



Demeyere Black 5
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instruction manual
Gebrauchsanleitung

NL

Met Demeyere koos je voor topkwaliteit.

Dankzij deze aanwijzingen hou je je aanwinst jarenlang als nieuw.

P. 3

FR

Demeyere, le choix d'une qualité d'exception.

Suivez ces instructions et votre acquisition restera comme neuve pendant des années.

P. 17

EN

Choosing Demeyere is choosing top quality.

Please follow these instructions to keep your purchase in mint condition for years to come.

P. 31

DE

Mit Demeyere entschieden Sie sich für höchste Qualität.

Mit diesen Hinweisen bleibt Ihr Kochgeschirr jahrelang wie neu.

P. 44

Gefeliciteerd met je nieuwe Black 5 product van Demeyere. Dit product kan je buiten gebruiken, op kooktoestellen met open vuur of de klassieke barbecue op kolen of gas. Het 5-lagenmateriaal van de bodem tot de rand verzekert een uitstekende warmteverdeling. De zwarte keramische coating aan de buitenzijde is hittebestendig tot maar liefst 400°C. De grepen zijn stevig bevestigd met stalen rivetten. Black 5 is tevens perfect geschikt voor traditionele kookplaten, ook inductie.

Aandachtspunten voor outdoor gebruik

p. 4

Aandachtspunten voor indoor gebruik

p. 10

Aandachtspunten voor outdoor gebruik



Wil je je Demeyere Black 5 kookgerei na outdoor gebruik ook indoor gebruiken? Dat kan. Zorg er wel voor dat de bodem goed gereinigd en helemaal gaaf is zodat je je kookplaat niet beschadigt bij het verschuiven van je kookgerei.

Voor je aan het koken of bakken gaat.

Verwijder de verpakking en alle etiketten. Eventuele kleefresten haal je weg met aceton of nagellakremover.

Reinig het product in warm water met wat afwasmiddel. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.

Bescherm de bodem. Laat een pot of pan nooit leeg op een warm kooktoestel staan of droogkoken.

Voeg pas zout toe wanneer het water kookt. Niet opgelost zout kan kleine putjes veroorzaken in het productoppervlak.

Hou kinderen uit de buurt van kooktoestellen en van warm kookgerei.

Zorg dat je een vuurdeken en brandblusapparaat binnen handbereik hebt. Laat je kookgerei nooit onbewaakt achter op een kooktoestel in werking.

Met aandacht aan de slag.

Voorkom ongelukken met hete vloeistoffen. Hou de grepen van het kookgerei maximaal binnen het kookoppervlak.

Let op. Grepen kunnen op open vuur of outdoor keukens door de indirecte hitte heet worden. Gebruik steeds pannenlappen of ovenwanten om de grepen vast te nemen.

De zwarte keramische coating aan de buitenzijde van de producten is poreus. Vet- en olieresten kunnen blijvende sporen veroorzaken aan de buitenkant.

Temperatuurcontrole is belangrijk. Plaats je pot of pan nooit rechtstreeks in de vlammen maar boven of naast het vuur. De temperatuur van het vuur of kolen kan hoger zijn dan 400°C waardoor je je product onherroepelijk beschadigt en je ingrediënten zeer snel verbranden. Verlaag tijdig de vlam bij een gasbrander of verzet de pan naar een koelere zone of een indirecte zone op je BBQ.

Door gebruik op een open vuur of kolen kan door hitte en roetafzetting een verkleuring van het roestvrij staal optreden. Dit is een normaal proces en geeft een patina aan het product. Deze verkleuring is enkel optisch en doet geen afbreuk aan de functionele werking.

Roosters of grills van outdoor keukens en BBQ zijn dikwijls ruw en oneffen. Verplaats je Black 5 producten zonder ze te verschuiven, om krassen en beschadigingen aan de bodem te voorkomen.

Bak veilig en gezond.

Kies de juiste vetstof. Gebruik bij voorkeur:

- boter of geklaarde boter
- vaste of vloeibare bakmargarine
- olie bestand tegen hoge temperaturen:
arachideolie, maïsolie of speciaal
samengestelde oliën voor warme bereidingen

Gebruik voor het bakken geen extra vierge olijfolie!

Deze verbrandt al vanaf 160°C (bakken doen we op een temperatuur tussen 180 en 220°C).

Geraffineerde olijfolie is eventueel een optie voor een niet-intensief of kort bakproces bij maximum 180°C. Gebruik liever geen oliesprays. Verbrande olie is niet alleen ongezond, ze kleeft ook in de pan waardoor deze lastig schoon te maken is. Wil je toch olijfolie gebruiken voor extra smaak? Bak je ingrediënten in boter, margarine of olie geschikt voor warme bereidingen en voeg een scheutje olijfolie toe, of besprenkel je gebakken vlees, vis of groenten met wat olijfolie, op het einde van het bakproces.

Voorkom verbranden van ingrediënten door te hoge hitte. Een goede en gezonde baktemperatuur ligt tussen de 180°C en 220°C. Boven deze temperaturen verbranden je ingrediënten zeer snel. Verlaag tijdig je vlam bij een gasbrander of verzet de pan naar een koelere zone of een indirecte zone op je BBQ.

Na gebruik.

Laat heet kookgerei afkoelen voor je het reinigt. Het opspattende water kan brandwonden veroorzaken. En het grote temperatuurverschil zorgt mogelijk voor een blijvende vervorming van je product of schade aan de buitencoating.

Maak de pan of pot schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of bleekwater. Zo schuur je de natuurlijke matheid van de zwarte keramische coating weg en kan er een glans ontstaan.

Handwas kunnen we sterk aanbevelen.

Vaatwasserproducten worden steeds agressiever en kunnen het aluminium, dat deel uitmaakt van de bodem, aantasten. Regelmatig gebruik van de vaatwasser kan een vergrijzend effect op de zwarte coating veroorzaken. Dit doet evenwel niet af aan de functionele eigenschappen van het product.

Specifiek voor bak-, wok- en grillpannen: als je de bakresten niet gebruikt voor saus, laat je de pan heel even afkoelen. Giet er dan een bodempje water met wat afwasmiddel in en laat even weken. Het reinigen gaat vervolgens moeiteloos.

Hardnekkige of verbrande etensresten? Laat weken met wat water en afwasmiddel, eventueel een hele nacht. Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel. Reinig ook grondig rondom de rivetten, zodat daar geen vuilresten achterblijven.

Met de reinigingscrème van Demeyere kan je hardnekkige vlekken verwijderen. Doe een scheutje reinigingscrème onverdund in het product en reinig met een droge doek of keukenpapier. Spoel goed na. Verkleuringen van het roestvrij staal door roet en hitte zijn normaal en maken deel uit van de natuurlijke patina die ontstaat door gebruik.

Witte vlekken of regenboogverkleuring? Deze neerslag van kalk of mineralen kan je verwijderen met een scheutje natuurazijn. Daarna afwassen met warm water en afwasmiddel.

Gebruik een panbeschermer bij het stapelen van je Black 5 producten om krassen of beschadigingen op de zwarte coating te voorkomen.

Topkwaliteit gaat gepaard met een ijzersterke garantie.

