

MOSSELPOT

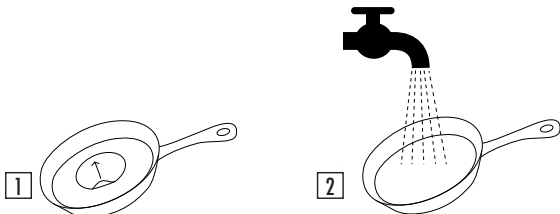
INDUCTIE

Gefeliciteerd met je aankoop van een mosselpot in plaatstaal! Dit klassieke kookgerei is perfect voor het bereiden van heerlijke mosselen en andere gerechten. Om ervoor te zorgen dat je mosselpot lang meegaat en optimale prestaties levert, raden we aan de volgende richtlijnen zorgvuldig te volgen.

Algemene tips Reiniging en onderhoud

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle labels en resterende verpakking.
2. Reinig uw nieuwe pan of kookpot eerst met lauw water en een milde detergent.
3. Droog goed af.



TIJDENS GEBRUIK

1. Laat uw mosselpot nooit zonder inhoud koken! Mocht dit toch gebeuren, schakel dan het vuur onmiddellijk uit en neem het artikel niet van het fornuis vooraleer het volledig is afgekoeld.
2. Gelijktijdig opwarmen: potten van plaatstaal geleiden warmte zeer goed, maar om vervorming of schade aan het materiaal te voorkomen, moeten ze geleidelijk worden opgewarmd. Begin altijd met laag vuur en verhoog de temperatuur pas wanneer de pot is opgewarmd.
3. Opgelet: bij koken met inductie kan er op zeer korte tijd een intense hitte ontstaan. Gebruik de mosselpot enkel op laag tot middelhoog vuur, vooral als je op een inductieplaat of glasplaat kookt. Plaatstaal kan snel heet worden, en het gebruik van te hoge temperaturen kan niet alleen de pot vervormen, maar ook schade aan de glasplaat van het fornuis veroorzaken. Koken op een laag tot middelhoog vuur is voldoende voor het bereiden van mosselen en helpt om de levensduur van zowel de pot als je kookplaat te verlengen.
4. Plaats uw mosselpot op een kookplaat waarvan de diameter niet groter is dan die van de onderkant van uw pot. Dit kan uw artikel beschadigen of verkleuringen in de hand werken.
5. Til uw pot steeds op wanneer u het van het fornuis neemt. Slepen of glijden kan het fornuis beschadigen.
6. Neem uw warme pot altijd vast met een ovenwant of pannenlap.
7. Laat nooit zonder toezicht tijdens het koken.
8. Vermijd het gebruik van metalen of scherpe voorwerpen in uw kookartikelen. Wij raden aan om plastic of houten keukenhulpjes te gebruiken.
9. Bij het koken dient u steeds een beetje vetstof (olie of boter) te gebruiken. Verdeel deze steeds gelijkmatig over de bodem van uw pot of pan.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Laat uw potten steeds afkoelen vooraleer u ze in water plaatst.
2. Spoel met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of metalen schuurponsjes.
3. Deze mosselpot is niet vaatwasmachinebestendig. Handwas aanbevolen.
4. Kamp u met aangebrande voedselresten, dan laat u de pot best even weken in warm water. Indien u toch moet schrobben, doe dit dan met een nylon spons in combinatie met warm water of zacht schoonmaakmiddel zonder chloor of bleekmiddel.
5. Droog altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u beschadiging door oxidatie of roest. Smeer de binnenkant van de pot eventueel lichtjes in met een dunne laag olie voor opslag.
6. Als u meerdere potten stapelt, plaats dan steeds een vel papier tussen de potten om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik handige panbeschermers.

TIPS VOOR PERFECTE MOSSELEN

1. Voeg een kleine hoeveelheid vloeistof (water, wijn of bouillon) toe aan de pot voordat je de mosselen toevoegt. Dit voorkomt dat de mosselen aan de bodem kleven.
2. Gebruik het deksel om de warmte vast te houden en ervoor te zorgen dat de mosselen gelijkmatig koken. Controleer regelmatig en roer de mosselen om ze goed te verdelen over de pot.

