

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888



Anwendungshinweise für Kochgeschirr
Instructions for cookware
Consignes d'utilisation pour plats de cuisson

ba
sic
LINE

Die neue Basic Line.
Von RÖSLE.

LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888

Für Dich.

Mit dem Basic Line Sortiment von RÖSLE, bist Du für den täglichen Einsatz in der Küche perfekt ausgestattet.

Egal, ob Du für Dich allein kochst oder Gäste einlädst - mit den RÖSLE Basic Line Produkten hast Du die richtige Grundausstattung zur Hand. Alle Töpfe, Pfannen, Messer oder Küchenhelfer sind praktisch und vielseitig einsetzbar.

Willkommen in der Welt von RÖSLE!



Elektro



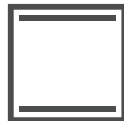
Ceran



Gas



Induktion



Backofen –
falls nicht anders
gekennzeichnet

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Kochgeschirr ist dazu bestimmt, aus geeigneten Lebensmitteln Speisen und/oder Getränke zuzubereiten (z. B. kochen, dünsten, braten, schmoren, dämpfen).

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Produkt erlöschen Gewährleistungs- und Haftungsansprüche des Herstellers.

2. Sicherheitshinweise

Beachten Sie folgende Piktogramme:



Achtung!

Vor jedem Gebrauch kontrollieren, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet. Kochgeschirr nicht in Betrieb nehmen, wenn ein Bauteil defekt ist.



Warnung vor heißer Oberfläche!

Verbrennungsfahrer durch heiße Oberfläche oder austretendem Dampf.



- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißen Kochgeschirr fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.
- Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt betreiben.

3. Handhabung

- Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
 - Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
 - Bitte ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über ein Kochfeld, um ein mögliches Zerkratzen zu vermeiden. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Kochgeschirrboden auf Grate, um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.
 - Das Kochfeld und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, um die Energie optimal auszunutzen und eine ungleichmäßige Erhitzung des Bodens zu verhindern. Für die Wahl der richtigen Herdplatte ist der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens entscheidend. Nicht der obere Topf- oder Pfannendurchmesser.
 - Kochgeschirr nie ohne Inhalt erhitzen. Etwas hitzebeständiges Öl im kalten Kochgeschirr verteilen, das genügt als Indikator. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr leicht zu rauchen, verringern Sie die Heizleistung umgehend. Niemals leeres Kochgeschirr, vor allem solches mit Antihafbeschichtung, auf heißen eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So werden ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle verhindert. Diese kann bspw. durch das Schmelzen des Aluminiums im Boden verursacht werden.
 - Zum Energie sparen, wenn möglich, immer mit aufgesetztem Deckel kochen und die Heizleistung des Kochfeldes entsprechend anpassen.
- Griffe, Stiele und weitere Berührungspunkte können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.
 - Bei einem Deckel mit Dampföffnung kann während des Kochens heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Die Dampföffnung daher immer nach hinten drehen oder in Richtung eines Kochfelddunstabzug. Bitte lassen Sie besondere Sorgfalt walten und halten Sie Abstand zum heißen Wasserdampf.
 - Um Lochfraß zu vermeiden, Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins kochende Wasser geben und stark salzhaltige Nahrungsmittel nicht im Kochgeschirr aufbewahren.
 - Die maximale Temperaturbeständigkeit ist abhängig von den Bauteilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit. Achten Sie hierbei auf die Informationen auf der Artikelverpackung oder Hinweisen auf dem Artikel.
 - Falls es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke, einen entsprechenden Feuerlöscher oder den Deckel des Kochgeschirrs.
 - Falls sich Griffteile gelockert haben, diese vor dem nächsten Gebrauch mit einem geeigneten Schraubenzieher nachziehen.
 - Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.

Hinweis für Induktionsherde:

Bei Induktionskochfeldern ist die Gefahr des Überhitzens, durch die schnelle Aufheizzeit, besonders groß. Erhitzen Sie es daher langsam auf mittelhoher Stufe und nie unbeaufsichtigt. Die Boostfunktion/Powerstufe sollte nur für das Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen (Nudelwasser) verwendet werden. Für andere Anwendungen ist die Boostfunktion/Powerstufe nicht geeignet und kann zu dauerhaften Beschädigungen Ihres Kochgeschirrs führen. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs und die Kochfeldgröße sollten übereinstimmen, da sonst ggfs. bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Magnetfeld nicht erkannt wird. Bei hohen Kochstufen kann ein Summen ertönen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Kochfeld oder Kochgeschirr.