Het kookgerei van Demeyere is vervaardigd volgens de strengste normen. Wij ondersteunen jouw keuze voor kwaliteit met een uitgebreide garantie, geldig vanaf de aankoopdatum. Voor de specifieke voorwaarden zie www.demeyere-online.com/garantie-nl.

Ondervind je een probleem dat gedekt wordt door de garantie? Breng het product – samen met het aankoopbewijs – terug naar de winkel waar je het kocht of neem contact op met onze klantendienst:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • België

service@demeyere.be • www.demeyere.be

Aandachtspunten voor indoor gebruik



Wil je je Demeyere Black 5 kookgerei na outdoor gebruik ook indoor gebruiken? Dat kan. Zorg er wel voor dat de bodem goed gereinigd en helemaal gaaf is zodat je je kookplaat niet beschadigt bij het verschuiven van je kookgerei.

Voor je aan het koken of bakken gaat.

Verwijder de verpakking en alle etiketten. Eventuele kleefresten haal je weg met aceton of nagellakremover.

Reinig het product in warm water met wat afwasmiddel. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.

Bescherm de bodem. Laat een pot of pan nooit leeg op een warm kooktoestel staan of droogkoken.

Voeg pas zout toe wanneer het water kookt. Niet opgelost zout kan kleine putjes veroorzaken in het productoppervlak.

Bewaar zuurhoudende voedingsmiddelen niet voor lange tijd in je kookgerei.

Leg een warm deksel altijd omgekeerd op je kookplaat of aanrecht. Anders vormt zich bij het afkoelen mogelijk een vacuüm waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is.

Hou kinderen uit de buurt van kooktoestellen en van warm kookgerei.

Zorg dat je een vuurdeken en brandblusapparaat binnen handbereik hebt. Laat je kookgerei nooit onbewaakt achter op een kooktoestel in werking.

Met aandacht aan de slag.

Voorkom ongelukken met hete vloeistoffen. Hou de grepen van het kookgerei binnen het kookoppervlak.

Dankzij de hoge kwaliteit van het Demeyere kookgerei en onze goed afsluitende deksels, volstaat een kleine hoeveelheid vloeistof. Minder vloeistof betekent een kortere kooktijd en een lager energieverbruik.

De zwarte keramische coating aan de buitenzijde van de producten is poreus. Vet- en olieresten kunnen blijvende sporen veroorzaken aan de buitenkant.

Plaats je pot of pan op een kookzone aangepast aan de bodemdiameter van het product.

Op gas

Zorg dat je pot of pan netjes in het midden boven de gaspit staat en dat de vlammen niet voorbij de bodem komen.

Op een elektrisch fornuis

Kies een kookplaatdiameter gelijk aan of ietsje kleiner dan de diameter van de bodem.

Op inductie

Kies een kookzone die ongeveer gelijk is aan de diameter van de bodem en zet je pot of pan steeds in het midden van een inductor. Staan de inductoren niet aangeduid op de glasplaat? Raadpleeg dan eerst de handleiding of technische tekening van je kookplaat.



Voorkom plaatselijke oververhitting. Gebruik Demeyere kookgerei met bovendiameter 28, 30 en 32 centimeter nooit op kookplaatdiameters kleiner dan respectievelijk 18, 20 en 22 centimeter.



Een inductiefornuis ontwikkelt op korte tijd heel intensieve warmte, waardoor je kookgerei bijzonder snel opwarmt. Hou de temperatuurregeling goed in de gaten, zeker als je voor de eerste keer op inductie kookt. Gebruik de functie 'Booster' of 'Power' enkel voor het opwarmen van grote hoeveelheden water of niet gebonden soepen.

In de oven

De roestvrijstalen producten van Demeyere Black 5 kunnen perfect in de oven, maar roestvrij staal zal beginnen verkleuren vanaf 350°C.

Bak veilig en gezond.

Kies de juiste vetstof. Gebruik bij voorkeur:

- boter of geklaarde boter
- vaste of vloeibare bakmargarine
- olie bestand tegen hoge temperaturen: arachideolie, maïsolie of speciaal samengestelde oliën voor warme bereidingen

Gebruik voor het bakken geen extra vierge olijfolie! Deze verbrandt al vanaf 160°C (bakken doen we op een temperatuur tussen 180 en 220°C). Geraffineerde olijfolie is eventueel een optie voor een niet-intensief of kort bakproces bij maximum 180°C. Gebruik liever geen oliesprays. Verbrande olie is niet alleen ongezond, ze kleeft ook in de pan waardoor deze lastig schoon te maken is. Wil je toch olijfolie gebruiken voor extra smaak? Bak je ingrediënten in boter, margarine of olie geschikt voor warme bereidingen en voeg een scheutje olijfolie toe, of besprenkel je gebakken vlees, vis of groenten met wat olijfolie, op het einde van het bakproces.

Doe vetstof in de pan. Verwarm ze niet op de maximale stand, 2 tot 3 standen (20 tot 30 %) lager dan de hoogste stand zal volstaan. Vermijd de functie 'Booster' of 'Power' bij een inductiekookplaat.

Bij het gebruik van boter of margarine: laat smelten en schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, van zodra het schuim dat zich vormt, wegtrekt. Wacht tien seconden en leg de ingrediënten in de pan.

Als je voor olie kiest: schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, wanneer de olie begint te 'krinkelen'. Na tien seconden kan je de ingrediënten in de pan leggen.

Na gebruik.

Laat heet kookgerei afkoelen voor je het reinigt. Het opspattende water kan brandwonden veroorzaken. En het grote temperatuurverschil zorgt mogelijk voor een blijvende vervorming van je product of schade aan de buitencoating.

Maak de pan of pot schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of bleekwater. Zo schuur je de natuurlijke matheid van de zwarte keramische coating weg en kan er een glans ontstaan.

Handwas kunnen we sterk aanbevelen. Vaatwasserproducten worden steeds agressiever en kunnen het aluminium, dat deel uitmaakt van

de bodem, aantasten. Regelmatig gebruik van de vaatwasser kan een vergrijzend effect op de zwarte coating veroorzaken. Dit doet evenwel niet af aan de functionele eigenschappen van het product.

Specifiek voor bak-, wok- en grillpannen: als je de bakresten niet gebruikt voor saus, laat je de pan heel even afkoelen. Giet er dan een bodempje water met wat afwasmiddel in en laat even weken. Het reinigen gaat vervolgens moeiteloos.

Hardnekkige of verbrande etensresten? Laat weken met wat water en afwasmiddel, eventueel een hele nacht. Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel. Reinig ook grondig rondom de rivetten, zodat daar geen vuilresten achterblijven.

Met de reinigingscrème van Demeyere kan je hardnekkige vlekken verwijderen. Doe een scheutje reinigingscrème onverdund in het product en reinig met een droge doek of keukenpapier. Spoel goed na. Verkleuringen van het roestvrij staal door roet en hitte zijn normaal en maken deel uit van de natuurlijke patina die ontstaat door gebruik.

Witte vlekken of regenboogverkleuring? Deze neerslag van kalk of mineralen kan je verwijderen met een scheutje natuuraazijn. Daarna afwassen met warm water en afwasmiddel.

