

# Cast Iron Collection

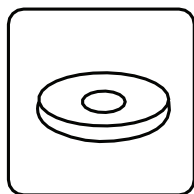


**Tupperware**<sup>®</sup>

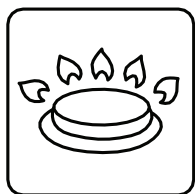
---

© Dart Industries Inc. All rights reserved. Tupperware<sup>®</sup> is a registered trademark of Dart Industries Inc., a subsidiary of Tupperware Brands Corp.

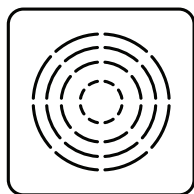
1



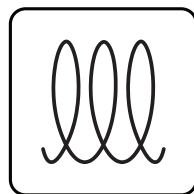
ELEKTRO



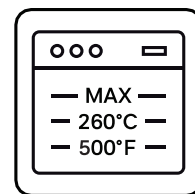
GAS



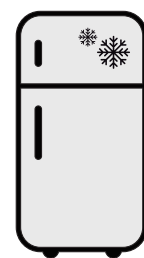
CERAN



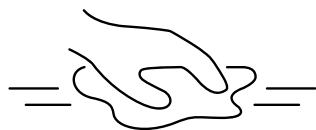
INDUKTION



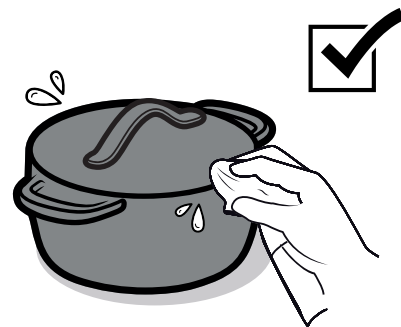
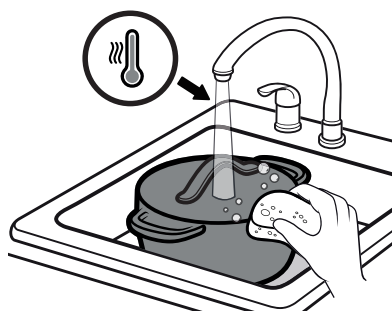
BACKOFEN



