

IKEA

Kochgeschirr

Garantie-
informationen

15



Der häusliche Alltag stellt hohe Ansprüche ans Kochgeschirr. IKEA Töpfe, Pfannen und Woks werden gründlich getestet, damit sie den Anforderungen des Küchenalltags gerecht werden. Auf IKEA Töpfe, Pfannen und Woks ohne Antihafbeschichtung gewähren wir eine Garantie von 15 Jahren.

Das bedeutet, dass sie ihre Funktionsfähigkeit behalten, vorausgesetzt, unsere Pflegehinweise werden befolgt und sie werden nur für den normalen häuslichen Gebrauch verwendet (Kochen und Abwaschen einmal am Tag).

Diese Garantie auf Funktion, Material und Verarbeitung unterliegt den in dieser Broschüre dargelegten Bedingungen.

15

Für IKEA Töpfe, Pfannen und Woks
ohne Antihafbeschichtung
gilt eine Garantie von 15 Jahren.

Wie lange ist die Garantie gültig?

Die Garantie für IKEA Töpfe, Pfannen und Woks ohne Antihafbeschichtung gilt fünfzehn (15) Jahre ab Kaufdatum. Der Originalkassenbon wird als Kaufnachweis benötigt.

Was deckt diese Garantie ab?

Diese Garantie erstreckt sich auf Funktion, Material und Verarbeitung aller IKEA Töpfe, Pfannen und Woks ohne Antihafbeschichtung. Dies bedeutet, dass diese bei normalem häuslichem Gebrauch und bei Befolgung unserer Pflegehinweise auch noch nach 15 Jahren ihre Funktionsfähigkeit behalten. Normaler häuslicher Gebrauch bedeutet den Einsatz des Produkts zum Kochen und Abwaschen einmal pro Tag.

Die Garantie erstreckt sich auf:

- Stabilität des Bodens. Mit anderen Worten, der Boden des Kochgeschirrs bleibt eben und leitet die Hitze effizient weiter.
- Verarbeitung des Produkts: keine Brüche oder Risse in Metallteilen, Griffen usw.
- Bei Töpfen, Pfannen und Woks aus Edelstahl oder Edelstahl mit Metallbeschichtung: Reinigung im Haushaltsgeschirrspüler. Dies hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Funktion des Edelstahlkochgeschirrs. Weitere Informationen entnimmst du bitte den dem Produkt beiliegenden Pflegehinweisen.
- Bei Töpfen, Pfannen und Woks aus Edelstahl mit Kupferoberfläche, Gusseisen, emailliertem Gusseisen, emailliertem Stahl, Karbonstahl bzw. bei Kochgeschirr mit Holzteilen gilt die Garantie nur dann, wenn das Kochgeschirr von Hand gespült wird. Weitere Informationen entnimmst du bitte den dem Produkt beiliegenden Pflegehinweisen.

Produkte, die durch diese Garantie nicht abgedeckt sind:

Töpfe, Pfannen und Woks mit Antihaftbeschichtung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Was wird IKEA unternehmen, um das Problem zu beheben?

IKEA prüft das Produkt und entscheidet nach alleinigem Ermessen, ob das Problem durch diese Garantie abgedeckt ist. Liegt ein Garantiefall vor, ersetzt IKEA das defekte Produkt nach alleinigem Ermessen durch das gleiche oder ein vergleichbares Produkt.

Wenn ein Produkt nicht mehr von IKEA verkauft wird, sorgt IKEA für einen angemessenen Ersatz. IKEA entscheidet nach alleinigem Ermessen, was ein angemessener Ersatz ist.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

Diese Garantie deckt nicht die Nutzung ausserhalb des häuslichen Bereichs ab. Diese Garantie deckt Veränderungen im Erscheinungsbild des Kochgeschirrs nicht ab, sofern diese die Funktion nicht wesentlich beeinflussen. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die falsch gelagert, missbräuchlich oder unsachgemäss benutzt, übermässig beansprucht, verändert oder mit ungeeigneten Methoden bzw. Mitteln gereinigt wurden. Diese Garantie gilt nicht für normalen Verschleiss, Schnitte, Kratzer oder Beschädigungen, die durch Stösse oder Unfälle verursacht wurden. Diese Garantie gilt nicht, falls das Produkt im Freien oder in feuchter Umgebung verwendet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Neben- oder Folgeschäden.

