



SKK
Cast in Germany



by SKK

Series 1 · 3 · 4 · 6

Pflege- und Bedienungshinweise Edelstahl

SKK Edelstahl – Kochgeschirr zeichnet sich durch zeitlose Eleganz und höchste Verarbeitungsqualität aus, außerdem überzeugt die Technik der Produkte. Wie alle Edelstahlprodukte von SKK werden Sie mit unserem Tri Ply Boden ausgestattet, einer speziellen, dreilagigen Bodenkonstruktion mit einem 5 mm Aluminiumkern für herausragende Wärmeleitfähigkeit.

Damit eignet sich unser Edelstahl – Kochgeschirr hervorragend für alle Herdarten, auch für Induktionsgeräte. Da der Tri Ply Boden dieses Kochgeschirrs ultrahart und nicht porös ist, reicht zum gesunden Kochen eine kleine Menge Öl oder Fett, anschließend lässt sich das Kochgeschirr schnell und einfach mit etwas Spülmittel und warmem Wasser reinigen. SKK – Edelstahlprodukte sind uneingeschränkt spülmaschineneignet.

Nehmen Sie Ihr Edelstahl – Kochgeschirr sofort nach Beendigung des Reinigungsprogramms aus der Spülmaschine um Wasserflecken zu vermeiden, die durch kondensierten Wasserdampf entstehen können. Zur normalen Reinigung brauchen Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel. Bei groben oder eingetrockneten Verschmutzungen weichen Sie die Rückstände für einige Minuten in heißem Wasser ein, stellen Sie anschließend mit Wasser und Spülmittel den Glanz wieder her.

Sollten sich im Laufe der Zeit stumpfe Flecken oder Verfärbungen der Oberfläche einstellen, können Sie diese ganz einfach mit einer Zitronenhälfte abreiben. Kratzende Schwämme, Stahlwolle oder Scheuernde Reinigungsmittel sollten Sie nicht verwenden, da diese die Oberfläche aufrauen können. Salzen Sie nur Ihre Speisen und vermeiden Sie den direkten Kontakt von Salz auf dem Pfannenboden. Bevor Sie Salz, Essig oder andere Dressings oder Gewürze hinzufügen, stellen Sie bitte sicher, dass Wasser im Topf kocht. Dies hilft, Korrosion oder Oxidation des Materials zu vermeiden. Durch Korrosion verursachte punktuelle Verfärbungen in der Oberfläche sind unvermeidbar, beeinträchtigen die Funktionalität und die Qualität Ihres Kochgeschirrs aber in keiner Weise.

Use and Care Instructions Stainless Steel

SKK stainless steel cookware features timeless elegance highest quality and superb technique. All our stainless steel products are featured with a Tri Ply bottom construction, a special three layer construction with a 5 mm aluminium core for best heat conduction. This makes SKK's stainless steel cookware suitable for all kinds of hobs, even for induction hobs.

Because the stainless steel surface of Tri Ply is ultra – hard, non-reactive and vitually non-porous, using a small amount of fat or oil will usually result in pans that either wipe clean or need a minimum amount of washing. SKK stainless steel products are dishwasher safe.



After washing you should take the cookware from the dishwasher immediately to avoid water spots caused by condensed moisture. For ordinary cleaning just use hot water and a little bit of soap.

For tough, baked on food, soak the residues in hot water for some minutes. Restore the finish with hot soapy water. Shoul there occure stains or discolorations of the surface in time, these are very easy to remove by wiping off with a half lemon. Do not use scratching sponges, steel wool pads or scouring cleaners because these can make the surface rough.

Put salt only on food but never on the cookware bottom. Before adding salt, vinegar or other dressings and spices, please make sure that the water is hot or boiling because this provides the quick dressing dissolving and helps to avoid corrosion and oxidation of your cookware walls. Stains on the cookware surface caused by corrosion and oxidation are indelible but they don't affect the cookware functionality and quality of cooked food.



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

E-Mail: info@agentur-mediaart.de