CASSEROLE À MOULES

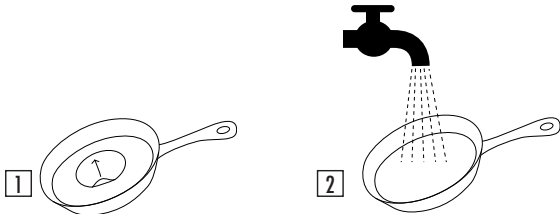
INDUCTION

Félicitations pour votre achat d'une marmite à moules en acier ! Cet ustensile de cuisine classique est parfait pour préparer de délicieuses moules et d'autres plats. Pour garantir la longévité et les performances optimales de votre marmite à moules, nous vous recommandons de suivre attentivement les instructions suivantes.

Conseils généraux de nettoyage et d'entretien

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez toutes les étiquettes et tous les emballages restants.
2. Nettoyez d'abord votre nouvelle poêle ou marmite avec de l'eau tiède et un détergent doux.
3. Séchez soigneusement.



PENDANT L'UTILISATION

1. Ne laissez jamais votre casserole de moules bouillir sans son contenu ! Dans ce cas, éteignez immédiatement le feu et ne retirez pas l'objet de la cocotte avant qu'il n'ait complètement refroidi.
2. Chauffer progressivement : les casseroles en tôle d'acier conduisent très bien la chaleur, mais pour éviter de déformer ou d'endommager le matériau, elles doivent être chauffées progressivement. Commencez toujours par un feu doux et n'augmentez la température que lorsque la casserole s'est réchauffée.
3. Attention : la cuisson par induction peut produire une chaleur intense en très peu de temps. N'utilisez la marmite à moules qu'à feu doux ou moyen, en particulier lorsque vous cuisinez sur une plaque à induction ou une plaque en verre. La tôle d'acier peut chauffer rapidement et l'utilisation de températures trop élevées peut non seulement déformer la marmite, mais aussi endommager la plaque de verre de la cuisinière. La cuisson à feu doux ou moyen est suffisante pour la cuisson des moules et permet de prolonger la durée de vie de la marmite et de la plaque de cuisson.
4. Placez votre marmite sur une plaque de cuisson dont le diamètre ne dépasse pas celui du fond de la marmite. Cela pourrait endommager votre article ou favoriser sa décoloration.
5. Soulevez toujours votre marmite lorsque vous la retirez de la table de cuisson. Le fait de traîner ou de glisser peut endommager la cuisinière.
6. Saisissez toujours votre casserole chaude avec un gant de cuisine ou une manique.
7. Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson.
8. Évitez d'utiliser des objets métalliques ou pointus dans vos ustensiles de cuisine. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
9. Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un peu de matière grasse (huile ou beurre). Répartissez-la toujours uniformément au fond de votre casserole ou poêle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Laissez toujours refroidir vos casseroles avant de les plonger dans l'eau.
2. Rincez-les avec de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon doux. Évitez d'utiliser des détergents agressifs ou des tampons à récurer métalliques.
3. Ce pot à palourdes ne passe pas au lave-vaisselle. Il est recommandé de le laver à la main.
4. Si vous avez des problèmes avec des résidus d'aliments brûlés, il est préférable de laisser tremper la marmite dans de l'eau chaude pendant un moment. Si vous devez frotter, utilisez une éponge en nylon avec de l'eau tiède ou un détergent doux sans chlore ni eau de Javel.
5. Séchez toujours soigneusement la casserole après l'avoir nettoyée. Vous éviterez ainsi les dommages dus à l'oxydation ou à la rouille. Si nécessaire, lubrifiez légèrement l'intérieur du pot avec une fine couche d'huile avant de le ranger.
6. Si vous empilez plusieurs casseroles, placez toujours une feuille de papier entre elles pour éviter les rayures ou les dommages, ou utilisez des protections de casseroles pratiques.

