

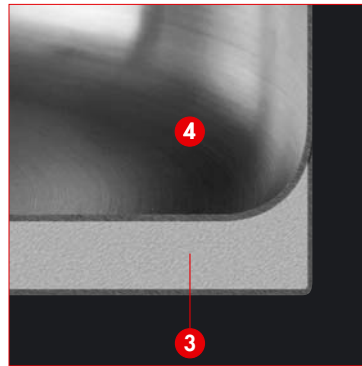
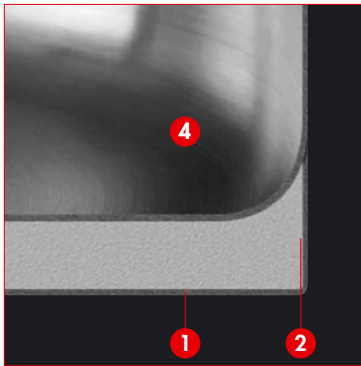
ZWILLING

Vorteile des SIGMABOND® Bodens im Vergleich zu herkömmlichen gekapselten Böden

Kochgeschirr mit SIGMABOND Boden von ZWILLING sorgt für ein außergewöhnliches Kochergebnis durch schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Durch den von ZWILLING zum Patent angemeldeten Produktionsprozess ist gewährleistet, dass der Topfboden immer gleichmäßig auf der Kochstelle aufliegt.

Dadurch wird nicht nur energie- und zeitsparendes Kochen möglich, sondern auch beste Kochergebnisse garantiert.

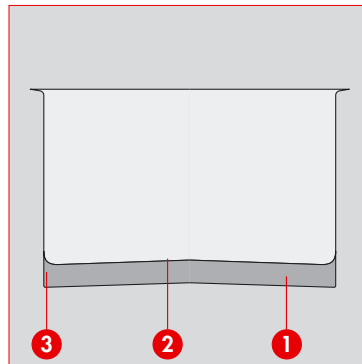
Der Bodenaufbau



ZWILLING

- 1 Kapsel aus speziellem magnetisierbaren Edelstahl 1.4520
- 2 Rechtwinklige Kapsel (Vorteil: Wärme bis in den Rand)
- 3 Hochreines und dickes Aluminium > 99,5%, genau in die Kapsel eingepasst
- 4 Qualitativ hochwertiger 18/10 Edelstahl

ZWILLING Qualität

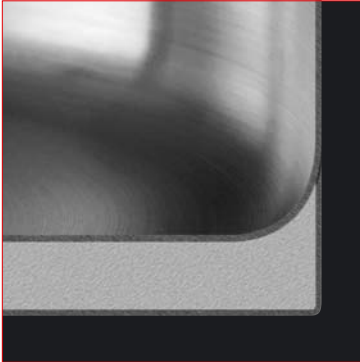


SIGMABOND® Kochgeschirr

Weggesteuerte Präzisionspresse bearbeitet kalten Boden (Presskraft: < 1000 T)

- 1 Durchgehend gleiche Bodendstärke
-> gleichmäßige Hitzeverteilung
- 2 Kontrollierte, gleichbleibend geringe Bodendurchbiegung
-> Optimaler Kontakt zum Herd und schnelle Hitzeleitung
- 3 Rechtwinklige Kapsel
-> Hitzeleitung auch in den Randbereich

Innen abgerundete Ecken

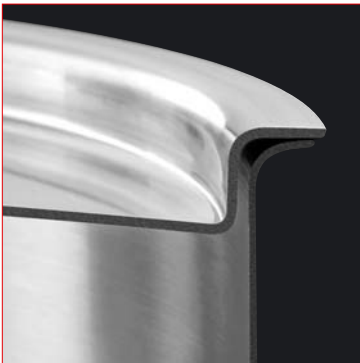


Der abgerundete Übergang zwischen Wand und Boden macht die Reinigung leicht. Es gibt keine Ecken mehr, in denen etwas anbrennen kann und Saucen gelingen ohne Klümpchenbildung, weil der Schneebesen den kompletten Topfinnenraum erreicht.

Hochgezogene Kapsel

Durch die hochgezogene Kapsel wird Hitze sofort nach oben in die Wand geleitet. Sie ermöglicht gleichmäßiges Aufheizen und verhindert angebrannte Stellen. Der rechte Winkel an der Außenseite sorgt für perfektes Aufliegen des Topfes auf dem Kochfeld.