Hinweis für Gasherde:

Die Flammenspitzen der Gasflammen dürfen nicht über den Topfboden hinausreichen, damit eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert wird. Achten Sie bei einem Gaskochfeld auf einen sicheren Stand Ihres Kochgeschirrs. Sollten Unsicherheiten bestehen, informieren Sie sich bitte über entsprechende Gasfeldaufsätze.

Hinweis für Backofen oder Grill

Beschichtetes Kochgeschirr ist bis 260 °C Ofen fest, wenn die Griffe aus Edelstahl sind und sie keine Bakelit- bzw. Silikoneinsätze oder -umhüllungen aufweisen. Achten Sie hierbei auf die Temperaturbeständigkeitsangaben. Zusätzlich darf kein Obergrill im Backofen zugeschaltet werden. Beim Einsatz auf einem Outdoorgrill, das Kochgeschirr auf den Grillrost stellen. Auf keinen Fall darf das Kochgeschirr direkt auf die Kohlen/den Brennstoff gestellt werden.

4. Beschichtungen

Die PTFE-Antihaftbeschichtung ist ideal für Ei- und Mehlspeisen sowie schnell anhaftenden Lebensmitteln, bei besonders leichter Reinigung, geeignet.

Temperaturbeständigkeit (z. B. ProPlex, ProResist): bis 260 °C

PTFE beschichtetes Kochgeschirr ist nicht zum Karamellisieren oder Flambieren geeignet.

Die Keramikbeschichtung ist besonders geeignet für alles, was bei hohen Temperaturen scharf angebraten wird wie Steaks und Bratkartoffeln. **Temperaturbeständigkeit (z. B. ProCera): bis 400 °C**

- Die Antihftbeschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim bestimmungsgemäßen Gebrauch weder löst noch abplatzt. Sollten dennoch Partikel der Beschichtung verschluckt werden, sind dies für den Körper unschädlich und werden wieder ausgeschieden.
- Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen im Kochgeschirr rühren. Gebrauchsspuren, wie leichte Kratzer, beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
- Bei Temperaturen, über dem entsprechenden Rauchpunkt eines Speiseöl/-fett, verbrennt dieses sehr schnell, wird dunkel und hinterlässt sogenannte Teerharze auf der Pfannenoberfläche, die sich teils nicht mehr entfernen lassen und die Antihfteigenschaften dauerhaft beeinträchtigen. Achten Sie daher auf die Verwendung von hoch erhitzbarem Speiseöl/-fett und Ihre gewählte Heizstufe.

5. Übersicht Hitzebeständigkeit Öle/Fette

Fett / Öl	Ideal für
Keine Hitze (nicht zum Braten geeignet)	
Kürbiskernöl, Leinöl, Traubenkernöl (kaltgepresst), Walnussöl (kaltgepresst), Native Olivenöle (kaltgepresst)	<i>Salate, Dressings, kalte Gerichte</i>
Mittlere Temperaturen (Rauchpunkt ca. 160 – 190 °C)	
Walnussöl (unraffiniert), Butter, Pflanzenfett, Schmalz	<i>Gemüse, Fisch</i>
Hohe Temperaturen (Rauchpunkt ca. 200 – 230 °C)	
Sesamöl, Rapsöl (raffiniert), Sonnenblumenöl (raffiniert), Erdnussöl (raffiniert), Palmöl, Kokosfett, Sojaöl (raffiniert)	<i>Frittieren, Wok-Küche, Bratkartoffeln, Schnitzel, Steak, Kotelett</i>

Bei Brattemperaturen über 260 °C empfehlen wir Ihnen ein Kochgeschirr mit einer unbeschichteten Oberfläche, Keramikbeschichtung oder Emaille-Beschichtung. Diese Beschichtungen sind hitzebeständig bis 400 °C.