Gebruik een panbeschermer bij het stapelen van je Black 5 producten om krassen of beschadigingen op de zwarte coating te voorkomen.

Topkwaliteit gaat gepaard met een ijzersterke garantie.

Het kookgerei van Demeyere is vervaardigd volgens de strengste normen. Wij ondersteunen jouw keuze voor kwaliteit met een uitgebreide garantie, geldig vanaf de aankoopdatum. Voor de specifieke voorwaarden zie www.demeyere-online.com/garantie-nl.

Ondervind je een probleem dat gedekt wordt door de garantie? Breng het product – samen met het aankoopbewijs – terug naar de winkel waar je het kocht of neem contact op met onze klantendienst:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • België

service@demeyere.be • www.demeyere.be

Félicitations pour votre nouveau produit Black 5 de Demeyere. Vous pouvez utiliser ce produit à l'extérieur, sur des systèmes à feu ouvert ou sur un barbecue classique au charbon ou au gaz. Le matériau à 5 couches, du fond jusqu'au bord, assure un excellent chauffage. Le revêtement extérieur en céramique noire résiste à la chaleur jusqu'à 400 °C. Les poignées sont solidement fixées à l'aide de rivets en acier. Black 5 convient également parfaitement aux plaques de cuisson traditionnelles telles que l'induction.

Points d'attention pour l'utilisation en extérieur

p. 18

Considérations relatives à l'utilisation à l'intérieur

p. 24

Points d'attention pour l'utilisation en extérieur



Vous souhaitez utiliser votre batterie de cuisine Demeyere Black 5 à l'intérieur après l'avoir utilisée à l'extérieur ? C'est possible, mais veillez à ce que le fond soit bien nettoyé et ne présente aucun défaut afin de ne pas endommager votre plaque de cuisson lorsque vous déplacez votre ustensile.

Avant de commencer à cuisiner.

Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pour éliminer les traces de colle, utilisez de l'acétone ou du dissolvant.

Nettoyez le produit à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez et séchez soigneusement.

Protégez le fond. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle vide sur une cuisinière chaude et évitez la cuisson à sec.

N'ajoutez le sel que quand l'eau bout. Le sel non dissous risque de piquer la surface du produit.

Tenez les enfants éloignés de la cuisinière et des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous d'avoir une couverture anti-feu et un extincteur à portée de main. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance sur une cuisinière allumée.

Cuisinez avec précaution.

Prévenez les accidents avec des liquides chauds. Maintenez autant que possible les poignées de l'ustensile à l'intérieur de la surface de cuisson.

Attention. Les poignées peuvent devenir brûlantes sur les feux ouverts ou dans les cuisines extérieures en raison de la chaleur indirecte. Utilisez toujours des maniques ou des gants pour saisir les poignées.

Le revêtement céramique noir à l'extérieur des produits est poreux. Les résidus de graisse et d'huile peuvent causer des marques permanentes sur l'extérieur.

Le contrôle de la température est important. Ne placez jamais votre casserole ou votre poêle directement dans les flammes, mais au-dessus ou à côté du feu. La température du feu ou des braises peut dépasser 400 °C, ce qui endommagera irrémédiablement votre produit et brûlera très rapidement vos ingrédients. Réduisez à temps la flamme d'un brûleur à gaz ou déplacez la poêle dans une zone plus froide ou indirecte de votre barbecue.

L'utilisation sur des flammes nues ou des charbons peut entraîner une décoloration de l'acier inoxydable due à la chaleur et aux dépôts de suie. Il s'agit d'un processus normal qui donne une patine au produit. Cette décoloration n'est qu'optique et n'affecte pas la fonction du produit.

Les grilles des cuisines extérieures et des barbecues sont souvent rugueuses et inégales. Déplacez vos produits Black 5 au lieu de les décaler afin d'éviter les rayures et les dommages au fond.

Cuisinez sainement et en toute sécurité.

Choisissez la bonne matière grasse:

FR

- le beurre ou le beurre clarifiée
- une margarine de cuisson solide ou liquide
- une huile résistante aux hautes températures : l'huile d'arachide, l'huile de maïs ou des huiles spécialement formulées pour les préparations chaudes

N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge pour cuire ! Elle brûle dès 160 °C (la cuisson se fait à une température comprise entre 180 et 220 °C). L'huile d'olive raffinée peut être une option pour une cuisson non intensive ou courte, à une température maximale de 180 °C. Évitez, de préférence, les pulvérisateurs d'huile. L'huile brûlée est non seulement malsaine, mais elle colle aussi à la poêle, ce qui la rend difficile à nettoyer. Si vous souhaitez utiliser de l'huile d'olive pour plus de saveur : faites cuire vos ingrédients dans du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptée aux plats chauds et ajoutez-y un filet d'huile d'olive, ou arrosez votre viande, votre poisson ou vos légumes d'un peu d'huile d'olive à la fin du processus de cuisson.

Évitez de brûler les ingrédients à cause d'une chaleur trop élevée. Une température de cuisson bonne et saine se situe entre 180 et 220 °C. Au-delà de ces températures, vos ingrédients brûleront très rapidement. Réduisez la flamme ou déplacez la casserole vers une zone plus froide ou une zone indirecte sur votre barbecue.

Après utilisation.

Laissez refroidir les ustensiles de cuisine chauds avant de les nettoyer. Les éclaboussures d'eau risquent de causer des brûlures. Et la grande différence de température risque de déformer définitivement votre produit ou des dommages au revêtement extérieur.

Nettoyez la poêle ou la casserole avec de l'eau, du détergent et une éponge douce, une brosse ou un chiffon. N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier, d'eau de Javel ou d'autres blanchissants. Vous éliminez ainsi la matité naturelle du revêtement céramique noir et une brillance pourrait apparaître.

Nous recommandons le lavage à la main. Les produits pour lave-vaisselle sont de plus en plus abrasifs et risquent d'endommager l'aluminium dont est composé le fond. L'utilisation régulière du lave-vaisselle peut entraîner un vieillissement du revêtement noir. Toutefois, cela n'affecte pas les propriétés fonctionnelles du produit.

Pour les poêles de cuisson, les woks et les poêles à griller : si vous n'utilisez pas les sucs de cuisson pour déglacer, laissez refroidir la poêle pendant un moment. Versez un peu d'eau et un peu de détergent et laissez tremper. Le nettoyage se fera alors sans effort.

Des résidus alimentaires tenaces ou carbonisés ? Laissez tremper l'ustensile avec un peu d'eau et de détergent, éventuellement toute la nuit. Nettoyez-le ensuite avec un chiffon doux, une éponge ou une brosse. Nettoyez également soigneusement le pourtour des rivets afin qu'aucune saleté n'y subsiste.

Vous pouvez utiliser la crème de nettoyage Demeyere's pour éliminer les taches tenaces. Ajoutez un soupçon de crème nettoyante non diluée et nettoyez avec un chiffon sec ou du papier absorbant. Rincez bien. La décoloration de l'acier inoxydable due à la suie et à la chaleur est normale et fait partie de la patine naturelle créée par l'usage.