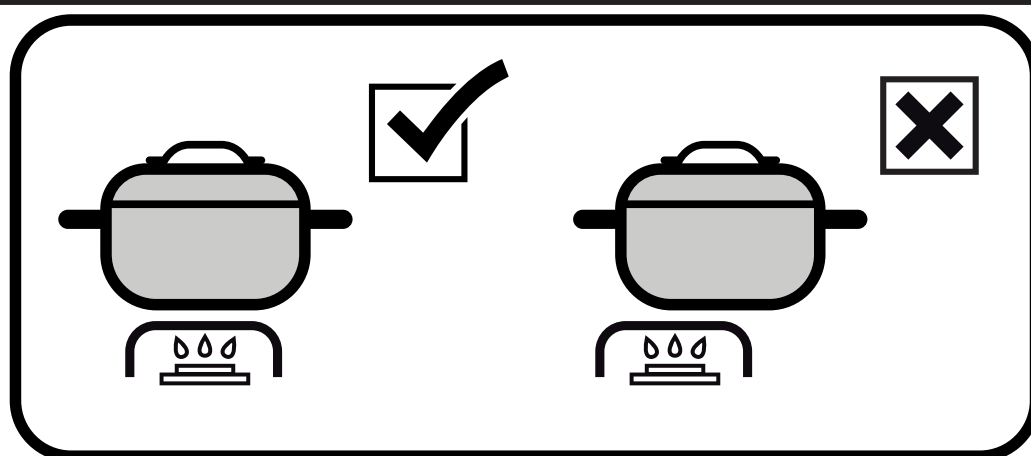
2



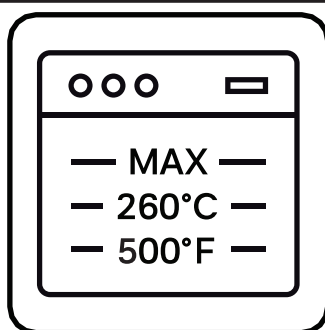
Leicht zu reinigendes  
Kochgeschirr



3

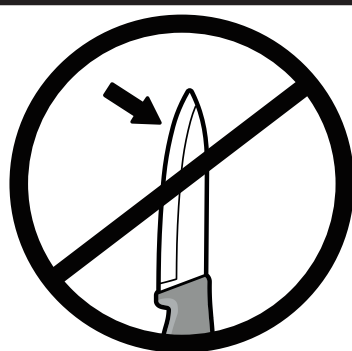


4

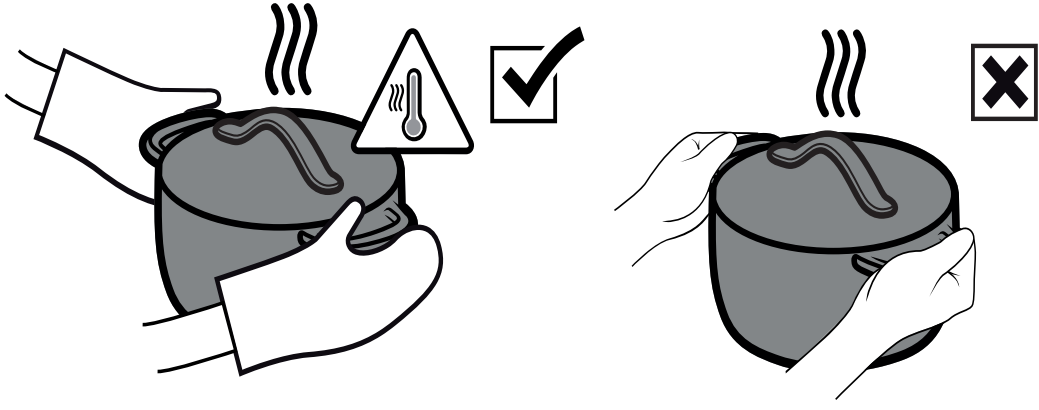


BACKOFEN

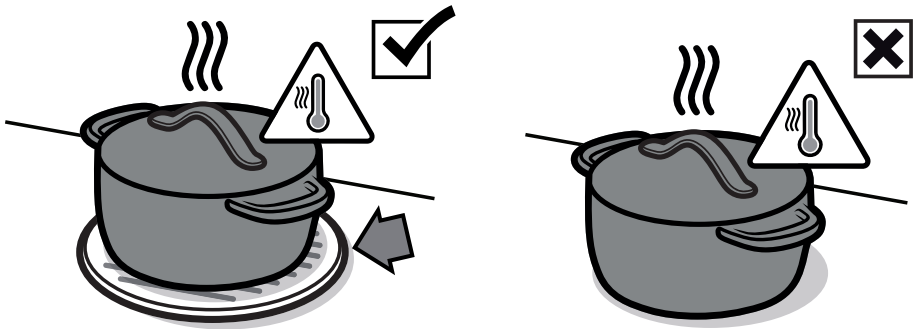
5



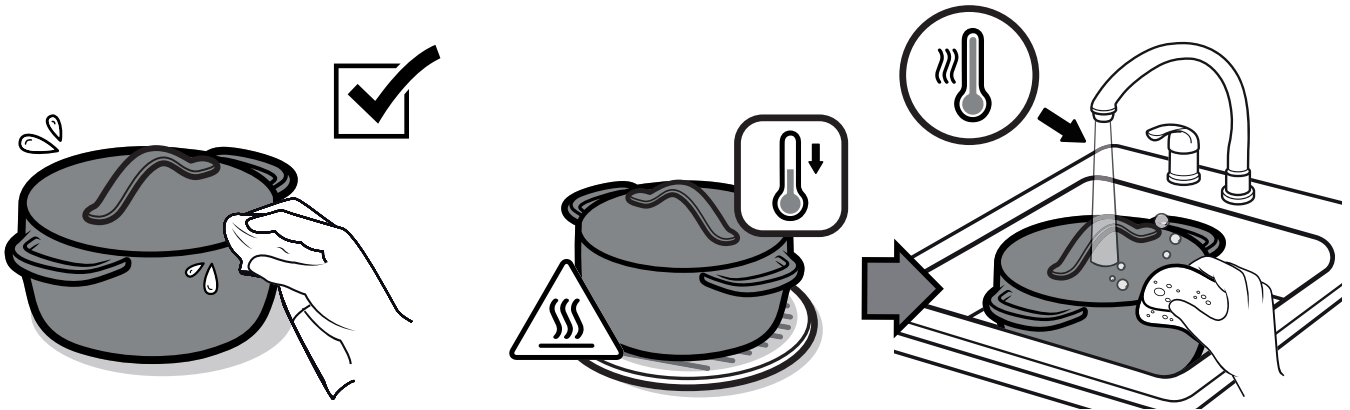
6



7



8



Herzlichen Glückwunsch, dass du dich für ein Produkt der **Cast Iron Collection** (Kochgeschirr aus Gusseisen) von Tupperware® entschieden hast. Die Produkte ermöglichen ein hervorragendes Kocherlebnis durch optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung. Verwendet werden hochwertige Emaille und robuste Materialien, die langlebig sind und für gute Kochergebnisse sorgen.

Die Produkte dieser Tupperware® Kollektion sind unglaublich vielseitig und eignen sich perfekt zum Anbraten, Backen, Braten, Schmoren, langsamen Garen (slow cooking) und mehr. Das Kochgeschirr ist ideal zum Kochen auf unterschiedlichen Herdarten, zum Servieren bei Tisch und zum Frischhalten deiner Speisen im Kühlschrank oder Gefriergerät.

Die Produkte sind stets bei der Hand. Sie sind einfach in der Anwendung und leicht zu reinigen. Das einzigartige Design wird auch dich überzeugen und macht die Produkte bestimmt zu deinem neuen Lieblings-Kochgeschirr.

Um das Kochgeschirr in einem optimalen optischen Zustand zu erhalten, reinige es von Hand.