6. Reinigung und Pflege

- Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung empfehlen wir von Hand zu spülen. Die hochwertige Antihafbeschichtung macht die Reinigung kinderleicht und es genügt warmes Wasser mit Spülmittel. So können Sie über längere Zeit die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs erhalten und vor Beschädigungen, durch aggressive Reinigungsmittel der Spülmaschine, bewahren.
- Kochgeschirr mit angebrannten Speiseresten, zeitnah in Wasser einweichen und mit einem nicht scheuernden Schwamm oder Bürste schonend entfernen. Verwendet werden können haushaltsübliche Edelstahlreiniger, jedoch nicht bei Kochgeschirr mit Antihafbeschichtungen.
- Kalkflecken und bläuliche Verfärbungen durch kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Speisen regelmäßig mit Essigessenz entfernen. Ein Tropfen verriebenes Speiseöl auf dem Kochgeschirrinnenboden, kann die Anhaftung von Kalkrückständen, während des Kochvorganges, minimieren.
- Für die Spülmaschine nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden. Klarspüler und Spülmaschinensalz immer rechtzeitig auffüllen. Eine hohe Salzkonzentration im Innenraum kann zu Korrosion führen. Gegebenenfalls nach dem Auffüllen die Spülmaschine einmal leer durchlaufen lassen.
- Fremdstoff, der durch anderes Geschirr übertragen wurde, immer sofort entfernen, um Korrosionsschäden zu vermeiden.

7. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Für Schäden an RÖSLE Produkten wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- für Mängel am Artikel, die auf Transportschäden beruhen, die nicht von uns zu vertreten sind
- für Mängel, die auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Verwendung zurückzuführen sind
- für sämtliche Teile, die einem natürlichen oder normalem Verschleiß unterliegen
- für übliche Gebrauchsspuren
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften und Herstellerangaben über die Behandlung, Wartung, Reinigung und Pflege des Artikels entstehen
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau, von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf. Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

8. Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Kochgeschirr.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Weitere Informationen zu unseren Produkten und Anregungen rund ums Kochen unter www.roesle.com oder folgen Sie dem QR-Code.



**LOVE
COOK
LIVE**



SINCE 1888

For you.

The Basic Line assortment from RÖSLE is the perfect starter kit to tackle all your daily kitchen needs.

Whether you're cooking for one or expecting company, the RÖSLE Basic Line has you covered. All the pots, pans, knives and utensils are practical and versatile.

Welcome to the world of RÖSLE!



Electric



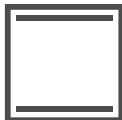
Ceran



Gas



Induction



Baking oven –
if nothing else
indicated

1. Intended use

This cookware item is intended for use with appropriate food items, to prepare food and/or drink (e.g. by boiling, stewing, frying, braising, steaming).

If the product is modified or used in a manner not intended all warranty and liability claims against the manufacturer shall be void.

2. Safety instructions

Note the following icons:



Attention!

Prior to each use, check whether the cookware is in proper condition. Do not use the cookware if a component is defective.



Beware of hot surface!

Risk of burns due to hot surface or escaping steam



- Keep children away while hot cookware is in use.
- Ensure that the cookware is only used by individuals with the required level of expertise.
- Do not leave cookware unattended while in use.

3. Handling

- Remove any stickers before using for the first time.
 - Wash thoroughly in hot water and detergent before first use.
 - Never pull or slide the cookware item across a hob to prevent potentially scratching it. Before each use, check the bottom of the product for rough spots to avoid damaging the hob.
 - The diameter of the hob and the cookware should be as similar as possible in order to optimise energy efficiency and prevent the bottom from heating unevenly. When choosing the right cooktop, the diameter of the pot or pan bottom is what matters – not the upper diameter of the pot or pan.
 - Never heat cookware while empty. Pour some heat-resistant oil into the cold cookware item – this serves as a heat indicator. If the oil in your cookware starts to smoke slightly, reduce the heat at once. Never leave empty cookware, especially if it has a non-stick coating, standing on a hot cooktop that is switched on.
Be especially careful to ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from getting burnt on and damaging the cookware or the hob. Damage can occur, for example, if the aluminium in the bottom melts.
 - To save energy, cook with the lid on whenever possible, and adjust the heat accordingly.
- Handles, stems and other contact areas can heat up on the stove or in the oven during longer cooking times. Use oven gloves or other hand protection to prevent burns.
 - A lid with a steam port allows hot steam to escape from the opening during cooking. The steam port should therefore always be turned towards the back or in the direction of a downdraft extractor. Use special care, and keep a safe distance from hot steam.
 - To prevent pitting corrosion, always stir while dissolving salt in boiling water, and do not store heavily salted food inside the cookware item.
 - The maximum temperature resistance depends on the components with the lowest temperature resistance. Refer to the information on the product packaging or labels on the product.
 - Never attempt to extinguish a grease fire with a liquid that contains water! Please use a fire blanket, an appropriate fire extinguisher or the lid of the cookware.
 - If any handle components come loose, use a suitable screwdriver to tighten them before the next use.
 - Never store cookware items away while damp.

