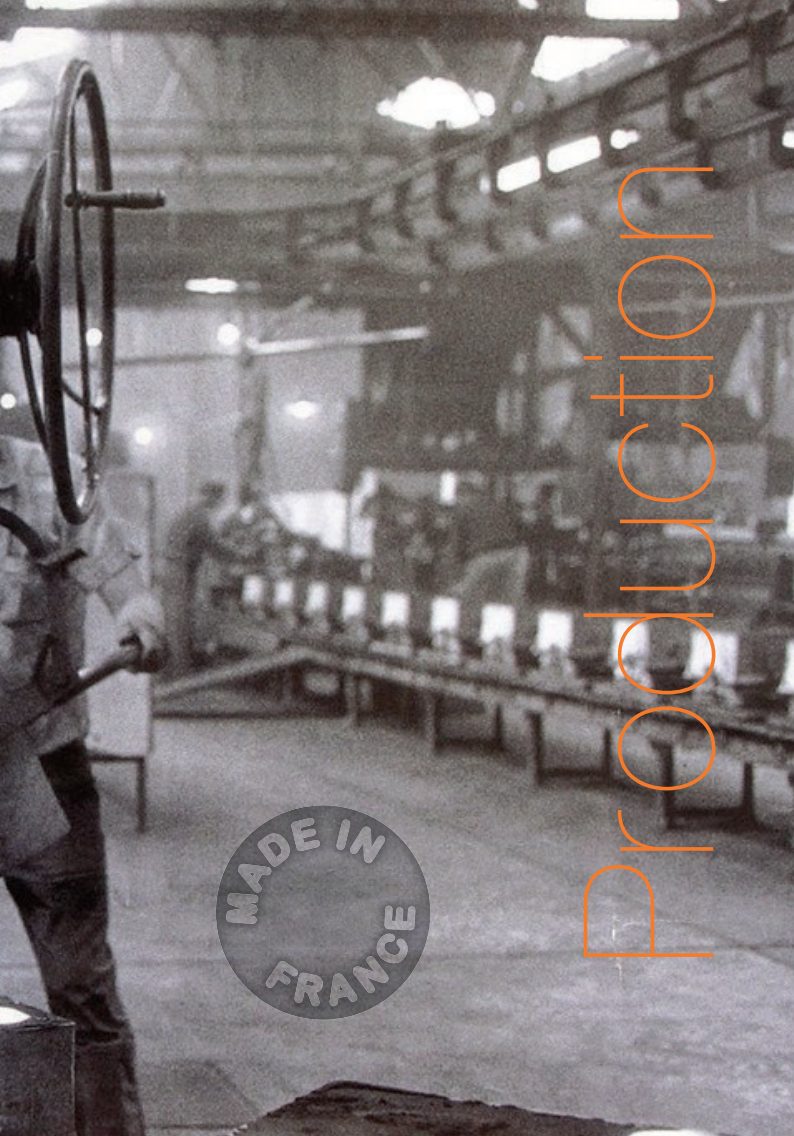
Formula

Tradition

Signature

LE CREUSET®

FRANCE · 1925



Production

Collection*

* Product availability varies by country

Vitrocéramique
CERAMIC

Induction
INDUCTION

Électrique
ELECTRIC

Gaz
GAS

Radiant
RADIANT RING

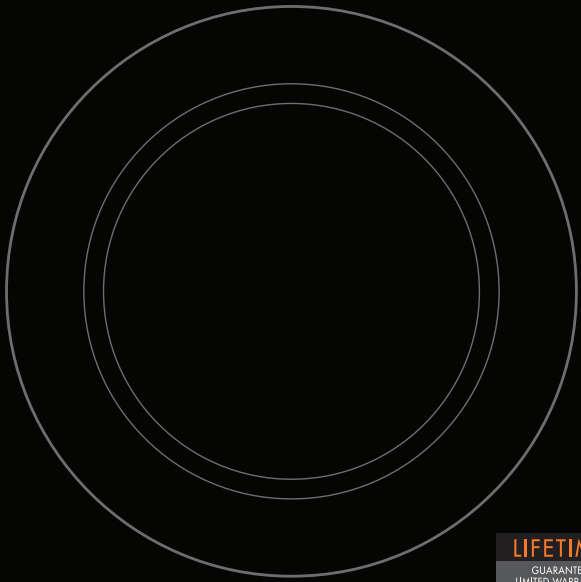
Four
OVEN

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 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, 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 andereseits 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 Innenemaillierung „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 trocken 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.

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.

typ A

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.

typ B

Deutsch

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.

* 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 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 Klingen 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 Handggriffe 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 SILKE-MAILLE 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

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 Einzelhänder, 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 Einzelhänder, 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 berücksichtig 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 Beschädgungen 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, Osterreich 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

70985