

IKEA

Kochgeschirr



Garantieinformation



Der Alltag stellt hohe Anforderungen an das Kochgeschirr. IKEA Töpfe, Pfannen und Woks werden strengen Tests unterzogen, um sicherzustellen, dass sie dem täglichen Gebrauch standhalten. Wir geben 15 Jahre Garantie auf die Gebrauchsfähigkeit von IKEA Töpfen, Pfannen und Woks ohne Antihafbeschichtung. Das bedeutet, die Nutzbarkeit der Produkte bleibt für die Dauer der Garantie bei normalem häuslichem Gebrauch (Benutzung und Spülen einmal täglich) und bei Beachtung unserer Pflegehinweise erhalten. Diese Garantie auf Gebrauchsfähigkeit, Material und Verarbeitung unterliegt den hier genannten Bedingungen und Konditionen.



Auf IKEA Töpfe, Pfannen und Woks ohne Antihafbeschichtung geben wir 15 Jahre Garantie.

Bedingungen für die Garantie

Die gewährte Garantie gilt für Einkäufe ab September 2024 bei IKEA in Österreich. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum und beträgt fünfzehn (15) Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalrechnung aufzubewahren und bei Inanspruchnahme der Garantie vorzulegen. Diese Garantie gilt nur für den/die Erstkäufer*in des neuen Produkts von IKEA. Sie ist nicht veräußerbar bzw. übertragbar. Außerdem gilt die Garantie nicht für Einkäufe im Zweiten Leben Shop.

Was ist durch die Garantie abgedeckt?

Die Garantie erstreckt sich auf die Gebrauchsfähigkeit, das Material und die Verarbeitung aller IKEA Töpfe, Pfannen und Woks ohne Antihaftbeschichtung. Das bedeutet, ihre Gebrauchsfähigkeit bleibt bei normalem täglichem Gebrauch und Beachtung unserer Pflegehinweise erhalten, sogar über die 15 Jahre hinaus. Der normale tägliche Gebrauch ist definiert als einmal tägliche Benutzung und Reinigung.

Die Garantie deckt Folgendes ab:

- Stabilität des Bodens. Wir garantieren, dass der Boden des Kochgeschirrsflach bleibt und Hitze effizient leitet.
- Konstruktion des Produkts: kein Bruch oder Risse an Metallteilen, Griffen usw.
- Bei Töpfen, Pfannen und Woks aus Edelstahl oder Edelstahl mit metallisierter Beschichtung: Reinigung in einem haushaltsüblichen Geschirrspüler. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktion von Kochgeschirr aus Edelstahl. Bitte die Pflegehinweise zum jeweiligen Produkt durchlesen, um weitere Informationen zu erhalten.
- Bei Töpfen, Pfannen und Woks aus Edelstahl mit Kupferoberfläche, Gusseisen, emailliertem Gusseisen, emailliertem Stahl, Karbonstahl oder Kochgeschirr mit Holzteilen: Die Garantie gilt nur, wenn das Kochgeschirr von Hand gespült wird. Bitte die Pflegehinweise zum jeweiligen Produkt durchlesen, um weitere Informationen zu erhalten

Welche Produkte sind nicht durch diese Garantie abgedeckt?

Diese Garantie gilt nicht für Töpfe, Pfannen und Woks mit Antihaftbeschichtung.

Was geschieht im Garantiefall?

Innerhalb angemessener Frist ab der Unterrichtung über den Mangel prüft IKEA das Produkt und ergreift folgende Schritte, wenn ein Garantiefall vorliegt: IKEA lässt das mangelhafte Produkt reparieren bzw. nachbessern oder ersetzt es durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt (Ersatzlieferung). Die Kosten für Reparatur, Ersatzteile, gegebenenfalls die Demontage, die Rücknahme des mangelhaften oder ersetzten Produktes und Lieferung sowie gegebenenfalls die Montage des nachgebesserten oder nachgelieferten Produktes wie auch etwaig anfallende Arbeits- und Fahrtkosten des Montageunternehmens übernimmt IKEA. Ausgetauschte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über. Falls das Produkt bei IKEA nicht mehr geführt wird, bietet IKEA ein hinsichtlich Qualität und Preis vergleichbares Ersatzprodukt an. Sollte ein vergleichbares Produkt im IKEA Sortiment nicht oder nicht mehr zur Verfügung stehen, wird IKEA eine angemessene Geldentschädigung leisten.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

Diese Garantie gilt nicht bei nicht haushaltsüblichem Gebrauch. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf optische Veränderungen des Kochgeschirrs, es sei denn, diese wirken sich wesentlich auf die Funktion aus. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die unsachgemäß gelagert oder verwendet, zweckentfremdet, mutwillig beschädigt, verändert oder mit ungeeigneten Methoden oder Produkten gereinigt wurden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf normale Abnutzung, Schnitte oder Kratzer, Flecken oder Schäden, die durch Stöße oder Stürze verursacht wurden. Diese Garantie gilt nicht, wenn das Produkt im Freien oder in feuchter Umgebung gelagert wurde. Diese Garantie deckt keine Folgeschäden ab.