Instruction for induction cookers:

Because induction cooker hobs heat up so quickly, there is a particular risk of overheating. It is therefore recommended to heat it up slowly to medium-high heat, and never leave it unattended. The boost function/power level should only be used for heating large volumes of liquid (noodle water). The boost function/power level is not designed for any other applications, and misuse can result in permanent damage to your product.

The diameter of the pot/pan bottom should correspond to the hob size. Otherwise, if the pot/pan bottom is too small, the magnetic field may not be detected. At high heat levels, a humming sound may be heard. This sound is caused by normal operation and does not indicate any defect in your hob or cookware.

Instruction for gas cooktops:

The tips of the gas flames should not reach past the bottom of the pot. Otherwise, the handles and the fittings could heat up excessively. When using a gas hob, make sure that the product stands securely on the hob. If it is not stable, look into obtaining a suitable gas hob stand.

Instruction for baking oven or grill:

Coated cookware is oven-proof at temperatures of up to 260 °C as long as the handles are made of stainless steel and do not have any Bakelite or silicone inserts or coverings. Note the temperature resistance specifications. Also, make sure the top burner of the baking oven is not switched on.

When using on an outdoor grill, set the product on the grill grate. Never place the product directly on top of the coals/fuel.

4. Coatings

The PTFE non-stick coating is perfect for eggs and pastries, as well as any food that tends to stick and is very easy to clean.

Temperature resistance (e.g., ProPlex, ProResist): up to 260 °C

PTFE-coated cookware is not suitable for caramelising or flambéing.

The ceramic coating is particularly suited for food that needs to be seared at high temperatures, e.g. steaks and fried potatoes.

Temperature resistance (e.g. ProCera): up to 400 °C

- If used as intended, the non-stick coating will not peel or chip off. If any particles of the coating do somehow get swallowed, they are not toxic and will be passed harmlessly.
- Do not use pointed or sharp objects to stir anything in the cookware item. Normal signs of use, such as light scratches will not affect the cookware's performance.
- At temperatures above its smoke point, a cooking oil/fat will burn very quickly, turn dark and leave a scorched residue on the surface of the pan. This residue cannot be completely removed and will affect the non-stick properties of the pan. Be careful when using highly heatable cooking oil/fat, and mind the heat setting of the hob.

5. Overview of oil/fat heat tolerance

Fat / oil	Ideal for
No heat (not suitable for frying)	
Pumpkin seed oil, linseed oil, grapeseed oil (cold pressed), Walnut oil (cold pressed), Virgin olive oils (cold pressed)	<i>Salads, dressings, Cold dishes</i>
Medium temperatures (smoke point approx. 160 – 190 °C)	
Walnut oil (unrefined), butter, Vegetable fat, lard	<i>Vegetables, Fish</i>
High temperatures (smoke point approx. 200 – 230 °C)	
Sesame oil, rapeseed oil (refined), Sunflower seed oil (refined), Peanut oil (refined), Palm oil, coconut oil	<i>Deep-frying, wok cooking, Fried potatoes, Schnitzel, Steaks, chops</i>

For frying temperatures of above 260 °C we recommend using cookware with an uncoated surface, ceramic coating or enamel coating. These coatings are heat-proof at up to 400 °C.

6. Cleaning and care

- We recommend washing cookware with non-stick coatings by hand. The high-quality non-stick coating makes cleaning extremely easy – simply use some warm water and washing-up liquid. This allows you to maintain the non-stick properties of your cookware for a long time and protect it from damage caused by the harsh cleaning products used in dishwashers.
- Cookware with burnt-on bits of food should be promptly soaked in water and gently cleaned with a non-abrasive sponge or brush. It's safe to use conventional household stainless steel cleaners; just not on non-stick coatings.
- Use vinegar essence regularly to remove lime stains and bluish discolouration caused by hard water or certain foods. Rub a drop of cooking oil on the inside bottom of the pot/pan to help reduce limescale deposits that can form during the cooking process.
- Only use high-quality cleaning products in the dishwasher. Always keep your rinse aid and dishwasher salt topped up. A high concentration of salt in your dishwasher can lead to corrosion. If necessary, after fill-up, run the dishwasher once without any dishes.
- To prevent corrosion, always immediately remove any external rust rubbed off from other items.