Pflegehinweise

Für Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien gelten unterschiedliche Pflegehinweise. Achte darauf, dass du die Anweisungen befolgst, die deinem Produkt beiliegen. Im Folgenden findest du alle Anweisungen nach Material geordnet. Wenn du dir nicht sicher bist, welche Pflegehinweise du befolgen sollst, kontaktiere dein nächstgelegenes IKEA Einrichtungshaus oder unseren Kundendienst oder sieh nach unter www.IKEA.ch.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Verwende keine Stahlwolle und keine anderen Gegenstände, die die Oberfläche zerkratzen können.
- Der Boden ist in kaltem Zustand leicht konkav, bei Wärme dehnt er sich jedoch aus und wird eben. Lasse das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Dadurch kann der Boden wieder seine ursprüngliche Form einnehmen, was verhindert, dass er mit der Zeit uneben wird.

Gebrauch

- Lasse das Kochgeschirr nie ohne Flüssigkeit auf der heissen Herdplatte stehen, da sich der Boden bei Überhitzung verformt.
- Beim Verwenden von Kochgeschirr mit einer Innenverkleidung aus Edelstahl sollte Salz immer erst in das kochende Wasser gegeben werden. Wird Salz in das kalte Wasser gegeben, können sich Salzablagerungen bilden, die zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl mit Metallbeschichtung

Reinigung

- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Die Bratpfanne besteht aus Edelstahl mit einer Metallbeschichtung, die gegen Scheuermittel und Stahlwolle beständig ist.
- Der Boden ist in kaltem Zustand leicht konkav, bei Wärme dehnt er sich jedoch aus und wird eben. Lasse das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Dadurch kann der Boden wieder seine ursprüngliche Form einnehmen, was verhindert, dass er mit der Zeit uneben wird.

Gebrauch

- Die Metallbeschichtung ist für den Gebrauch mit Scheuermitteln, Stahlwolle und Metallutensilien geeignet. Die Pfanne ist sehr kratzfest, jedoch nicht kratzbeständig. Metallutensilien können kleine Spuren und Kratzer hinterlassen, die jedoch die Funktionsfähigkeit der Pfanne nicht beeinträchtigen.
- Lasse das Kochgeschirr nie ohne Flüssigkeit auf der heißen Herdplatte stehen, da sich der Boden bei Überhitzung verformt.
- Beim Verwenden von Kochgeschirr mit einer Innenverkleidung aus Edelstahl sollte Salz immer erst in das kochende Wasser gegeben werden. Wird Salz in das kalte Wasser gegeben, können sich Salzablagerungen bilden, die zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Edelstahl mit Kupferoberfläche

Reinigung

- Das Kochgeschirr muss von Hand gespült werden. Verwende Spülmittel und eine weiche Bürste bzw. einen weichen Schwamm. Verwende niemals chlorhaltige Mittel oder andere aggressive Chemikalien, da diese das Kupfer angreifen können.
- Verwende keine Stahlwolle, da diese die Kupferoberfläche beschädigen kann.
- Der Boden ist in kaltem Zustand leicht konkav, bei Wärme dehnt er sich jedoch aus und wird eben. Lasse das Kochgeschirr vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Dadurch kann der Boden wieder seine ursprüngliche Form einnehmen, was verhindert, dass er mit der Zeit uneben wird.
- Trockne das Kochgeschirr nach dem Spülen sofort mit einem Handtuch ab, damit das Kupfer seinen Glanz behält. Lasse das Kochgeschirr nie von selbst trocknen, um Wasserflecken und Verfärbungen des Kupfers zu vermeiden.
- Kupfer wird mit der Zeit dunkler und stumpfer, wenn es mit Wasser und Sauerstoff in Berührung kommt. Dabei handelt es sich um eine chemische Reaktion, die dem Kupfer eine natürliche Patina verleiht. Dies bedeutet nicht, dass das Kupfer abgenutzt ist oder ein Fehler vorliegt. Wenn du möchtest, kannst du die Patina entfernen.