## Merkmale und Vorzüge (1)

Die Cast Iron Collection besteht aus emailliertem Gusseisen, das sehr robust ist. So ist das Risiko von Abplatzungen und Rissen minimiert. Die Produkte eignen sich perfekt zum Anbraten, Backen, Braten, Schmoren, langsamen Garen, Marinieren und mehr. Das Kochgeschirr ist schwer. Geh bitte vorsichtig damit um, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden. Die Emaillierung auf der Innen- und Außenseite bildet eine Schutzschicht gegen Rost.

## ANLEITUNG

### Vor der ersten Verwendung (2):

Bitte entferne die Verpackung und evtl. vorhandene Etiketten. Es ist kein weiteres Vorbereiten oder ein Einbrennen des Kochgeschirrs vor der Verwendung notwendig.

**Achtung:** Bei Verwendung auf einem Ceran- oder Induktionskochfeld die Produkte stets anheben, wenn du sie bewegen möchtest.

Das Kochgeschirr niemals direkt auf dem Kochfeld verschieben, da dies zu Beschädigungen oder Kratzern führen kann.

### Hinweise zur Kochtemperatur (3)

Mittlere oder niedrige Temperaturen liefern die besten Ergebnisse beim Kochen, Braten und Anbraten. Das Kochgeschirr muss langsam und gründlich erhitzt werden, damit du gleichmäßige und effiziente Resultate erzielst. Sobald das Geschirr vorgeheizt ist, können fast alle Kochvorgänge bei niedrigeren Temperaturen fortgesetzt werden.