7. General information and warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty pertains to product defects resulting from a material and/or manufacturing fault.

The statutory warranty period starts from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

We accept no liability for damage to RÖSLE products resulting from any of the following:

- for product defects resulting from transport damage for which we are not responsible
- for defects resulting from improper, unintended or negligent use
- for all parts subject to natural or normal wear
- for typical signs of use
- for defects, resulting from weather-related, chemical, physical, electrochemical or electrical effects
- for defects resulting from failure to observe the specifications and manufacturer's instructions on product handling, maintenance, cleaning and care
- improper repairs
- installation of spare parts and accessories which do not correspond

Keep these instructions for future reference.

For questions or complaints, please contact the dealer where you purchased the product.

8. Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com

*We hope you enjoy your
new RÖSLE product!*

*Your RÖSLE team from
Marktoberdorf*

For further information on our products
and suggestions on all aspects
of cooking, go to www.roesle.com
or follow the QR-Code.



LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888

Pour vous.

Avec la gamme Basic Line de Rösle, vous êtes parfaitement équipé pour répondre à vos besoins quotidiens dans votre cuisine.

Peu importe que vous cuisiniez pour vous tout seul ou que vous invitiez des amis : avec les produits Basic Line de RÖSLE, vous avez l'équipement de base adapté à portée de main. Toutes les casseroles, les poêles, les couteaux ou les ustensiles de cuisine sont pratiques et polyvalents.

Bienvenue dans l'univers de RÖSLE !



Électrique



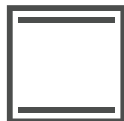
Céramique



Gaz



Induction



Four –
en l'absence
d'un autre
marquage

1. Utilisation conforme

Ce plat de cuisson est destiné à la préparation de plats et/ou de boissons à partir d'aliments adaptés (par ex. bouillir, cuire à l'étuvé, rôtir, braiser, cuire à la vapeur).

En cas d'utilisation non-conforme et d'interventions sur le produit, les droits de garantie du fabricant s'éteignent.

2. Consignes de sécurité

Veillez respecter les pictogrammes suivants :



Attention !

Avant chaque utilisation, vérifier si le plat de cuisson est en parfait état. Ne pas utiliser le plat de cuisson si un élément est défectueux.



Avertissement : surface chaude !

Risque de brûlure avec une surface chaude ou la vapeur qui s'échappe.



- Durant l'utilisation, tenez les enfants éloignés du plat de cuisson chaud.
- Assurez-vous que le plat de cuisson est exclusivement utilisé par des personnes disposant des connaissances techniques correspondantes.
- Ne pas utiliser le plat de cuisson sans surveillance.

3. Manipulation

- Retirer les éventuels autocollants avant la première utilisation.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement à l'eau chaude et avec du produit à vaisselle.
- Ne pas tirer ou faire glisser le plat de cuisson sur un plan de cuisson afin d'éviter d'éventuelles rayures. Avant chaque utilisation, vérifiez le fond du plat de cuisson afin de repérer d'éventuelles bavures et d'éviter ainsi une détérioration du plan de cuisson.
- La zone de cuisson et le diamètre du plat de cuisson doivent être, dans la mesure du possible, identiques afin d'exploiter l'énergie de façon optimale et d'éviter un réchauffement irrégulier du fond. Pour le choix de la plaque de cuisson qui convient, le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle est déterminant. Pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.
- Ne jamais faire chauffer le plat de cuisson sans contenu. Répartir un peu d'huile résistant à la chaleur dans le plat de cuisson froid, cela suffit comme indicateur. Si l'huile commence à fumer légèrement dans votre plat de cuisson, réduisez immédiatement la puissance de chauffe. Ne jamais laisser un plat de cuisson vide, et notamment s'il possède un revêtement anti-adhésif, sur des plaques de cuisson chaudes allumées. Veiller en particulier à ce que les liquides ne s'évaporent jamais entièrement des plats. Il sera ainsi évité que les aliments attachent et endommagent le plat de cuisson ou la source de chaleur. Cela peut être occasionné, par exemple, par la fusion de l'aluminium dans le fond.
- Afin d'économiser de l'énergie, si possible, toujours cuire avec un couvercle et adapter la puissance de chauffe du plan de cuisson en conséquence.
- Les poignées, les manches et les autres points de contact peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée sur la cuisinière ou au four. Pour se protéger des brûlures, utiliser des maniques ou une autre protection des mains contre la chaleur.
- Dans le cas d'un couvercle avec un orifice d'échappement de vapeur, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'orifice durant la cuisson. Par conséquent, toujours tourner l'orifice d'échappement de vapeur vers l'arrière ou en direction d'une hotte d'aspiration. Veuillez prendre des précautions particulières et vous tenir à distance de la vapeur d'eau brûlante.
- Pour éviter la corrosion par piqûres, n'ajoutez du sel à l'eau bouillante qu'en remuant en même temps et ne conservez pas d'aliments très salés dans les plats à cuisson.
- La résistance maximale à la température dépend des composants dont la résistance à la température est la plus faible. Dans ce cadre, tenir compte des informations sur l'emballage de l'article ou des consignes sur l'article lui-même.
- En cas de feu de graisse, ne jamais éteindre avec des fluides aqueux ! Veuillez utiliser une couverture d'extinction, un extincteur adapté ou le couvercle du plat de cuisson.
- Si des parties de la poignée se sont desserrées, les resserrer avant l'utilisation suivante à l'aide d'un tournevis adapté.
- Ne jamais ranger le plat de cuisson encore humide.

