

Simmertopf Bain Marie Pot

Ser. Nr. 2017

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise!

Simmertöpfe sind doppelwandige Bain-Marie-Töpfe. Speisen können leicht und bequem, ohne Anhaften und ohne kräftiges Rühren bei einer Kochtemperatur von ca. +95°C zubereitet werden. Beim Servieren im Simmertopf bleibt die Temperatur der Speisen über lange Zeit konstant.

Simmertöpfe sind besonders geeignet ...

- zum Zubereiten von Speisen im Wasserbad, z.B. feine Saucen
- zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost
- zum Warmhalten und Aufwärmen von Speisen
- zum Schmelzen von Schokolade
- zum Zubereiten von Milchgerichten
- zum Zubereiten von Fisch- und Gemüsegerichten
- zum Zubereiten von heißen und kalten Getränken

VORTEILE

- innen und außen aus Edelstahl 18/10
- geeignet für Gas-, Ceran-, Elektro und Induktionsherde
- die Edelstahlgriffe werden nur handwarm
- spülmaschinengeeignet
- lebensmittelecht; verträgt auch Speisensäuren und starke Reinigungsmittel (Salz aber nur kochendem Wasser oder den fertigen Speisen zugeben)

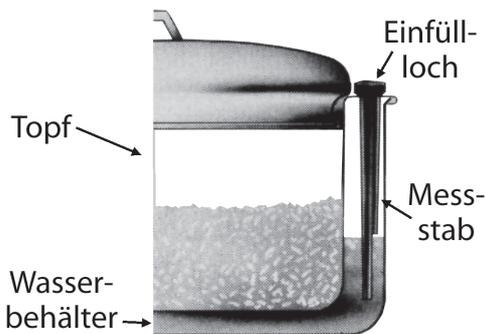
GEBRAUCH

Simmertopf nie leer aufwärmen! Füllen Sie den Wasserbehälter (Hohlraum zwischen Innen- und Außenbehälter) mit Leitungswasser unter Verwendung des beiliegenden Trichters. Das Wasser sollte den rauhen Teil des Stabes erreichen. Wenn weniger Wasser eingefüllt wird besteht die Gefahr, dass die Speisen an den Wänden anhaften. Wenn zuviel Wasser eingefüllt wird kann es zum Überkochen und Auslaufen des Wassers aus dem Einfüllloch kommen.

Gewöhnlich ist es nicht nötig während des Kochvorganges zusätzlich Wasser nachzufüllen. Nur beim Kochen von Speisen, die eine lange Kochzeit fordern oder beim Gebrauch eines Gasherdes ist es angebracht gelegentlich den Wasserstand zu prüfen und ggf. Wasser nachzufüllen. Die Heizquelle auf höchste Stufe stellen und auf mittlere bzw. niedrige Stufe reduzieren, wenn das Wasser im Wasserbehälter zum Kochen gekommen ist.

PFLEGE

Den Topf nach Gebrauch stets waschen, aber keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden. Den Wasserbehälter nach dem Kochen entleeren. Beim Verwenden von hartem, stark kalkhaltigem Leitungswasser den Wasserbehälter gelegentlich mit Essiglösung reinigen. Haben sich weiße Flecken auf dem Topfboden innen gebildet, so ist das darauf zurückzuführen, dass sich unauflösbare Salzkristalle auf die Fläche gesetzt haben. Bitte geben Sie Salz erst während des Kochvorgangs zu und achten Sie darauf, dass sich das Kochsalz in der Flüssigkeit vollständig auflöst.



Please observe the following instructions!

These sauce warmers are double walled bain marie pots. Sauces etc. can be easily prepared at a constant cooking temperature of approx. + 95°C and without sticking to the pot or strong stirring. By serving with the sauce warmers, the temperature of the foods remains constant for a long time.

Bain Marie pots are ideal for ...

- the preparation of bain marie foods, for example delicate sauces
- a careful defrosting of foods
- keeping warm or reheating food
- melting chocolate
- preparing milk dishes
- preparing fish or vegetable dishes
- preparing hot or cold drinks

ADVANTAGES

- 18/10 stainless steel inside and outside
- suitable for gas, electric and ceramic hobs including induction cooking
- the stainless steel handles become just hand warm
- dishwasher proof
- suitable for all foodstuffs, including acidic foods, and for strong detergents.
- Only add salt to cooking water or ready cooked foods.

USAGE

Never heat the bain marie pot when it is empty! Fill the water space (between the inner and outer walls) with tap water, using the funnel provided with the pot. The water level should reach the rough part of the measuring stick. If there is not enough water filled in, the food may stick on the sides; if there is too much water, it may boil over or run out from the hole.

In normal circumstances, no water need be added when cooking. For dishes requiring a long period of cooking, and when using gas cookers, check the amount of water with the dip stick and top it up if necessary.

When cooking, use the highest temperature at first to heat the water, but reduce it to the middle or lowest level when the water starts to boil.

MAINTENANCE

Wash the Jackpot immediately after use but without any scouring agents or steel wool. Always empty the water space after use. If the water is very hard, it is recommended that the water space is cleaned occasionally with a vinegar solution.

If white spots have developed at the bottom of the pot, these may be due to undissolved salt crystals which have deposited. Therefore, salt must only be added during the cooking and its entire dissolution must be ensured.