Des taches blanches ou une décoloration en arc-en-ciel ? Ces dépôts de calcaire ou de minéraux s'élimineront avec un filet de vinaigre naturel. Lavez ensuite l'ustensile à l'eau tiède avec du détergent.

Utilisez un protecteur de poêle lorsque vous empilez vos produits Black 5 pour éviter de rayer ou d'endommager le revêtement noir.

Cette qualité d'exception s'accompagne d'une garantie en acier.

Les ustensiles de cuisine Demeyere sont fabriqués selon les normes de qualité les plus strictes. Nous encourageons votre choix de qualité par une garantie prolongée, valable à partir de la date d'achat.

Pour les conditions spécifiques, consultez www.demeyere-online.com/garantie-fr.

Vous constatez un problème couvert par la garantie ?

Rapportez le produit, avec une preuve d'achat, dans le magasin où vous l'avez acheté ou contactez notre service clientèle :

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgique

service@demeyere.be • www.demeyere.be

Considérations relatives à l'utilisation à l'intérieur



Vous souhaitez utiliser votre batterie de cuisine Demeyere Black 5 à l'intérieur après l'avoir utilisée à l'extérieur ? C'est possible, mais veillez à ce que le fond soit bien nettoyé et ne présente aucun défaut afin de ne pas endommager votre plaque de cuisson lorsque vous déplacez votre ustensile.

Avant de commencer à cuisiner.

Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pour éliminer les traces de colle, utilisez de l'acétone ou du dissolvant.

Nettoyez le produit à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez et séchez soigneusement.

Protégez le fond. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle vide sur une cuisinière chaude et évitez la cuisson à sec.

N'ajoutez le sel que quand l'eau bout. Le sel non dissous risque de piquer la surface du produit.

Ne laissez pas trop longtemps les aliments acides dans vos ustensiles de cuisine.

Un couvercle chaud doit toujours être posé à l'envers sur votre plaque de cuisson ou votre plan de travail. Vous éviterez ainsi qu'un vide se crée pendant le refroidissement, ce qui aurait un effet ventouse.

Tenez les enfants éloignés de la cuisinière et des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous d'avoir une couverture anti-feu et un extincteur à portée de main. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance sur une cuisinière allumée.

Cuisinez avec précaution.

Prévenez les accidents avec des liquides chauds. Veillez à ce que les poignées de l'ustensile de cuisine ne débordent pas de la surface de cuisson.

Grâce à la haute qualité des casseroles Demeyere et aux couvercles hermétiques, une petite quantité de liquide suffit pour la cuisson. Utiliser moins de liquide réduit le temps de cuisson et donc la consommation d'énergie.

Le revêtement céramique noir à l'extérieur des produits est poreux. Les résidus de graisse et d'huile peuvent causer des marques permanentes sur l'extérieur.

Placez votre casserole ou votre poêle sur une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du produit.

Au gaz

Centrez bien votre casserole ou votre poêle au-dessus du bec à gaz et assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le fond.

Sur une cuisinière électrique

Choisissez un diamètre de plaque de cuisson égal ou légèrement inférieur au diamètre du fond.

Sur l'induction

Choisissez une zone de cuisson de taille à peu près égale au diamètre du fond et placez toujours votre casserole ou votre poêle au centre d'un inducteur. Les inducteurs ne sont pas visibles sur la plaque ? Consultez d'abord le mode d'emploi ou le dessin technique de votre plaque de cuisson.



Évitez une surchauffe locale. N'utilisez jamais les ustensiles de cuisine Demeyere des diamètres du haut 28, 30 et 32 cm, sur des plaques de cuisson d'un diamètre inférieur à 18, 20 et 22 cm respectivement.



Une cuisinière à induction génère une chaleur intense en très peu de temps, ce qui chauffe très rapidement vos ustensiles de cuisine. Surveillez attentivement le réglage de la température, surtout lorsque vous cuisinez pour la première fois sur une plaque à induction. Utilisez uniquement la fonction « Booster » ou « Power » pour chauffer de grandes quantités d'eau ou de potages non liés.

Au four

Les produits en acier inoxydable de Demeyere Black 5 peuvent être utilisés au four. L'acier inoxydable commence cependant à se décolorer à partir de 350 °C.

Cuisinez sainement et en toute sécurité.

Choisissez la bonne matière grasse:

- le beurre ou le beurre clarifiée
- une margarine de cuisson solide ou liquide
- une huile résistante aux hautes températures : l'huile d'arachide, l'huile de maïs ou des huiles spécialement formulées pour les préparations chaudes

N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge pour cuire ! Elle brûle dès 160 °C (la cuisson se fait à une température comprise entre 180 et 220 °C). L'huile d'olive raffinée peut être une option pour une cuisson non intensive ou courte, à une température maximale de 180 °C. Évitez, de préférence, les pulvérisateurs d'huile. L'huile brûlée est non seulement malsaine, mais elle colle aussi à la poêle, ce qui la rend difficile à nettoyer. Si vous souhaitez utiliser de l'huile d'olive pour plus de saveur : faites cuire vos ingrédients dans du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptée aux plats chauds et ajoutez-y un filet d'huile d'olive, ou arrosez votre viande, votre poisson ou vos légumes d'un peu d'huile d'olive à la fin du processus de cuisson.

Mettez la matière grasse dans la poêle. Ne la faites pas chauffer au maximum, il suffira de la mettre à 2 ou 3 niveaux (20 à 30 %) plus bas. Évitez la fonction « Booster » ou « Power » de la plaque à induction.

Pour cuisiner au beurre ou à la margarine : faites fondre la matière grasse et réduisez le feu de 1 à 2 niveaux, dès que la mousse qui se forme, disparaît. Attendez dix secondes et mettez les ingrédients dans la poêle.

Pour cuisiner à l'huile : réduisez le feu de la plaque de cuisson de 1 à 2 niveaux, dès que l'huile commence à frémir. Au bout de dix secondes, vous pouvez mettre les ingrédients dans la poêle.

Après utilisation.

Laissez refroidir les ustensiles de cuisine chauds avant de les nettoyer. Les éclaboussures d'eau risquent de causer des brûlures. Et la grande différence de température risque de déformer définitivement votre produit ou des dommages au revêtement extérieur.

Nettoyez la poêle ou la casserole avec de l'eau, du détergent et une éponge douce, une brosse ou un chiffon. N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier, d'eau de Javel ou d'autres blanchissants. Vous éliminez ainsi la matité naturelle du revêtement céramique noir et une brillance pourrait apparaître.

Nous recommandons le lavage à la main. Les produits pour lave-vaisselle sont de plus en plus abrasifs et risquent d'endommager l'aluminium dont est composé le fond. L'utilisation régulière du lave-vaisselle peut entraîner un vieillissement du revêtement noir. Toutefois, cela n'affecte pas les propriétés fonctionnelles du produit.

Pour les poêles de cuisson, les woks et les poêles à griller : si vous n'utilisez pas les sucs de cuisson pour déglacer, laissez refroidir la poêle pendant un moment. Versez un peu d'eau et un peu de détergent et laissez tremper. Le nettoyage se fera alors sans effort.