Remarque concernant les plaques à induction :

Dans le cas de plaques à induction, le risque de surchauffe dû au temps de chauffe rapide est particulièrement élevé. Par conséquent, faites-les chauffer lentement sur un niveau de puissance moyen et jamais sans surveillance. La fonction Boost / Le niveau Power doit uniquement être utilisé(e) pour réchauffer des volumes de liquide importants (eau pour les pâtes). La fonction Boost / Le niveau Power ne convient pas pour d'autres utilisations et peut provoquer des détériorations durables de votre plat de cuisson. Le diamètre du fond du plat de cuisson et la taille de la zone de cuisson doivent coïncider, sans quoi, le cas échéant avec de petits diamètres de fond, il se peut que le champ magnétique ne soit pas détecté. À des niveaux de puissance élevés, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est dû à des raisons techniques et n'est pas un signe de défaillance de votre plan de cuisson ou de votre plat de cuisson.

Remarque concernant les cuisinières à gaz :

Les pointes des flammes du gaz ne doivent pas arriver au-dessus du fond du plat afin d'empêcher un réchauffement excessif des poignées et des pièces métalliques. Dans le cas d'une cuisinière à gaz, s'assurer que votre plat de cuisson est parfaitement stable. En cas de doutes, veuillez-vous informer sur des supports de casseroles pour cuisinières à gaz adaptés.

Remarque concernant les fours ou grills :

Les plats de cuisson revêtus résistent à une température de 260 °C au four, si les poignées sont en acier inoxydable et qu'elles ne contiennent ni bakélite, ni inserts ou revêtements en silicone. Dans ce cadre, veuillez respecter les indications de résistance à la température. En outre, aucun grill supérieur ne doit être activé dans le four.

En cas d'utilisation sur un grill extérieur, placer le plat de cuisson sur la grille. Le plat de cuisson ne doit en aucun cas être posé directement sur le charbon / le combustible.

4. Revêtements

Le revêtement anti-adhésif en PTFE est idéal pour des plats farinés et à base d'œufs, ainsi que pour des aliments qui adhèrent rapidement pour un nettoyage particulièrement facile.

Résistance à la température (par ex. ProPlex, ProResist) : jusqu'à 260 °C

Le plat de cuisson revêtu de PTFE ne convient pas pour caraméliser ou flamber.

Le revêtement céramique convient particulièrement pour tout ce qui doit être saisi à des températures élevées, comme des steaks ou des pommes de terre sautées.

Résistance à la température (par ex. ProCera) : jusqu'à 400 °C

- Le revêtement anti-adhésif est conçu de manière à ne pas se détacher, ni éclater lorsqu'il est utilisé correctement. Cependant, si des particules du revêtement sont ingérées, elles sont inoffensives pour l'organisme et seront éliminées.
- Ne pas mélanger dans le plat de cuisson avec des objets pointus ou coupants. Les traces d'utilisation, comme de légères rayures, n'altèrent pas la fonction du plat de cuisson.
- En présence de températures supérieures au point de fumée correspondant d'une huile / graisse alimentaire, celle-ci brûle rapidement, devient foncée et laisse une couche appelée culottage sur la surface de la poêle, qui ne peut plus être éliminée et qui altère durablement les propriétés anti-adhésives. Par conséquent, veillez à utiliser des huiles / graisses alimentaires résistant aux températures élevées et au niveau de chaleur que vous choisissez.