Deckel und Schüttrand



Der gut schließende Deckel liegt auf dem Topfrand auf. Dadurch kann nur wenig Wärme und Dampf entweichen. Das ist eine Grundvoraussetzung für energiesparendes und wasserarmes Kochen.

Der breite Schüttrand ermöglicht zielsicheres Ausgießen, so dass keine heruntergelaufenen Speisereste an der Topfwand oder auf dem Herd anbrennen können.

Mess-Skala innen

Die im Topfinneren angebrachte Mess-Skala dient als praktische Dosierhilfe.

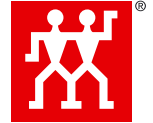
Oberflächenbearbeitung



Das ZWILLING Kochgeschirr ist innen und außen edel satiniert. So bietet es wenig Angriffsfläche für Kratzer und Wasserflecken.

Kochgeschirr

Vorteile von ZWILLING Kochgeschirr



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet



Gas, Glaskeramik, Elektro, Halogen und Induktion

- Spülmaschinenfest (**TWIN® Select**)
- Spülmaschinengeeignet (**TWIN® I.V.I**)
- 10 Jahre Garantie

Kaltmetallgriffe (**TWIN® Select**)



Griffe aus 18/10 rostfreiem Edelstahl

- Erhitzen sich nicht
- Robuste Qualität bietet Sicherheit beim Greifen
- Großer Abstand der Griffe zum Topfkörper schützt die Finger vor Verbrennungen
- Sichere Griffmontage durch besonderes Schweißverfahren
- Mit Isolierfunktion durch zusätzliche Edelstahlplatten
- Griffe bleiben kalt

Stielkasserolle



flach, Ø 16 cm / 1,8 l
Zum Zubereiten und Erwärmen von Saucen und kleinen Speisen.

Stielkasserolle



hoch, Ø 18 cm / 2,4 l
Ideal geeignet für Fleischstücke und Gemüse sowie zum Rühren, Schlagen und Sautieren auf dem Herd.

Bratentopf



Ø 20 cm / 3,0 l
Der perfekte Topf zum Braten, Schmoren und Dünsten, weil im flachen Topf die Flüssigkeit schneller verdampft. Ideal für große Fleischteile, Gulasch und Geschnetzeltes. Auch zum schnellen Garen von Gemüse geeignet.

Kochtopf



Ø 16 cm / 2,4 l; Ø 20 cm / 4,0 l; Ø 24 cm / 6,0 l
Der universelle Topf zum Kochen von Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse und Fleisch.

Kochtopf



hoch Ø 24 cm / 9,0 l
Durch das große Fassungsvermögen ideal zum Kochen von großen Mengen Gemüse, Kartoffeln, Eintöpfe, Hülsenfrüchten, Aufkochen von Fleischsuppen und großen Fleischstücken.

Schmorpfanne



Ø 24 und Ø 28 cm
Zum Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel auf dem Herd. Durch den flachen Rand lässt sich mühelos im Topf hantieren.

Multitopf



Ø 24 cm
Zum Kochen von Nudeln, Blanchieren und Dämpfen von Gemüse. Durch Löcher im Boden und an der Seite des hohen Einsatzes läuft Flüssigkeit schnell ab.

Dämpfeinsatz



Ø 24 cm (ideal in Verbindung mit dem Kochtopf Ø 24 cm / 6,0 l)
Genau richtig für schonendes und gesundes Dämpfen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.



Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem Schwamm, Tuch oder Bürste. Danach direkt abtrocknen, damit sich keine Wasserflecken bilden.

Hinweise für den Gebrauch

1. Das Kochgeschirr muss vor dem Gebrauch trocken sein, um eingebrannte Öl- oder Wasserspuren zu vermeiden.

2. Kochgeschirr ohne Inhalt oder nur mit Fett niemals überhitzen (d.h. nicht länger als vier Minuten auf höchster Energiestufe aufheizen). Bei Überhitzung kann es zu Verfärbungen kommen, die die Funktion aber nicht beeinträchtigen. Im Extremfall kann der Boden beschädigt werden. Bei Überhitzung das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden. Schalten Sie die Kochstelle aus und lassen Sie das Kochgeschirr langsam abkühlen.

