



SKK  
Cast in Germany



# by SKK

## Series 3 · 5 · 7 · 9 · 11 · 13 · 15

### Pflege- und Bedienungshinweise Aluguss

#### VOR DEM ERSTGEBRAUCH:

Reinigen Sie Ihr neues Gussgeschirr vor dem Erstgebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, trocknen Sie es anschließend gut ab. Reiben Sie anschließend die Innenfläche mit etwas Speiseöl ein und erhitzen Sie das Kochgeschirr kurz auf mittlerer Hitze. Das Kochgeschirr dann in warmem Zustand ausreiben, anschließend können Sie mit oder ohne Fett, ganz wie Sie wünschen, braten, kochen oder dünsten.

#### IM DAUERGEBRAUCH:

Zum Braten etwas Öl in die Pfanne geben und kurz auf höchster Stufe erhitzen. Reduzieren Sie die Hitze anschließend und geben Sie Ihre Speisen in die Pfanne. So können Sie diese nun schonend anbraten und gleichzeitig eine Überhitzung der Pfanne vermeiden. Zum Kochen einen Topf mit Wasser aufsetzen und wie gewohnt zum Kochen bringen. Geben Sie anschließend Ihre Speisen hinzu und garen Sie diese nun schonend fertig.

#### PFLEGE:

In den meisten Fällen benötigen Sie zum Reinigen nur heißes Wasser, eine weiche Spülbürste und etwas Spülmittel. Alles wird damit im Handumdrehen hygienisch sauber. Anschließend sollten Sie Ihr Kochgeschirr wiederum kurz mit etwas Speiseöl ausreiben. Sehr hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit etwas Spülmittel und einem weichen Nylonschwamm. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gussgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da die Reinigungsmittel, die in modernen Geräten zur Anwendung kommen, ständig aggressiver werden und es so zu einem Austrocknen der Oberflächenversiegelung bei der Reinigung in der Spülmaschine kommen kann. Ähnliches passiert auch beim Spülen von Tellern mit Goldrand in der Spülmaschine. Mit der Zeit kann es zu einem Nachdunkeln der Oberflächenversiegelung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang, die Gebrauchseigenschaften werden dadurch in keiner Weise beeinträchtigt. Sie sollten daher auch nicht versuchen, diese Verfärbung zu entfernen. Ihr SKK – Guss – Kochgeschirr ist zum Kochen gedacht, und nicht zum Aufbewahren von Speisen. Daher sollte es unmittelbar nach Gebrauch gereinigt werden.

### Use and Care Instructions Cast Aluminium

#### FIRST TIME USE:

*Before using your new SKK cookware for the first time wash in hot soapy water and wipe dry. Heat a little oil in the pan at medium heat and allow it to cool before pouring off and wiping clean with a kitchen paper. Your pan is now ready for use.*

#### REGULAR USE:

*Put a little oil in your pan and heat at maximum power for a short time. Because SKK pans heat up very quickly retain the heat switch down to medium heat and put your food into the pan. Now you can fry healthy without overheating your pan. For cooking, put water into a pot and bring it to cook as usual. Add your food and cook it as preferred.*

#### CARE

*To maintain the attractive appearance and cooking efficiency, wash thoroughly with a brush and hot soapy water immediately after use. Everything will become clean quick and easy. After washing your SKK product, we recommend to wipe out your pan again with a little oil and a kitchen towel. Burned in food should be removed easily with a nylon scouring pad. We do not recommend to clean your SKK cookware in a dish washer because the detergents, used in modern machines are becoming more and more aggressive and they can sear the non stick surface. It will then lose its non-stick effect. In time, the centre of the cooking surface will take on a slightly brown appearance. This is normal and no attempt should be made to remove this as it does not influence the cooking efficiency of your SKK product. SKK - cookware was developed to cook and not to store food in it. Therefore it should be cleaned immediately after use.*



SKK  
Cast in Germany



Herausgeber | *Publisher*

SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH

Nettetal Strasse 172 - 180

41751 Viersen, Germany

Geschäftsführer: Anita Schnitzler, Dieter Schnitzler

Amtsgericht: Mönchengladbach

HRB 9854; Ust. ID Nr: DE119112002

Begleitende Werbeagentur | *Advertising Agency*

Werbeagentur Media Art

Inhaber: Sandra Goray

Otto-Lilienthal-Strasse 17a

46539 Dinslaken, Germany

[www.agentur-mediaart.de](http://www.agentur-mediaart.de)

E-Mail: [info@agentur-mediaart.de](mailto:info@agentur-mediaart.de)