CONSEILS POUR DES MOULES PARFAITES

1. Ajoutez une petite quantité de liquide (eau, vin ou bouillon) dans la casserole avant d'ajouter les moules. Cela empêchera les moules de coller au fond.
2. Utilisez le couvercle pour conserver la chaleur et veiller à ce que les moules cuisent uniformément. Vérifiez régulièrement et remuez les moules pour bien les répartir dans la casserole.

MUSSEL POT

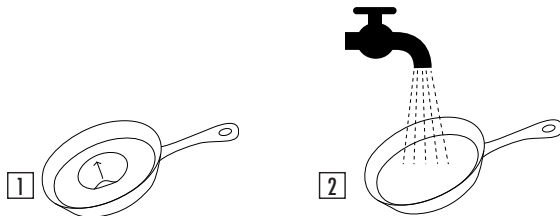
INDUCTION

Congratulations on your purchase of a sheet steel mussel pot! This classic cooking utensil is perfect for preparing delicious mussels and other dishes. To ensure that your mussel pot lasts a long time and delivers optimal performance, we recommend following the following guidelines carefully.

General cleaning and maintenance tips

BEFORE FIRST USE

1. Remove all labels and remaining packaging.
2. First clean your new pan or cooking pot with lukewarm water and a mild detergent.
3. Dry thoroughly.



DURING USE

1. Never allow your mussel pot to boil without its contents! Should this happen, turn off the heat immediately and do not remove the item from the cooker until it has cooled completely.
2. Heat evenly: sheet steel pots conduct heat very well, but to avoid deformation or damage to the material, they should be heated gradually. Always start with low heat and increase the temperature only when the pot has warmed up.
3. Caution: when cooking with induction, intense heat can build up over a very short period of time. Only use the mussel pot on low to medium heat, especially when cooking on an induction plate or glass plate. Sheet steel can get hot quickly, and using too high temperatures can not only deform the pot, but also cause damage to the cooker's glass plate. Cooking on low to medium heat is sufficient for cooking mussels and helps to extend the life of both the pot and your hob.
4. Place your clam pot on a hob whose diameter does not exceed that of the bottom of your pot. This can damage your item or encourage discolouration.
5. Always lift your pot when taking it off the cooker. Dragging or sliding can damage the cooker.
6. Always grip your hot pot with an oven mitt or potholder.
7. Never leave unattended while cooking.
8. Avoid using metal or sharp objects in your cooking utensils. We recommend using plastic or wooden kitchen utensils.
9. When cooking, always use a little fat (oil or butter). Always spread it evenly on the bottom of your pot or pan.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Always let your pots cool down before placing them in water.
2. Rinse with warm water and a soft sponge or cloth. Avoid using harsh detergents or metal scouring pads.
3. This mussel pot is not dishwasher safe. Hand washing is recommended.
4. If you are struggling with burned-on food residues, it is best to soak the pot in warm water for a while. If you do need to scrub, do so with a nylon sponge combined with warm water or mild detergent without chlorine or bleach.
5. Always dry thoroughly after washing up. This will prevent damage due to oxidation or rust. If necessary, lightly lubricate the inside of the pot with a thin layer of oil before storage.
6. When stacking several pots, always place a sheet of paper between them to avoid scratches or damage, or use handy pan protectors.

TIPS FOR PERFECT MUSSELS

1. Add a small amount of liquid (water, wine or stock) to the pot before adding the mussels. This will prevent the mussels from sticking to the bottom.
2. Use the lid to retain the heat and ensure the mussels cook evenly. Check regularly and stir the mussels to distribute them well throughout the pot.

MUSCHELTOPF

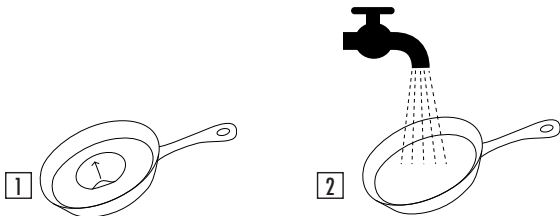
INDUKTION

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Muscheltopfs aus Stahlblech! Dieser Klassiker unter den Kochutensilien eignet sich hervorragend für die Zubereitung köstlicher Muscheln und anderer Gerichte. Damit Ihr Muscheltopf lange hält und eine optimale Leistung erbringt, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten.