5. Vue d'ensemble de la résistance à la chaleur des huiles / graisses

Graisse / huile	Idéale pour
Pas de chaleur (ne convient pas à la cuisson)	
Huile de graines de courge, huile de lin, huile de pépins de raisin (pressée à froid), huile de noix (pressée à froid), huile d'olive vierge (pressée à froid)	<i>Salades, vinaigrettes plats froids</i>
Températures moyennes (point de fumée env. 160 - 190 °C)	
Huile de noix (non raffinée), beurre, Graisse végétale, saindoux	<i>Légumes, Poisson</i>
Températures élevées (point de fumée env. 200 - 230 °C)	
Huile de sésame, huile de colza (raffinée), huile de tournesol (raffinée), huile d'arachide (raffinée), huile de palme, graisse de coco, huile de soja (raffinée)	<i>pommes de terre sautées, escalopes, steaks, côtelettes</i>

Pour des températures de cuisson supérieures à 260 °C, nous vous recommandons d'utiliser un plat de cuisson doté d'une surface non revêtue, d'un revêtement en céramique ou en émail. Ces revêtements résistent à des températures jusqu'à 400 °C.

6. Nettoyage et entretien

- Nous recommandons de laver à la main les plats de cuisson dotés d'un revêtement anti-adhésif. Le revêtement anti-adhésif haut de gamme facilite le nettoyage et de l'eau chaude avec du produit à vaisselle suffit. Ainsi, vous pouvez conserver longtemps les propriétés anti-adhésives de votre plat de cuisson et le préserver des détériorations occasionnées par des produits nettoyants agressifs dans le lave-vaisselle.
- Faire tremper un plat de cuisson dans lequel des résidus alimentaires ont attaché dans l'eau rapidement et éliminer en douceur les résidus avec une éponge ou une brosse douce. Il est possible d'utiliser des nettoyants ménagers pour inox courants, mais pas sur des plats de cuisson dotés d'un revêtement anti-adhésif.
- Enlevez régulièrement les dépôts de calcaire et les décolorations bleutées causés par l'eau calcaire ou certains aliments avec du vinaigre d'alcool. Une goutte d'huile alimentaire étalée sur le fond intérieur du plat de cuisson peut minimiser l'adhérence de résidus calcaires durant la cuisson.
- Utiliser uniquement du produit à vaisselle de qualité supérieure pour le lave-vaisselle. Toujours remplir en temps voulu les bacs à sel et à produit de rinçage. Une concentration de sel élevée dans la cuve peut entraîner une corrosion. Le cas échéant, laisser fonctionner le lave-vaisselle une fois à vide après le remplissage.
- Toujours enlever immédiatement la rouille erratique qui a été transmise par d'autres plats pour éviter les dommages dus à la corrosion.

7. Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre les défauts sur l'article reposant sur un vice matériel et/ou un défaut de fabrication.

La garantie légale commence à partir de la date de la facture / du ticket d'achat. Veuillez la / le conserver précieusement comme preuve.

Aucune garantie n'est accordée pour les dommages sur des produits RÖSLE imputables aux causes suivantes :

- pour des défauts sur un article reposant sur des avaries de transport qui ne nous sont pas imputables
- pour des défauts occasionnés par une utilisation inadaptée, incorrecte ou négligente
- pour toutes les pièces qui sont soumises à une usure naturelle ou normale
- pour des traces habituelles d'utilisation
- pour des défauts reposant sur des influences météorologiques, chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- pour des défauts qui sont occasionnés par un non-respect des consignes et des indications du fabricant concernant le traitement, la maintenance, le nettoyage et l'entretien de l'article
- en cas de réparations réalisées de manière incorrecte
- en cas de montage de pièces de rechange et accessoires ne correspondant pas au modèle d'origine

Conservez cette notice d'utilisation afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