Am besten entfernt man die Patina, indem man die Kupferoberfläche zunächst reinigt und dann poliert. Befolge dazu die folgenden Schritte:

1. Um die Kupferoberfläche zu reinigen, mische zunächst Salz und weissen Essig und rühre gut um, bis sich das Salz vollständig gelöst hat. Befeuchte dann einen weichen Scheuerschwamm mit der Lösung und reinige die Oberfläche, bis die Flecken verschwunden sind.
2. Verwende zum Polieren der Oberfläche eine spezielle Kupferpolitur und befolge die zugehörigen Anweisungen. Um Kratzer beim Polieren zu vermeiden, darfst du die Oberfläche nur mit einem Tuch oder Schwamm ohne Scheuermittel polieren.

Bei Verwendung im Backofen oder auf dem Gasherd kann sich das Kochgeschirr verfärben. Reinige und poliere die Oberfläche wie oben beschrieben, um die ursprüngliche Kupferfarbe wiederherzustellen.

Gebrauch

- Beim Verwenden von Kochgeschirr mit einer Innenverkleidung aus Edelstahl sollte Salz immer erst in das kochende Wasser gegeben werden. Wird Salz in das kalte Wasser gegeben, können sich Salzablagerungen bilden, die zu Korrosion führen.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Gusseisen

Vor dem ersten Gebrauch

- Um das Produkt korrosionsbeständig zu machen und das Anhaften von Speisen zu verhindern, muss das Kochgeschirr eingebrannt werden. Beim Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt, das eine Schutzschicht bildet.
- Zum Einbrennen einer gusseisernen Pfanne wird auf alle Oberflächen der Pfanne eine kleine Menge Öl aufgetragen und die Pfanne im Backofen oder auf dem Herd mindestens eine Stunde lang auf maximal 150 °C erhitzt. Danach die Pfanne abkühlen lassen und überschüssiges Öl abwischen. Bei einer neuen Pfanne sollte die Behandlung dreimal wiederholt werden, danach nur noch gelegentlich.

Reinigung

- Reinige die Pfanne nach Gebrauch, indem du sie von Hand mit Wasser und einer Bürste abwäschst. Das Kochgeschirr lässt sich leichter reinigen, wenn es beim Abwaschen noch warm ist. Trockne das Kochgeschirr nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Verwende zum Spülen nur heisses Wasser. Verwende kein Spülmittel, da es das Material austrocknet und die für Gusseisenoberflächen notwendige Fettschicht entfernt.
- Flecken von angebratenen Speisen können entfernt werden, indem man etwas Salz in die Pfanne streut und sie dann sauber wischt. Das Salz saugt das überschüssige Fett auf, lässt aber gerade so viel Fett zurück, dass die Pfanne nicht austrocknet.
- Wenn Rostflecken oder Speiserestflecken entstehen oder etwas angebrannt ist, kann das Kochgeschirr mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und dann erneut eingebrannt werden.
- Unbehandeltes Gusseisen kann korrodieren, wenn es nicht richtig behandelt wird. Deshalb ist es wichtig, das Kochgeschirr sofort nach dem Spülen trocken zu reiben und regelmässig zu ölen.

Gebrauch

- Beachte bitte: Das Material von Gusseisenpfannen ist reaktiv und nicht für den Kontakt mit stark säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Zitronen und Tomaten) geeignet, da sich die Lebensmittel verfärben oder einen leicht metallischen Geschmack annehmen können. Auch die Pfanne kann sich durch Salze und säurehaltige Speisen verfärben.
- Setze die Pfanne keinen starken bzw. plötzlichen Temperaturschwankungen aus, z. B. indem du kaltes Wasser in die heisse Pfanne giesst, da sich der Pfannenboden sonst verformen könnte.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Reinigung

- Das Kochgeschirr muss nach Gebrauch von Hand gespült werden. Verwende dazu heisses Wasser und Spülmittel. Trockne das Kochgeschirr nach dem Reinigen sorgfältig ab.
- Verwende keine Stahlwolle und keine anderen Gegenstände, die die Oberfläche des Kochgeschirrs zerkratzen können.

Gebrauch

- Das Kochgeschirr darf keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, beispielsweise indem es direkt aus dem Kühlschrank auf den heissen Herd gestellt wird, da sonst die Gefahr besteht, dass Risse entstehen.
- Achte darauf, dass das Kochgeschirr nicht gegen harte Oberflächen stösst oder fällt, da dies zum Bruch des Kochgeschirrs oder der Emaillebeschichtung führen kann.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus emailliertem Edelstahl

Reinigung

- Spüle das Produkt nach dem Gebrauch immer von Hand.
- Verwende keine Stahlwolle und keine anderen Gegenstände, die die Oberfläche zerkratzen können.
- Der Boden ist in kaltem Zustand leicht konkav, bei Wärme dehnt er sich jedoch aus und wird eben. Lasse das Produkt vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Dadurch kann der Boden wieder seine ursprüngliche Form einnehmen, was verhindert, dass er mit der Zeit uneben wird.