Des résidus alimentaires tenaces ou carbonisés ? Laissez tremper l'ustensile avec un peu d'eau et de détergent, éventuellement toute la nuit. Nettoyez-le ensuite avec un chiffon doux, une éponge ou une brosse. Nettoyez également soigneusement le pourtour des rivets afin qu'aucune saleté n'y subsiste.

Vous pouvez utiliser la crème de nettoyage Demeyere's pour éliminer les taches tenaces. Ajoutez un soupçon de crème nettoyante non diluée et nettoyez avec un chiffon sec ou du papier absorbant. Rincez bien. La décoloration de l'acier inoxydable due à la suie et à la chaleur est normale et fait partie de la patine naturelle créée par l'usage.

Des taches blanches ou une décoloration en arc-en-ciel ? Ces dépôts de calcaire ou de minéraux s'élimineront avec un filet de vinaigre naturel. Lavez ensuite l'ustensile à l'eau tiède avec du détergent.

Utilisez un protecteur de poêle lorsque vous empilez vos produits Black 5 pour éviter de rayer ou d'endommager le revêtement noir.

Cette qualité d'exception s'accompagne d'une garantie en acier.

Les ustensiles de cuisine Demeyere sont fabriqués selon les normes de qualité les plus strictes. Nous encourageons votre choix de qualité par une garantie prolongée, valable à partir de la date d'achat.

Pour les conditions spécifiques, consultez www.demeyere-online.com/garantie-fr.

Vous constatez un problème couvert par la garantie ? Rapportez le produit, avec une preuve d'achat, dans le magasin où vous l'avez acheté ou contactez notre service clientèle :

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgique
service@demeyere.be • www.demeyere.be

Congratulations on your new Demeyere Black 5 product. You can use this product outdoors, on cooking devices with an open fire or the classic coal or gas barbecue. The 5-layer material from the bottom to the edge ensures excellent heating. The black ceramic coating on the outside is heat-resistant up to 400°C. The handles are firmly attached with steel rivets. Black 5 is also perfectly suitable for traditional hobs, including induction.

Considerations for outdoor use

p. 32

Considerations for indoor use

p. 37

Considerations for outdoor use



EN

Want to use your Demeyere Black 5 cookware indoors after outdoor use? You can, just make sure the base is well cleaned and completely flawless so you don't damage your hob when moving your cookware.

Before you start cooking.

Remove all packaging and labels. Any adhesive residue can be removed with acetone or nail polish remover.

Wash the product in hot water with a small amount of washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

Protect the base. Never leave an empty pot or pan on a hot cooking device and never let it boil dry.

Do not add salt until the water is boiling. Undissolved salt can cause small pits in the product surface.

Keep children away from hot cooking devices or cookware.

Make sure you have a fire blanket and fire extinguisher at hand. Never leave your cookware unattended on a working cooking device.

Precautions when using your product.

Avoid accidents with hot liquids. Keep the handles of cookware within the cooking surface as much as possible.

Caution. Handles can become hot on open fires or outdoor kitchens due to indirect heat. Always use potholders or oven mitts to grip the handles.

The black ceramic coating on the outside of the products is porous. Grease and oil residues can cause permanent marks on the outside.

Temperature control is important. Never place your pot or pan directly into the flames but above or next to the fire. The temperature of the fire or coals can exceed 400°C, which will irrevocably damage your product and burn your ingredients very quickly. Lower the flame on a gas burner in time or move the pan to a cooler area or an indirect zone on your BBQ.

Use on open flames or coals can cause discolouration of the stainless steel due to heat and soot deposits. This is a normal process and gives a patina to the product. This discolouration is only optical and does not affect the functional function.

Grates or grills of outdoor kitchens and BBQ are often rough and uneven. Move your Black 5 products instead of shifting them to avoid scratches and damage to the base.

Keep your cooking safe and healthy.

Choose the right fat. It is best to use:

- butter or clarified butter
- solid or liquid cooking margarine
- high-temperature-resistant oil: groundnut oil, corn oil, or specially formulated oils for hot preparations

Do not use extra virgin olive oil for frying! It burns as early as 160°C (frying is done at a temperature between 180 and 220°C). Refined olive oil may be an option for a non-intensive or short cooking process at a maximum of 180°C. It is best not to use oil sprays. Burnt oil is not only unhealthy, it also sticks in the pan making it difficult to clean. If you do want to use olive oil for extra flavour: fry your ingredients in butter, margarine or oil suitable for hot dishes and add a dash of olive oil, or drizzle your fried meat, fish or vegetables with some olive oil towards the end of the frying process.

Avoid burning ingredients due to too high heat. A good and healthy frying temperature is between 180°C and 220°C. Above these temperatures, your ingredients will burn very quickly. Lower your flame on a gas burner or move the pan to a cooler zone or an indirect zone on your BBQ in time.

After use.

Let hot cookware cool before cleaning. The splashing of water can cause burns. And the sudden drop in temperature may cause your product to permanently deform, or damage to the exterior coating.

Clean the pot or pan with water, washing-up liquid, and a soft sponge, brush, or cloth. Never use abrasives, steel wool, or bleaches. If you do this, you will sand away the natural mattness of the black ceramic coating.

We strongly recommend washing by hand. Dishwasher products are becoming increasingly aggressive and can damage the aluminium that forms a part of the base. Regular dishwasher use can cause an ageing effect on the black coating. However, this does not detract from the functional properties of the product.

Specifically for frying pans, woks, and grill pans: if you are not going to use the baking residues for sauce, let the pan cool down. Pour in a little water and a squirt of washing-up liquid and let it soak for a while. It will make the cleaning effortless.

Stubborn or burnt-on bits of food? Leave to soak in soapy water, overnight if necessary. Then clean with a soft cloth, sponge, or brush. Also clean thoroughly around the rivets so that no dirt remains there.

You can use Demeyere's cleaning cream to remove stubborn stains. Add a dash of cleaning cream undiluted and clean with a dry cloth or kitchen

paper. Rinse well. Discolouration of stainless steel due to soot and heat is normal and part of the natural patina created by use.

White spots or rainbow discolouration? This layer of lime or minerals can be removed with a splash of natural vinegar. Then wash with hot water and washing-up liquid.

Use a pan protector when stacking your Black 5 products to avoid scratching or damaging the black coating.

Top quality goes hand in hand with a solid warranty.

Demeyere's cookware is manufactured according to the strictest standards. You have opted for quality, we support your choice with comprehensive warranty, valid from the date of purchase. For the specific terms, visit www.demeyere-online.com/warranty.

Are you experiencing a problem that is covered by the warranty? Return the product – along with the proof of purchase – to the store where you bought it or contact our customer service department:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgium
service@demeyere.be • www.demeyere.be

Considerations for indoor use



Want to use your Demeyere Black 5 cookware indoors after outdoor use? You can, just make sure the base is well cleaned and completely flawless so you don't damage your hob when moving your cookware.

EN

Before you start cooking.

Remove all packaging and labels. Any adhesive residue can be removed with acetone or nail polish remover.

Wash the product in hot water with a small amount of washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

Protect the base. Never leave an empty pot or pan on a hot cooking device and never let it boil dry.

Do not add salt until the water is boiling. Undissolved salt can cause small pits in the product surface.