Allgemeine Tipps Reinigung und Wartung

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsreste.
2. Reinigen Sie Ihre neue Pfanne oder Ihren neuen Kochtopf zunächst mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie ihn gründlich ab.



WÄHREND DES GEBRAUCHS

1. Lassen Sie Ihren Muscheltopf niemals ohne Inhalt kochen! Sollte dies doch geschehen, schalten Sie den Herd sofort aus und nehmen Sie den Topf erst dann vom Herd, wenn er vollständig abgekühlt ist.
2. Gleichmäßig aufheizen: Stahlblechtöpfe leiten Wärme sehr gut, aber um Verformungen oder Schäden am Material zu vermeiden, sollten sie schrittweise aufgeheizt werden. Beginnen Sie immer mit geringer Hitze und erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn der Topf sich erwärmt hat.
3. Achtung: Beim Kochen mit Induktion kann in sehr kurzer Zeit große Hitze entstehen. Verwenden Sie den Muscheltopf nur bei niedriger bis mittlerer Hitze, insbesondere wenn Sie auf einer Induktions- oder Glasplatte kochen. Stahlblech kann schnell heiß werden, und bei zu hohen Temperaturen kann sich nicht nur der Topf verformen, sondern auch die Glasplatte des Kochers beschädigt werden. Zum Kochen von Muscheln reicht eine niedrige bis mittlere Hitze aus, um die Lebensdauer des Topfes und des Kochfeldes zu verlängern.
4. Stellen Sie Ihren Muscheltopf auf ein Kochfeld, dessen Durchmesser nicht größer ist als der des Topfbodens. Dies kann Ihr Gerät beschädigen oder zu Verfärbungen führen.
5. Heben Sie Ihren Topf immer an, wenn Sie ihn vom Herd nehmen. Durch Ziehen oder Rutschen kann der Herd beschädigt werden.
6. Fassen Sie Ihren heißen Topf immer mit einem Topfhandschuh oder Topflappen an.
7. Lassen Sie den Topf während des Kochens nie unbeaufsichtigt.
8. Vermeiden Sie die Verwendung von Metall oder scharfen Gegenständen in Ihren Kochutensilien. Wir empfehlen, Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.
9. Verwenden Sie beim Kochen immer ein wenig Fett (Öl oder Butter). Verteilen Sie es immer gleichmäßig auf dem Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Lassen Sie Ihre Töpfe immer abkühlen, bevor Sie sie ins Wasser stellen.
2. Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme aus Metall.
3. Dieser Muscheltopf ist nicht spülmaschinenfest. Handwäsche wird empfohlen.
4. Wenn Sie mit eingebrannten Speiseresten zu kämpfen haben, weichen Sie den Topf am besten eine Zeit lang in warmem Wasser ein. Wenn Sie schrubben müssen, verwenden Sie dazu einen Nygonschwamm in Verbindung mit warmem Wasser oder einem milden Reinigungsmittel ohne Chlor oder Bleichmittel.
5. Trocknen Sie den Topf nach dem Abwaschen immer gründlich ab. So vermeiden Sie Schäden durch Oxidation oder Rost. Falls erforderlich, schmieren Sie die Innenseite des Topfes vor der Lagerung leicht mit einer dünnen Ölschicht ein.
6. Wenn Sie mehrere Töpfe stapeln, legen Sie immer ein Blatt Papier dazwischen, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden, oder verwenden Sie praktische Topfschützer.

TIPPS FÜR PERFEKTE MUSCHELN

1. Geben Sie eine kleine Menge Flüssigkeit (Wasser, Wein oder Brühe) in den Topf, bevor Sie die Muscheln hinzufügen. Dadurch wird verhindert, dass die Muscheln am Boden festkleben.
2. Verwenden Sie den Deckel, um die Hitze zu halten und ein gleichmäßiges Garen der Muscheln zu gewährleisten. Schauen Sie regelmäßig nach und rühren Sie die Muscheln um, damit sie sich gut im Topf verteilen.