Gebrauch

- Lasse das Kochgeschirr nie ohne Flüssigkeit auf der heissen Herdplatte stehen, da sich der Boden bei Überhitzung verformt.

Pflegehinweise für Kochgeschirr aus Karbonstahl

Vor dem ersten Gebrauch

- Wasche das Produkt vor dem ersten Gebrauch von Hand ab und trockne es gründlich ab. Etwaige Speiseölreste unterstützen den Einbrennvorgang.
- Um das Produkt korrosionsbeständig zu machen und das Anhaften von Speisen zu verhindern, muss das Kochgeschirr eingebrannt werden. Beim Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt, das eine Schutzschicht bildet. Du kannst deine Pfanne aus Karbonstahl auf der Kochzone oder im Backofen einbrennen – ganz nach Belieben. Befolge die nachstehenden Anweisungen oder schau dir das Anleitungsvideo auf www.IKEA.ch an.

Einbrennen: Tipps und Empfehlungen

- Verwende ein Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt und neutralem Geschmack, zum Beispiel Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl.
- Zum Einbrennen müssen nur die Kochfläche und die Innenseite der Pfanne mit Öl eingerieben werden. Die Aussenseite der Pfanne muss nur von Zeit zu Zeit dünn eingeölt werden, um die Korrosionsbeständigkeit aufrechtzuerhalten. Der Griff ist lackiert und braucht nicht eingeölt zu werden.
- Die besten Ergebnisse beim Einbrennen einer Pfanne auf einer Kochzone werden erzielt, wenn die Grösse der Kochzone der Grösse der Pfanne entspricht. Dies gewährleistet eine gleichmässige Wärmeverteilung und eine gleichmässige Fettschicht für eine bessere Antihafteffekt.
- Achte darauf, dass du dir nicht die Hände verbrennst, da die Pfanne beim Einbrennen sehr heiss wird. Unsere Empfehlung: Verwende eine Küchenzange, um das Küchenpapier beim Einölen der heissen Pfanne zu halten. Wenn du die Pfanne im Ofen einbrennst, lass sie vollständig abkühlen, bevor du sie herausnimmst.
- Poliere die Pfanne nach dem Einbrennen gründlich mit etwas frischem Öl. Jetzt kannst du damit Speisen zubereiten. Die Antihafteffekt und die Beschichtung entwickeln sich allmählich: Nach dem Gebrauch wird die Pfanne immer dunkler, bis sie schliesslich ganz schwarz ist. Bitte beachte, dass beim Braten in einer Pfanne aus Karbonstahl nach wie vor Fett erforderlich ist, wenn auch deutlich weniger als bei Edelstahlpfannen.

Einbrennen auf einer Kochzone

1. Giesse reichlich Pflanzenöl in die Bratpfanne und verteile es mit einem Küchenpapier gleichmässig auf der Innenfläche. Nach dem Einölen sollte das Küchenpapier so stark mit Öl getränkt sein, dass es tropft. Bewahre das ölige Papiertuch zur späteren Verwendung auf.
2. Stelle die Pfanne auf eine der Grösse der Pfanne entsprechende Kochzone. Stelle die Hitze auf mittelhoch (6 von 10 Stufen) ein. Die Bratpfanne wird langsam heiss, beginnt leicht zu rauchen und sich zu verfärben. Das ist ein ganz normaler Teil des Verfahrens.
3. Setze den Einbrennvorgang etwa 10 Minuten lang fort. Um sicherzustellen, dass die komplette Oberfläche mit Öl bedeckt ist und sich eine gleichmässige Ölschicht bildet, solltest du die Oberfläche alle zwei Minuten mit Öl einreiben. Halte das geölte Papier zum Einreiben mit einer Küchenzange, um dich nicht an der heissen Pfanne zu verbrennen. Um eine gleichmässige Erhitzung zu gewährleisten, solltest du die Pfanne von Zeit zu Zeit drehen. Du wirst feststellen, dass das Öl etwas eindickt und von der Pfanne aufgesogen wird.
4. Nimm die Pfanne vom Herd, wische das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch ab und lasse die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen.
5. Wiederhole den Einbrennvorgang weitere 10 Minuten lang, trage diesmal aber mit einem frischen Papiertuch nur eine dünne Schicht Öl auf. Die Pfanne könnte etwas trockener werden, und das Papier könnte anfangen festzukleben. Gib in diesem Fall etwas mehr Öl hinzu, damit du die Pfanne alle 2 Minuten gleichmässig einreiben kannst.
6. Nimm die Pfanne vom Herd, wische das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch ab und lasse die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen. Poliere diesmal die Pfanne gut, bis die Oberfläche trocken aussieht.
7. Wiederhole den Einbrennvorgang ein letztes Mal mit einer dünnen Ölschicht, doch verkürze dieses Mal die Zeit auf etwa 6 Minuten.
8. Nimm die Pfanne vom Herd, wische das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch ab und lasse die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen.