3. Falls Sie einen Gasherd verwenden, sorgen Sie bitte während des Kochvorgangs dafür, dass die Gasflamme nicht über den Topfboden hinausschlägt. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sicherheitshalber Topflappen verwenden.

4. Kochgeschirr mit seitlichen Kunststoffgriffen sowie mit Deckelgriffen aus Kunststoff ist nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.

5. Kochgeschirr mit reinen Edelstahlgriffen kann im Backofen verwendet werden. **Wichtiger Hinweis:** Bei Verwendung des Kochgeschirrs im Backofen benutzen Sie bitte aus Sicherheitsgründen immer Topflappen, da die Griffe im Backofen heiß werden können!

6. Für beste Kochergebnisse wählen Sie die Größe des Kochgeschirrs entsprechend dem Kochgut aus. Zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen sollte das Kochgeschirr zu nicht mehr als 70-80 % gefüllt werden.

7. Geben Sie Salz bitte immer in bereits kochendes Wasser und rühren kurz um. Die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann zu Flecken im Bodenbereich führen. Diese haben jedoch keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften.

8. Bewahren Sie säurehaltige oder laugenartige Lebensmittel niemals über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr auf.

9. Um während des Kochens keine Energie zu verschwenden, sollte der Topf genau auf die Herdplatte passen.

Topf Ø	14 cm	16 und 18 cm	20 cm	24 cm
Herdplatte Ø	12 cm	14,5 cm	18 cm	18 bzw. 22 cm

Reinigung und Pflege

1. Wir empfehlen, das Kochgeschirr möglichst unverzüglich nach Gebrauch zu reinigen – die gespeicherte Wärme hilft beim Reinigen – und zur Vermeidung von Wasserflecken direkt abzutrocknen.

2. Füllen Sie Ihr heißes Kochgeschirr nicht unmittelbar mit kaltem Wasser; es könnte dadurch beschädigt werden und die Reinigung wird erschwert.

3. Ein Schwamm oder ein weiches Tuch sind die idealen Reinigungsmittel.

4. Bei hartnäckigen Speiseresten füllen Sie das Kochgeschirr mit Wasser und lassen es kurz aufkochen. So lässt sich Eingebanntes leichter entfernen.

5. Stark kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Lebensmittel können einen weißen oder grauen Schleier im Innern des Kochgeschirrs hinterlassen. Dieser Film lässt sich mit etwas Essig oder Zitronensäure leicht beseitigen, wenn er frühzeitig und regelmäßig behandelt wird.

6. Regenbogenfarbige Flecken verschwinden problemlos mit einem handelsüblichen Spülmittel. Die Verfärbung wird durch überhitzte Salze und Mineralstoffe hervorgerufen, beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion.



Braten

Wenn Sie Fleisch anbraten, sollte das Öl besonders heiß sein, damit sich die Fleischporen schnell schließen und das Fleisch nicht austrocknet. Wenn Sie Fisch, Ei oder Fleisch braten, warten Sie mit dem Wenden einige Minuten, da das Bratgut zunächst am Pfannenboden festklebt. Lassen Sie sich Zeit, dann lässt sich alles problemlos wenden. Bei Wok-Gerichten achten Sie bitte darauf, dass die Zutaten vor dem Braten trocken sind.

Energiesparen

Weil Ihr neues Kochgeschirr mit besonders guten Wärmeleiteigenschaften ausgestattet ist, können Sie frühzeitig auf niedrigere Temperaturen zurückschalten und Speisen bei mittleren Einstellungen Ihres Herdes gar kochen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens möglichst entsprechen. Bevor Sie gegen Ende des Kochvorgangs würzen, stellen Sie die Herdplatte entweder aus oder auf kleine Stufe.

Deckel

Durch den präzise sitzenden Deckel kann im Topf ein Unterdruck entstehen, so dass sich der Deckel nicht öffnen lässt. Erhitzen Sie das Kochgeschirr ein paar Minuten bei niedriger Temperatur und nehmen Sie dann den Deckel ab.

Wasserarmes Garen

Gemüse mit wenig Flüssigkeit in den Topf geben und Deckel auflegen. Bei mittlerer Hitze erwärmen und auf kleiner Stufe weitergaren.

Deckel während der Garzeit nicht bzw. selten abheben, da dadurch Dampf bzw. Flüssigkeit entweicht.