Do not leave acidic foods in your cookware for a long time.

Always put a hot lid upside down on your hob or sink. Otherwise, a vacuum may form as it cools, making it difficult to remove.

Keep children away from hot cooking devices or cookware.

Make sure you have a fire blanket and fire extinguisher at hand. Never leave your cookware unattended on a working cooking device.

EN

Precautions when using your product.

Prevent accidents with hot liquids. Keep the handles of the cookware inside the cooking surface.

Demeyere cookware is high quality with tightly closing lids, so only a small quantity of liquid is needed. Less liquid means shorter cooking time and lower energy consumption.

The black ceramic coating on the outside of the products is porous. Grease and oil residues can cause permanent marks on the outside.

Place your pot or pan on a cooking zone that matches the diameter of the base of the product.

Gas hob

Make sure your pot or pan is neatly placed in the middle above the gas burner and that the flames do not extend beyond the base.

Electric hob

Choose a hob diameter equal to or slightly smaller than the diameter of the base.

Induction hob

Choose a cooking zone roughly equal to the diameter of the base and always place your pot or pan in the middle of a coil. In case the inductors are not marked on the glass plate, refer to the instruction or technical drawings for your hob.



Avoid localised overheating. Never use Demeyere cookware with top diameter 28 cm/11", 30 cm/11.8" and 32 cm/12.6" on hobs with diameters smaller than 18 cm/7.1", 20 cm/7.9" and 22 cm/8.7" respectively.



An induction hob develops very intensive heat in a short period of time, which means your cookware heats up very quickly. Keep a close eye on the temperature control, especially if you are cooking on an induction hob for the first time. Only use the 'Booster' or 'Power' function for heating large quantities of water or thin soups.

In the oven

Demeyere Black 5 stainless steel products can be used in the oven. However, stainless steel will discolour at temperatures above 350°C/650°F.

Keep your cooking safe and healthy.

Choose the right fat. It is best to use:

- butter or clarified butter
- solid or liquid cooking margarine
- high-temperature-resistant oil: groundnut oil, corn oil, or specially formulated oils for hot preparations

Do not use extra virgin olive oil for frying! It burns as early as 160°C (frying is done at a temperature between 180 and 220°C). Refined olive oil may be an option for a non-intensive or short cooking process at a maximum of 180°C. It is best not to use oil sprays. Burnt oil is not only unhealthy, it also sticks in the pan making it difficult to clean. If you do want to use olive oil for extra flavour: fry your ingredients in butter, margarine or oil suitable for hot dishes and add a dash of olive oil, or drizzle your fried meat, fish or vegetables with some olive oil towards the end of the frying process.

Put the fat in the pan. Do not heat the pan at full force, 2 to 3 levels (20 to 30 %) less than the maximum setting will suffice. Avoid the 'Booster' or 'Power' function if using an induction hob.

When using butter or margarine: melt and reduce the heat by 1 to 2 levels, as soon as the foam that forms disappears. Wait ten seconds and put the ingredients in the pan.

If you opt for oil: reduce the heat by 1 to 2 positions when the oil starts to 'shimmer'. Wait ten seconds, then put the ingredients in the pan.

After use.

Let hot cookware cool before cleaning. The splashing of water can cause burns. And the sudden drop in temperature may cause your product to permanently deform, or damage to the exterior coating.

Clean the pot or pan with water, washing-up liquid, and a soft sponge, brush, or cloth. Never use abrasives, steel wool, or bleaches. If you do this, you will sand away the natural mattness of the black ceramic coating.

We strongly recommend washing by hand. Dishwasher products are becoming increasingly aggressive and can damage the aluminium that forms a part of the base. Regular dishwasher use can cause an ageing effect on the black coating. However, this does not detract from the functional properties of the product.

Specifically for frying pans, woks, and grill pans: if you are not going to use the baking residues for sauce, let the pan cool down. Pour in a little water and a squirt of washing-up liquid and let it soak for a while. It will make the cleaning effortless.

Stubborn or burnt-on bits of food? Leave to soak in soapy water, overnight if necessary. Then clean with a soft cloth, sponge, or brush. Also clean thoroughly around the rivets so that no dirt remains there.

You can use Demeyere's cleaning cream to remove stubborn stains. Add a dash of cleaning cream undiluted and clean with a dry cloth or kitchen paper. Rinse well. Discolouration of stainless steel due to soot and heat is normal and part of the natural patina created by use.

White spots or rainbow discolouration? This layer of lime or minerals can be removed with a splash of natural vinegar. Then wash with hot water and washing-up liquid.

Use a pan protector when stacking your Black 5 products to avoid scratching or damaging the black coating.

Top quality goes hand in hand with a solid warranty.

Demeyere's cookware is manufactured according to the strictest standards. You have opted for quality, we support your choice with comprehensive warranty, valid from the date of purchase. For the specific terms, visit www.demeyere-online.com/warranty.

Are you experiencing a problem that is covered by the warranty? Return the product – along with the proof of purchase – to the store where you bought it or contact our customer service department:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgium
service@demeyere.be • www.demeyere.be

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Black 5 Produkt von Demeyere. Sie können dieses Produkt im Freien, auf Anlagen mit offenem Feuer oder dem klassischen Kohle- oder Gasgrill verwenden. Das 5-lagige Material vom Boden bis zum Rand sorgt für eine hervorragende Durchwärmung. Die schwarze Keramikbeschichtung auf der Außenseite ist bis zu 400°C hitzebeständig. Die Griffe sind mit Stahlnieten fest verbunden. Black 5 eignet sich auch hervorragend für traditionelle Kochfelder wie Induktion.

Überlegungen zur Verwendung im Freien

p. 45

Überlegungen zur Verwendung drinnen

p. 51

Überlegungen zur Verwendung im Freien



Sie möchten Ihr Demeyere Black 5 Kochgeschirr nach dem Gebrauch im Freien im Haus verwenden? Das ist möglich, aber achten Sie darauf, dass der Boden gut gereinigt und einwandfrei ist, damit Sie Ihren Herd nicht beschädigen, wenn Sie Ihr Kochgeschirr bewegen.

DE

Bevor Sie mit dem Kochen oder Backen beginnen.

Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten. Eventuelle Klebstoffreste können mit Aceton oder Nagellackentferner entfernt werden.

Reinigen Sie das Produkt in warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und abtrocknen.

Schützen Sie den Boden. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals auskochen oder leer auf einem heißen Kochgerät stehen.

Erst salzen, wenn das Wasser kocht. Ungelöstes Salz kann zu kleinen Vertiefungen in der Produktoberfläche führen.

Halten Sie Kinder vom Herd und heißen Kochgeschirr fern.

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Feuerlöschdecke und einen Feuerlöscher zur Hand haben. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Kochgerät stehen.

Vorsicht beim Kochen.

DE

Vermeiden Sie Unfälle mit heißen Flüssigkeiten. Halten Sie die Griffe des Kochgeschirrs so weit wie möglich innerhalb der Kochfläche.

Vorsicht! Bei offenem Feuer oder in der Küche im Freien können die Griffe durch die indirekte Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe, um die Griffe zu greifen.