Pflegeanleitungen

Für die verschiedenen Materialien gibt es jeweils gesonderte Pflegehinweise.

Befolge die Anweisungen, die deinem Produkt beiliegen. Nachstehend findest du alle Pflegehinweise, aufgelistet nach Material.

Wenn du nicht sicher bist, welche Pflegehinweise zu befolgen sind, wende dich an dein IKEA Einrichtungshaus oder den Kundenservice.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl ohne Antihaftbeschichtung

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Keine Stahlwolle oder Utensilien benutzen, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Anwendung

- Das Kochgerät nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Beim Kochen von Lebensmitteln in einem Kochgerät mit einer Innenwand aus Edelstahl immer erst dann Salz ins Wasser geben, wenn das Wasser bereits kocht. Wird Salz in kaltes Wasser gegeben, können Salzflecken entstehen, die schließlich zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl mit metallisierter Beschichtung

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Die Bratpfanne besteht aus Edelstahl mit einer abriebfesten Beschichtung, die Scheuermitteln und Stahlwolle standhält.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Anwendung

- Die Bratpfanne hat eine abriebfeste Beschichtung, die sich mit Scheuermitteln und Stahlwolle reinigen und mit Metallutensilien verwenden lässt. Obwohl die Pfanne sehr kratzbeständig ist, ist sie nicht kratzfest. IKEA empfiehlt immer Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Das Kochgerät nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Beim Kochen von Lebensmitteln in einem Kochgerät mit einer Innenwand aus Edelstahl immer erst dann Salz ins Wasser geben, wenn das Wasser bereits kocht. Wird Salz in kaltes Wasser gegeben, können Salzflecken entstehen, die schließlich zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl mit Kupferbeschichtung

Reinigung

- Das Kochgeschirr sollte von Hand gespült werden. Dazu etwas Spülmittel und eine weiche Bürste/einen weichen Schwamm benutzen. Kein Chlor oder andere aggressive Chemikalien verwenden, da diese das Kupfer beschädigen könnten.
- Keine Stahlwolle oder Utensilien benutzen, die die Kupferbeschichtung beschädigen könnten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.
- Nach dem Spülen das Kochgeschirr sofort mit einem Handtuch trocken reiben, um den Glanz des Kupfers zu erhalten. Das Kochgeschirr nicht von allein trocknen lassen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.
- Mit der Zeit wird das Kupfer dunkler und matter, da das Material mit Wasser und Sauerstoff in Kontakt ist. Dies ist eine chemische Reaktion, die eine natürliche Patina verursacht. Das bedeutet nicht, dass das Kupfer abgenutzt oder beschädigt ist. Es ist möglich, die Patina zu beseitigen.

Dazu zuerst die Kupferoberfläche reinigen und anschließend polieren. Die unten stehenden Schritte bitte befolgen:

1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, zuerst Salz und weißen Essig vermischen und so lange rühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Dann einen weichen Scheuerschwamm in die Lösung tunken und die Oberfläche schrubben, bis die Flecken verschwunden sind. Es ist möglich, einen Schwamm mit Scheuermitteln zum Reinigen der Oberfläche zu nehmen.

2. Zum Polieren der Oberfläche ein spezielles für Kupfer geeignetes Poliermittel unter Einhaltung der Anleitung verwenden. Damit keine Kratzer entstehen, die Oberfläche nur mit einem Spültuch oder einem Schwamm ohne Scheuermittel polieren.

Bei der Nutzung im Backofen oder auf einem Gaskochfeld kann sich das Kochgeschirr verfärben. Um die Kupferfarbe wiederzuerlangen, die Oberfläche gemäß den oben genannten Schritten reinigen und polieren.