**Hinweis:** Hohe Temperaturen sollten nur zum Aufkochen von Wasser, zum Garen von Gemüse oder Nudeln sowie zum Einreduzieren von Brühen und Saucen verwendet werden. Das Kochgeschirr niemals mit sehr hohen Temperaturen vorheizen und dann die Temperatur zum Kochen reduzieren. Gusseisen speichert Wärme so effizient, dass eine Überhitzung zu schlechten Resultaten, zum Anbrennen und Anhaften von Speisen sowie zu Verfärbungen des Kochgeschirrs führt. Für maximale Effizienz sollte der Durchmesser des Kochgeschirrs mit dem Durchmesser des Kochfeldes übereinstimmen, damit sich Ränder und Griffe nicht überhitzen.

## **Verwendung im Backofen (4)**

Tupperware® Produkte aus Gusseisen verfügen über integrierte Griffe aus Gusseisen. Die Griffe am Deckel sind aus Edelstahl gefertigt. Verwende bei der Handhabung stets Ofenhandschuhe.

**Hinweis:** Stell das Kochgeschirr nicht auf den Boden von Herden mit gusseisernen Ofenverkleidungen. In dem Fall muss das Kochgeschirr auf das zugehörige Blech gestellt werden.

## **Zu verwendende Küchenhelfer (5)**

Für eine optimale Nutzung und zum Schutz der Innenflächen werden Utensilien aus Silikon empfohlen. Es können auch Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwendet werden. Metallutensilien oder Messer können die Innenbeschichtung zerkratzen. Kratzer beeinträchtigen die Funktionalität des Produkts nicht und unterliegen nicht der Tupperware Deutschland Garantie.

## **Die Griffe werden bei der Verwendung heiß. Daher stets Ofenhandschuhe verwenden (6)**

Die Griffe aus Gusseisen und Edelstahl werden beim Gebrauch des Kochgeschirrs auf dem Herd und im Backofen sehr heiß. Verwende stets Ofenhandschuhe, wenn du das Kochgeschirr verwendest.

## **Heißes Kochgeschirr stets auf einer geeigneten**

### **Unterlage abstellen(7)**

Stelle das heiße Kochgeschirr stets auf eine geeignete Unterlage wie z. B. ein Holzbrett. Stelle es niemals auf eine ungeschützte Oberfläche, da sie ansonsten beschädigt werden kann.

## **REINIGUNG UND PFLEGE (8)**

### **Nach dem Gebrauch**

Heißes Kochgeschirr stets einige Minuten abkühlen lassen, bevor es mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt wird. Spül es dann ab und trockne es gründlich. Niemals kaltes Wasser in heißes Kochgeschirr gießen. Leg heißes Kochgeschirr niemals in kaltes Wasser. Die von Tupperware® verwendete Emaille ist sehr haltbar, dennoch kann es zu thermischen Schocks kommen, die zu Rissen oder Defekten in der Oberfläche führen können. Bei evtl. vorhandenen Speiseresten das Kochgeschirr mit warmem Wasser füllen und 15–20 Minuten einweichen lassen, bevor es gereinigt wird. Leichte Verfärbungen oder Metallspuren (z. B. verursacht durch Metallutensilien) können mit einem Reiniger für emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr und mit Nylon- oder weichen Scheuerschwämmen oder -bürsten entfernt werden. Um das Kochgeschirr in einem optimalen optischen Zustand zu erhalten, reinige es von Hand. Verwende keine Stahlwolle, andere Metallschwämme oder scharfe Scheuermittel, da sie die Emaille und die polierten Ränder zerkratzen. Lass deine Produkte aus Gusseisen nicht an der Luft trocknen. Trockne sie nach dem Reinigen immer zeitnah und vollständig ab. Bei regelmäßigem Gebrauch und auch optimaler Pflege ist bei emailliertem Kochgeschirr mit Verfärbungen zu rechnen, die jedoch die Kochleistung nicht beeinträchtigen.