Die schwarze Keramikbeschichtung auf der Außenseite der Produkte ist porös. Fett- und Ölrückstände können dauerhafte Flecken auf der Außenseite verursachen.

Die Temperaturkontrolle ist wichtig. Stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne niemals direkt in die Flammen, sondern über oder neben das Feuer. Die Temperatur des Feuers oder der Kohlen kann 400°C überschreiten, was Ihr Produkt unwiderruflich beschädigt und Ihre Zutaten sehr schnell verbrennen lässt. Verringern Sie rechtzeitig die Flamme eines Gasbrenners oder stellen Sie die Pfanne in einen kühleren Bereich oder in eine indirekte Zone Ihres Grills.

Die Verwendung auf offener Flamme oder auf Kohlen kann durch Hitze und Rußablagerungen zu einer Verfärbung des Edelstahls führen. Dies ist ein normaler Vorgang und verleiht dem Produkt eine Patina. Diese Verfärbung ist rein optisch und beeinträchtigt die Funktion nicht.

Roste oder Grills von Outdoor-Küchen und BBQs sind oft rau und uneben. Bewegen Sie Ihre Black 5 Produkte, anstatt sie zu verschieben, um Kratzer und Schäden an der Unterseite zu vermeiden.

Braten Sie sicher und gesund.

Wählen Sie das richtige Fett. Verwenden Sie vorzugsweise:

- Butter oder geklärter Butter
- feste oder flüssige Backmargarine
- hochtemperaturbeständiges Öl: Erdnussöl, Maisöl oder speziell formulierte Öle für heiße Zubereitungen

Verwenden Sie zum Braten kein natives Olivenöl extra! Es verbrennt bereits bei 160°C (gebraten wird bei einer Temperatur zwischen 180 und 220°C). Raffiniertes Olivenöl kann eine Option für einen nicht intensiven oder kurzen Bratvorgang bei maximal 180°C sein. Verwenden Sie lieber keine Ölsprays. Eingebrenntes Öl ist nicht nur ungesund, sondern klebt auch in der Pfanne fest und macht sie schwer zu reinigen. Wenn Sie dennoch Olivenöl für zusätzlichen Geschmack verwenden möchten: Braten

Sie Ihre Zutaten in Butter, Margarine oder einem für warme Speisen geeigneten Öl und fügen Sie einen Schuss Olivenöl hinzu, oder beträufeln Sie Ihr gebratenes Fleisch, Ihren Fisch oder Ihr Gemüse am Ende des Bratvorgangs mit etwas Olivenöl.

Vermeiden Sie das Anbrennen von Zutaten durch zu große Hitze. Eine gute und gesunde Brattemperatur liegt zwischen 180°C und 220°C. Bei höheren Temperaturen verbrennen Ihre Zutaten sehr schnell. Verringern Sie die Flamme auf einem Gasbrenner oder stellen Sie die Pfanne in eine kühlere Zone oder eine indirekte Zone auf Ihrem Grill.

Nach Gebrauch.

Lassen Sie heiße Kochgeschirre vor der Reinigung abkühlen. Das Spritzwasser kann zu Verbrennungen führen. Und die große Temperaturdifferenz kann eine bleibende Verformung Ihres Produktes verursachen, oder Beschädigung der Außenbeschichtung.

Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf mit Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle, Chlor oder andere Bleichmittel. So schleifen Sie nämlich die natürliche Mattheit der schwarzen Keramikbeschichtung ab.

Wir empfehlen ausdrücklich von Hand abzuwaschen. Die Produkte für Geschirrspülmaschinen werden immer aggressiver und können das im Boden enthaltene Aluminium schädigen. Bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine kann es zu einem

Alterungseffekt der schwarzen Beschichtung kommen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts.

Speziell für Pfannen, Woks und Grillpfannen: Wenn Sie die Reste nicht für die Sauce verwenden, lassen Sie die Pfanne eine Weile abkühlen. Etwas Wasser mit ein wenig Reinigungsmittel hineingeben und eine Weile einweichen lassen. Die Reinigung ist dann mühelos.

Hartnäckige oder verbrannte Kochreste? Mit etwas Wasser und Reinigungsmittel einweichen, eventuell über Nacht. Anschließend mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Bürste reinigen. Reinigen Sie auch die Umgebung der Nieten gründlich, damit dort kein Schmutz zurückbleibt.

Zur Entfernung hartnäckiger Flecken können Sie die Reinigungscreme von Demeyere verwenden. Geben Sie einen Spritzer Reinigungscreme unverdünnt hinzu und reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier. Gut nachspülen. Die Verfärbung von Edelstahl durch Ruß und Hitze ist normal und Teil der natürlichen Patina, die durch den Gebrauch entsteht.

Weißer Flecken oder Regenbogenverfärbungen? Diese Ausfällung von Kalk oder Mineralien kann mit einem Spritzer Naturessig entfernt werden. Dann mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abwaschen.

Verwenden Sie beim Stapeln Ihrer Black 5 Produkte einen Schutz, um Kratzer oder Beschädigungen der schwarzen Beschichtung zu vermeiden.

Höchste Qualität mit einer umfangreichen Garantie.

Die Kochgeschirre von Demeyere werden nach den strengsten Normen hergestellt. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Entscheidung für Qualität mit einer erweiterten Garantie, die ab dem Kaufdatum gültig ist. Die spezifischen Bedingungen finden Sie unter www.demeyere-online.com/garantie-de.

Haben Sie ein Problem, das unter die Garantie fällt? Bringen Sie das Produkt - zusammen mit dem Kaufbeleg - zu dem Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben, oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgien
service@demeyere.be • www.demeyere.be

Überlegungen zur Verwendung drinnen



Sie möchten Ihr Demeyere Black 5 Kochgeschirr nach dem Gebrauch im Freien im Haus verwenden? Das ist möglich, aber achten Sie darauf, dass der Boden gut gereinigt und einwandfrei ist, damit Sie Ihren Herd nicht beschädigen, wenn Sie Ihr Kochgeschirr bewegen.

DE

Bevor Sie mit dem Kochen oder Backen beginnen.

Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten. Eventuelle Klebstoffreste können mit Aceton oder Nagellackentferner entfernt werden.

Reinigen Sie das Produkt in warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und abtrocknen.

Schützen Sie den Boden. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals auskochen oder leer auf einem heißen Kochgerät stehen.

Erst salzen, wenn das Wasser kocht. Ungelöstes Salz kann zu kleinen Vertiefungen in der Produktoberfläche führen.

Lassen Sie säurehaltige Lebensmittel nicht lange in Ihrem Kochgeschirr.

Legen Sie warme Topfdeckel immer verkehrt herum auf Ihren Herd oder Ihre Spüle. Andernfalls kann sich beim Abkühlen ein Vakuum bilden, was das Abnehmen des Deckels erschwert.

Halten Sie Kinder vom Herd und heißen Kochgeschirr fern.

DE

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Feuerlöschdecke und einen Feuerlöscher zur Hand haben. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Kochgerät stehen.

Vorsicht beim Kochen.

Vermeiden Sie Unfälle mit heißen Flüssigkeiten. Die Griffe des Kochgeschirrs sollten sich innerhalb der Kochfläche befinden.