8. S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse www.roesle.com/service.

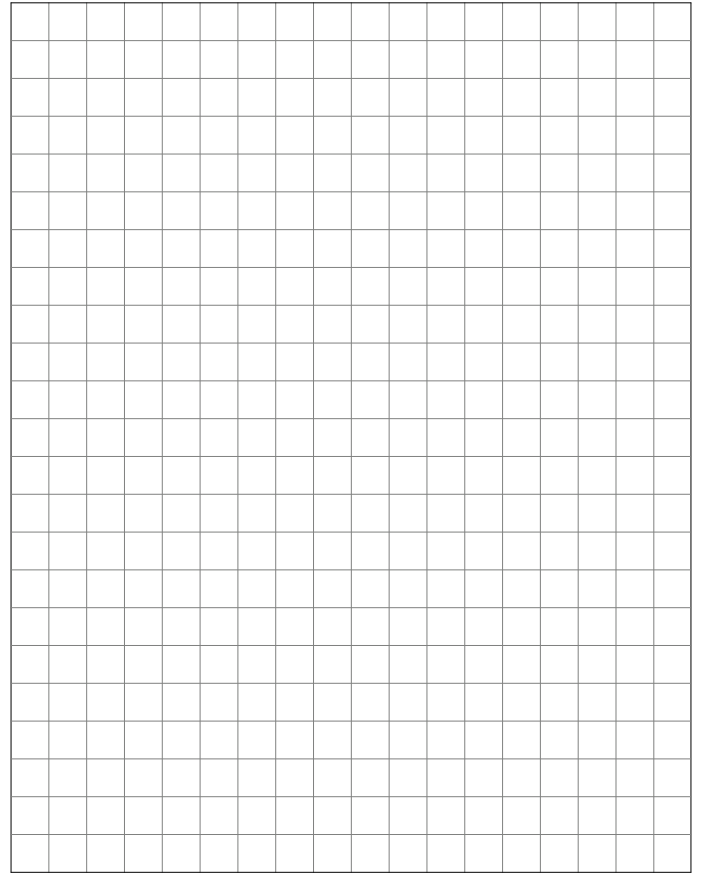
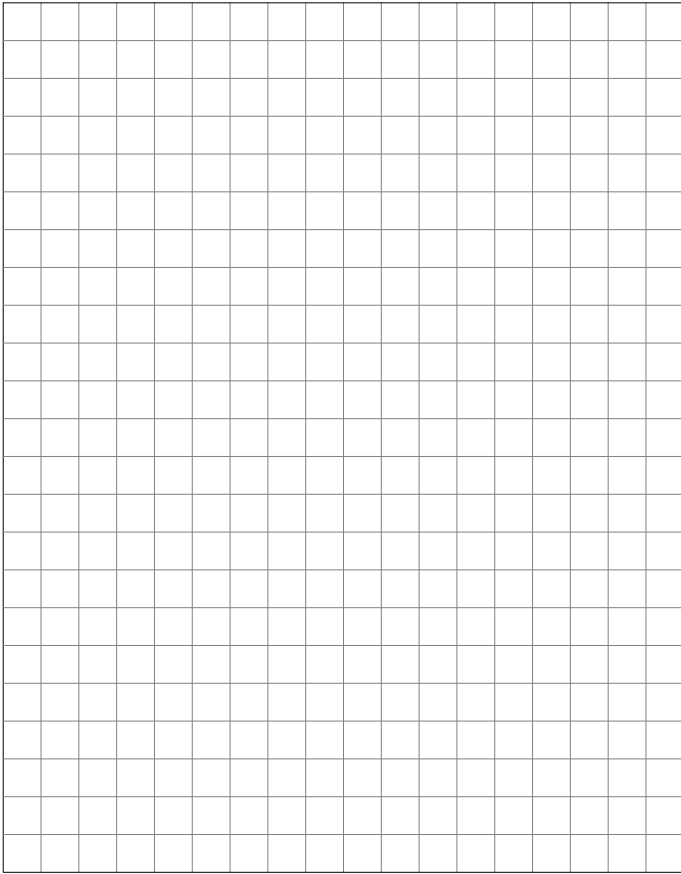
RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Allemagne
www.roesle.com

Nous vous souhaitons une entière satisfaction et beaucoup de plaisir avec votre nouveau plat de cuisson RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Informations complémentaires
sur nos produits et suggestions tout
autour de la cuisine sur www.roesle.com
ou bien suivez le QR-code.







-  facebook.com/roesle
-  instagram.com/roesle_official
-  pinterest.de/roesle_official
-  youtube.com/user/wwwROESLEde

www.roesle.com

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktobderdorf • Deutschland
www.roesle.com