# SICHERHEITSHINWEISE

## ACHTUNG

- Leeres gusseisernes Kochgeschirr darf nicht erhitzt werden oder durch Wärmezufuhr trocknen, da dies zu dauerhaften Schäden an Emaille und Kochgeschirr führen kann.
- Schneide Lebensmittel niemals direkt auf der Oberfläche aus Emaille. Dadurch können Kratzer und Schnittspuren entstehen.
- Keine elektrischen Handrührgeräte oder Mixer in den Produkten verwenden, da dies zu dauerhaften Schäden an allen Oberflächen führt.
- Lass das Kochgeschirr nicht fallen. Das Kochgeschirr ist nicht schlagfest. Emailliertes Tupperware® Gusseisen ist langlebig, kann jedoch beschädigt werden, wenn es fallen gelassen oder gegen eine harte Oberfläche gestoßen wird.
- Kochgeschirr aus Gusseisen ist nicht zum fettfreien Garen geeignet. Verteile daher vor dem Anbraten der Lebensmittel ausreichend Fett auf der gesamten Innenfläche.
- Verstaue das Kochgeschirr niemals, solange es noch feucht ist. Bewahre die Produkte in einem trockenen Schrank oder an einem . Ort auf, wo sie von Kochdämpfen geschützt sind.
- Verwende Kochgeschirr aus Gusseisen niemals in der Mikrowelle.
- Achte stets auf deine Sicherheit – die Griffe aus Gusseisen und Edelstahl werden bei Verwendung auf dem Herd und im Backofen sehr heiß. Pass auf bei heißen Kochfeldern. Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwende beim Hantieren mit dem heißen Kochgeschirr stets Ofenhandschuhe.
- Halte das Kochgeschirr stets außerhalb der Reichweite von Kindern - insbesondere, wenn es gerade in Verwendung ist.
- Die Flammen eines Gasherdes sollten niemals an den Seiten des Kochgeschirrs hochsteigen.

## Energiespar-Tipps

Du sparst Energie, erzielst optimale Ergebnisse und maximierst die Effizienz, indem du die Herdplatte auswählst, die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passt. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, kannst du sie reduzieren und die Speisen auf einer niedrigeren Stufe weitergaren, um ein Überhitzen der Pfannenwände oder eine Beschädigung der Griffe zu vermeiden. Gusseisen eignet sich sowohl zum langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen als auch zum klassischen Anbraten..

## **Unser Tupperware® Versprechen**

Unsere Produkte stehen für unser Engagement, messbare Auswirkungen auf die Welt um uns herum zu haben. Bei Tupperware entwerfen wir alle Produkte mit dem Ziel, Plastik- und Lebensmittelabfälle zu minimieren. Weniger Plastikmüll in der Umwelt und das Ziel, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, stehen bei der Entwicklung von Tupperware® Produkten im Vordergrund. Wir schaffen hochwertige, langlebige und wiederverwendbare Produkte, die sich über lange Zeit bewähren. Dadurch unterstützen wir unsere Mission, Abfall zu reduzieren – für unseren Planeten und unsere Umwelt.

Die Tupperware® Cast Iron Collection unterliegt der Tupperware Deutschland Garantie. Diese Garantie gilt für Materialfehler und Fabrikationsmängel, die bei sachgemäßer haushaltsüblicher Nutzung auftreten können.

Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch Nichtbeachtung der Benutzerhinweise oder Gebrauchsanweisung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Dazu zählen z. B. Überhitzung, Verfärbungen oder Kratzer innen und außen sowie jegliche Schäden infolge von Herunterfallen oder Stößen.

Im Garantiefall lies bitte die Garantiebestimmungen, die für das Land gelten, in dem dein Produkt ursprünglich verkauft wurde. In Deutschland findest du alle Informationen zur Tupperware Deutschland Garantie auf unserer Webseite unter [www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/](http://www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/).

Du kannst dein Tupperware® Produkt wieder und wieder verwenden. Sollte dein Produkt aus irgendeinem Grund beschädigt sein, der nicht unter die Garantie fällt oder solltest du das Produkt nicht mehr nutzen wollen, handle nachhaltig und führe es unserem Recycling zu. Weitere Informationen findest du auf [www.tupperware.de](http://www.tupperware.de).

**[www.tupperware.eu](http://www.tupperware.eu)**