Anwendung

Beim Kochen von Lebensmitteln in einem Kochgerät mit einer Innenwand aus Edelstahl immer erst dann Salz ins Wasser geben, wenn das Wasser bereits kocht. Wird Salz in kaltes Wasser gegeben, können Salzflecken entstehen, die schließlich zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Gusseisen

Vor dem ersten Gebrauch

- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von Lebensmitteln zu verhindern, sollte diese Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht.
- Zum Einbrennen die Innenseiten mit etwas Öl einreiben. Dann die Pfanne im Backofen oder auf der Herdplatte mindestens eine Stunde lang bei max. 150°C (300°F) erhitzen. Pfanne abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen. Dieser Vorgang sollte bei einem neuen Produkt dreimal wiederholt werden. Nach dieser Grundbehandlung muss die Pfanne nur ab und zu wieder in der gleichen Weise behandelt zu werden.

Reinigung

- Nach jeder Benutzung das Produkt von Hand mit warmem Wasser und Spülbürste reinigen. Am einfachsten ist dies, solange das Produkt noch lauwarm ist. Sorgfältig abtrocknen.
- Zum Spülen nur heißes Wasser nehmen. Kein Spülmittel verwenden, da es das Material austrocknet und die notwendige Fettschicht entfernt, die auf Gusseisenoberflächen notwendig ist.
- Ablagerung von Speiseresten können entfernt werden, indem die Pfanne mit etwas Salz eingerieben und dann getrocknet wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass das Produkt austrocknet
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann der Topf/die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unbehandeltes Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Anwendung

- Bitte beachten, dass das Material für Gusseisen reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) nicht geeignet ist, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.
- Die Pfanne keinen großen oder abrupten Temperaturschwankungen aussetzen – also z. B. kein kaltes Wasser in die heiße Pfanne gießen, dadurch könnte sich der Boden verformen.

Pflegehinweise für emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen

Reinigung

- Am besten ist es, das Produkt gleich nach der Benutzung von Hand in warmem Wasser und Spülmittel zu spülen. Sorgfältig abtrocknen.
- Keine Stahlwolle oder Utensilien benutzen, die die Beschichtung zerkratzen könnten.

Anwendung

- Das Produkt keinen großen Temperaturschwankungen aussetzen – also nicht aus dem Kühlschrank direkt auf den Herd stellen, das könnte Sprünge verursachen.
- Fällt das Produkt herunter oder wird es gegen eine harte Oberfläche gestoßen, kann das Email oder auch der Topf/die Pfanne beschädigt werden.

Pflegehinweise für emailliertes Kochgeschirr aus Edelstahl

Reinigung

- Das Produkt nach Gebrauch generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle oder Utensilien benutzen, die die Beschichtung zerkratzen könnten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Anwendung

- Das Kochgerät nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Karbonstahl

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von Lebensmitteln zu verhindern, sollte diese Bratpfanne eingebrannt werden. Dadurch werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht. Dieser Vorgang kann auf dem Kochfeld oder im Backofen durchgeführt werden.

Pfannen einbrennen: Tipps und Empfehlungen

- Zum Einbrennen ein Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt und neutralem Geschmack verwenden, z. B. Traubenkern- oder Sonnenblumenöl.
- Dann nur die Bratfläche und die Innenseite der Bratpfanne mit Öl einfetten. Die Außenseite der Pfanne benötigt nur hin und wieder eine dünne Ölschicht, um sie rostbeständig zu machen. Der Griff ist lackiert und muss nicht geölt werden.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Größe der Kochzone der Größe der Bratpfanne entsprechen. Dadurch wird die Hitze bei fortgesetztem Gebrauch gleichmäßig verteilt und eine gleichmäßige eingebrannte Schicht für eine bessere Antihafwirkung erzielt.
- Darauf achten, sich nicht die Hände zu verbrennen, da die Pfanne beim Einbrennen sehr heiß wird. Wir empfehlen, beim Einölen der heißen Pfanne eine Küchenzange mit Papiertüchern zu verwenden. Beim Einbrennen der Pfanne im Backofen diese vollständig abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen wird.
- Nach dem Einbrennen der Pfanne gemäß der Anleitung etwas frisches Öl hinzugeben, um die Pfanne gründlich zu polieren. Jetzt kann die Bratpfanne zum Braten verwendet werden. Das Einbrennen und die Antihafwirkung werden sich nach und nach verstärken, da die Pfanne durch den Gebrauch eine noch dunklere Farbe annimmt, bis sie schließlich ganz schwarz ist. Bitte beachten, dass bei Pfannen aus Karbonstahl immer noch Speisefett zum Braten benötigt wird, wenn auch nur sehr wenig im Vergleich zu einer Pfanne aus Edelstahl.