Dank der hohen Qualität der Demeyere-Töpfe und der dicht schließenden Deckel ist eine geringe Menge an Flüssigkeit ausreichend. Weniger Flüssigkeit bedeutet kürzere Garzeit und geringeren Energieverbrauch.

Die schwarze Keramikbeschichtung auf der Außenseite der Produkte ist porös. Fett- und Ölrückstände können dauerhafte Flecken auf der Außenseite verursachen.

Stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne auf eine dem Bodendurchmesser des Produkts angepasste Kochzone.

Auf einem Gasherd

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne genau in der Mitte über dem Gasbrenner steht und dass die Flammen nicht an den Seiten herauskommen.

Auf einem Elektroherd

Wählen Sie einen Kochfeld-Durchmesser, der dem Bodendurchmesser entspricht oder etwas kleiner ist.

Auf einem Induktionsherd

Wählen Sie eine Kochzone, die ungefähr dem Durchmesser des Bodens entspricht, und stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne immer der Glasplatte markiert? Dann konsultieren Sie zuerst die Bedienungsanleitung oder technische Zeichnung Ihres Kochfeldes.



Vermeiden Sie lokale Überhitzung. Verwenden Sie niemals Demeyere Kochgeschirr mit Durchmesser – am oberen Pfannenrand - 28, 30 und 32 cm auf Kochflächen, die kleiner als 18, 20 bzw. 22 cm sind.



Ein Induktionsherd entwickelt in kurzer Zeit intensive Wärme, sodass sich Ihr Kochgeschirr sehr schnell erwärmt. Achten Sie genau auf die Temperaturregelung, besonders wenn Sie zum ersten Mal mit Induktion kochen. Verwenden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ nur zum Erwärmen großer Wassermengen oder klarer Suppen.

DE

Im Ofen

Die Edelstahlprodukte von Demeyere Black 5 können perfekt in den Ofen gestellt werden. Edelstahl verfärbt sich jedoch ab 350°C.

Braten Sie sicher und gesund.

Wählen Sie das richtige Fett. Verwenden Sie vorzugsweise:

- Butter oder geklärter Butter
- feste oder flüssige Backmargarine
- hochtemperaturbeständiges Öl: Erdnussöl, Maisöl oder speziell formulierte Öle für heiße Zubereitungen

Verwenden Sie zum Braten kein natives Olivenöl extra! Es verbrennt bereits bei 160°C (gebraten wird bei einer Temperatur zwischen 180 und 220°C). Raffiniertes Olivenöl kann eine Option für einen nicht intensiven oder kurzen Bratvorgang bei

maximal 180°C sein. Verwenden Sie lieber keine Ölsprays. Eingebrenntes Öl ist nicht nur ungesund, sondern klebt auch in der Pfanne fest und macht sie schwer zu reinigen. Wenn Sie dennoch Olivenöl für zusätzlichen Geschmack verwenden möchten: Braten Sie Ihre Zutaten in Butter, Margarine oder einem für warme Speisen geeigneten Öl und fügen Sie einen Schuss Olivenöl hinzu, oder beträufeln Sie Ihr gebratenes Fleisch, Ihren Fisch oder Ihr Gemüse am Ende des Bratvorgangs mit etwas Olivenöl.

Geben Sie das Fett in die Pfanne aber stellen Sie den Herd nicht auf maximale Leistung, 2 bis 3 Positionen (20 bis 30 %) niedriger als die höchste Einstellung reicht schon. Vermeiden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ bei einem Induktionsherd.

Bei Verwendung von Butter oder Margarine: Schmelzen lassen und die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunterstellen, sobald der entstehende Schaum verschwindet. Zehn Sekunden warten und die Zutaten in die Pfanne geben.

Wenn Sie sich für Öl entscheiden: Schalten Sie die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunter, wenn das Öl zu „knistern“ beginnt. Nach zehn Sekunden können Sie die Zutaten in die Pfanne geben.

Nach Gebrauch.

Lassen Sie heiße Kochgeschirre vor der Reinigung abkühlen. Das Spritzwasser kann zu Verbrennungen führen. Und die große Temperaturdifferenz kann eine bleibende Verformung Ihres Produktes verursachen, oder Beschädigung der Außenbeschichtung.

DE

Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf mit Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle, Chlor oder andere Bleichmittel. So schleifen Sie nämlich die natürliche Mattheit der schwarzen Keramikbeschichtung ab.

Wir empfehlen ausdrücklich von Hand abzuwaschen. Die Produkte für Geschirrspülmaschinen werden immer aggressiver und können das im Boden enthaltene Aluminium schädigen. Bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine kann es zu einem Alterungseffekt der schwarzen Beschichtung kommen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts.

Speziell für Pfannen, Woks und Grillpfannen: Wenn Sie die Reste nicht für die Sauce verwenden, lassen Sie die Pfanne eine Weile abkühlen. Etwas Wasser mit ein wenig Reinigungsmittel hineingeben und eine Weile einweichen lassen. Die Reinigung ist dann mühelos.

Hartnäckige oder verbrannte Kochreste? Mit etwas Wasser und Reinigungsmittel einweichen, eventuell über Nacht. Anschließend mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Bürste reinigen. Reinigen Sie auch die Umgebung der Nieten gründlich, damit dort kein Schmutz zurückbleibt.

Zur Entfernung hartnäckiger Flecken können Sie die Reinigungscreme von Demeyere verwenden. Geben Sie einen Spritzer Reinigungscreme unverdünnt hinzu und reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier. Gut nachspülen. Die Verfärbung von Edelstahl durch Ruß und Hitze ist normal und Teil der natürlichen Patina, die durch den Gebrauch entsteht.

Weißer Flecken oder Regenbogenverfärbungen? Diese Ausfällung von Kalk oder Mineralien kann mit einem Spritzer Naturessig entfernt werden. Dann mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abwaschen.

Verwenden Sie beim Stapeln Ihrer Black 5 Produkte einen Schutz, um Kratzer oder Beschädigungen der schwarzen Beschichtung zu vermeiden.

Höchste Qualität mit einer umfangreichen Garantie.

DE

Die Kochgeschirre von Demeyere werden nach den strengsten Normen hergestellt. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Entscheidung für Qualität mit einer erweiterten Garantie, die ab dem Kaufdatum gültig ist. Die spezifischen Bedingungen finden Sie unter www.demeyere-online.com/garantie-de.

Haben Sie ein Problem, das unter die Garantie fällt? Bringen Sie das Produkt - zusammen mit dem Kaufbeleg - zu dem Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben, oder wenden Sie sich an unseren

Kundendienst:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgien

service@demeyere.be • www.demeyere.be





Demeyere CommV

Member of the Zwilling Group 
Atealaan 63 - B-2200 Herentals - Belgium
service@demeyere.be

Voor meer informatie, surf naar www.demeyere.be
Pour plus d'informations, surfez sur www.demeyere.be
For more information, visit www.demeyerecookware.com
Für weitere Informationen, besuchen Sie www.demeyere.be

DW2690



Gebrevetteerd Hofleverancier van België - Fournisseur Breveté de la
Cour de Belgique - Belgian Royal Warrant Holder - Hoflieferant des
belgischen Königshauses