Einbrennen auf einem Kochfeld

1. Eine großzügige Menge Pflanzenöl in die Bratpfanne gießen und die gesamte Innenseite der Pfanne mit Küchenpapier einfetten. Nach dem Einfetten sollte noch so viel Öl übrig sein, dass es vom Papier abtropft. Das ölige Papier für später aufheben.
2. Die Bratpfanne auf eine Kochzone stellen, die der Größe der Pfanne entspricht. Die Kochzone auf mittlere Hitze (6 von 10) einstellen. Die Pfanne wird nun langsam heißer, mit der Zeit etwas rauchen und sich dunkel verfärben, was normal und Teil des Vorgangs ist.
3. Den Vorgang etwa 10 Minuten lang fortsetzen. Um sicherzustellen, dass alle Teile der Oberfläche mit Öl bedeckt sind und sich eine gleichmäßige Einbrennschicht bildet, sollte die Oberfläche alle zwei Minuten mit Öl eingerieben werden. Dazu das ölige Papier mit einer Küchenzange festhalten, um sich nicht an der heißen Bratpfanne zu verbrennen. Für eine gleichmäßige Erhitzung die Pfanne von Zeit zu Zeit drehen. Das Öl wird leicht eindicken und von der Bratpfanne aufgesogen.
4. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Das Einbrennen weitere 10 Minuten fortsetzen, aber diesmal nur eine dünne Schicht Öl mit einem frischen Papiertuch auftragen. Die Bratpfanne ist jetzt vermutlich etwas trockener und das Papier kann kleben bleiben. Einfach etwas mehr Öl hinzugeben, damit sich die Pfanne alle zwei Minuten leicht einfetten lässt.
6. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Pfanne nun so gut es geht abwischen und polieren, bis die Oberfläche ein trockenes Aussehen hat.
7. Den Vorgang ein letztes Mal mit nur einer dünnen Ölschicht wiederholen, aber die Zeit auf etwa 6 Minuten reduzieren.
8. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Einbrennen im Backofen

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. So viel Pflanzenöl in die Bratpfanne gießen, dass sich die gesamte Innenseite mit einem Stück Küchenpapier einfetten lässt.
3. Die Pfanne etwa 30 – 40 Minuten in den Ofen stellen.
4. Die Bratpfanne auf Raumtemperatur abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen.
5. Den Vorgang wiederholen und die Pfanne noch einmal einbrennen.
6. Die Bratpfanne auf Raumtemperatur abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen.

Pflegehinweise

Um die Bratpfanne nach dem Gebrauch zu reinigen, sie von Hand in Wasser mit einer Bürste abwaschen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Bei Bedarf können ein paar Tropfen Spülmittel hinzugegeben werden. Bitte beachten, dass zu viel Spülmittel das Material austrocknen und die für Karbonstahloberflächen notwendige Fettschicht entfernen kann.

Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in das Produkt gegeben und dieses dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass das Produkt austrocknet.

Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann das Produkt mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.

Unbehandelter Karbonstahl kann rosten, wenn er nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Anwendung

Bitte beachten, dass das Material für Karbonstahl reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) nicht geeignet ist, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.

Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.

Zusätzliche Pflegehinweise für Kochgeschirr mit Holzteilen

Holzteile wie Griffe oder Knöpfe nicht längere Zeit in Kontakt mit Wasser bringen, im Spülwasser liegen lassen oder längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Risse im Holz entstehen könnten. Um das Holz vor Fett zu schützen und die natürliche Widerstandsfähigkeit des Holzes gegen Feuchtigkeit zu erhöhen, sollte es vor dem ersten Gebrauch mit Speiseöl oder einem anderen Öl, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, behandelt werden. Die Holzteile einmal einölen, den Überschuss abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Gesetzliche Mängel- und Produkthaftungsansprüche

Die gesetzlichen Ansprüche bei Mängeln auf Nacherfüllung, Rücktritt oder Minderung und Schadensersatz oder Aufwendungsersatz, deren Inanspruchnahme unentgeltlich ist, bestehen zusätzlich zu unseren Garantien und werden durch unsere Garantien nicht eingeschränkt. Die Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben ebenfalls unberührt.

Bitte den Originalkassenbon bzw. die Originalrechnung aufbewahren!

Um die Garantie nutzen zu können, dienen der Originalkassenbon bzw. die Originalrechnung als Kaufnachweis.

Kontaktiere IKEA, wenn du zu deinem Produkt eine Garantiefrage hast unter [IKEA.at/Kontakt](https://www.ikea.at/Kontakt) oder telefonisch zum Nulltarif.

Montag-Freitag 8-19 Uhr und Samstag 8-18 Uhr:

0800 081 100