Einbrennen im Ofen

1. Heize den Ofen auf 200 °C vor.
2. Giesse ausreichend Pflanzenöl in die Bratpfanne und verteile es mit einem Küchenpapier gleichmässig auf der Innenfläche.
3. Stelle die Pfanne ca. 30 bis 40 Minuten lang in den Ofen.
4. Lasse die Pfanne danach auf Raumtemperatur abkühlen und wische das überschüssige Öl ab.
5. Wiederhole den Einbrennvorgang anschliessend noch einmal.
6. Lasse die Pfanne danach auf Raumtemperatur abkühlen und wische das überschüssige Öl ab.

Pflege und Reinigung

- Reinige die Pfanne nach dem Gebrauch, indem du sie von Hand mit Wasser und einer Bürste abwäschst. Das Kochgeschirr lässt sich leichter reinigen, wenn es beim Abwaschen noch warm ist. Wenn du möchtest, kannst du dazu auch einen kleinen Tropfen Spülmittel verwenden. Verwende jedoch keinesfalls zu viel Spülmittel, da es das Material austrocknen und die für Karbonstahloberflächen notwendige Fettschicht entfernen kann.
- Flecken von angebratenen Speisen können entfernt werden, indem man etwas Salz in die Pfanne streut und sie dann sauber wischt. Das Salz saugt das überschüssige Fett auf, lässt aber gerade so viel Fett zurück, dass die Pfanne nicht austrocknet.
- Wenn Rostflecken oder Speiserestflecken entstehen oder etwas angebrannt ist, kann das Kochgeschirr mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und dann erneut eingebrannt werden.
- Unbehandelter Karbonstahl kann korrodieren, wenn er nicht richtig behandelt wird. Deshalb ist es wichtig, das Kochgeschirr sofort nach dem Spülen trocken zu reiben und regelmässig zu ölen.

Gebrauch

- Beachte bitte: Das Material von Pfannen aus Karbonstahl ist reaktiv und nicht für den Kontakt mit stark säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Zitronen und Tomaten) geeignet, da sich die Lebensmittel verfärben oder einen leicht metallischen Geschmack annehmen können. Auch die Pfanne kann sich durch Salze und säurehaltige Speisen verfärben.
- Setze die Pfanne keinen starken bzw. plötzlichen Temperaturschwankungen aus, z. B. indem du kaltes Wasser in die heisse Pfanne giesst, da sich der Pfannenboden sonst verformen könnte.

Zusätzliche Pflegehinweise für Kochgeschirr mit Holzteilen

Achte darauf, dass Holzteile wie etwa Griffe oder Knöpfe nicht längere Zeit mit Wasser in Berührung kommen, einweichen oder feucht werden. Dies kann zum Splintern des Holzes führen. Zum Schutz vor Fett und zur Erhöhung der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit sollte das Holz mit einem für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Öl, beispielsweise mit Pflanzenöl, behandelt werden. Das Holz einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Es gilt Schweizer Recht.

Die IKEA Garantieleistungen unterliegen materiellem Schweizer Recht.

Allgemeine Rechtsansprüche

Diese Garantie räumt dir besondere Rechtsansprüche ein. Sie berührt aber in keiner Weise andere gesetzlich zugesicherte Rechtsansprüche.

Wie du uns erreichst

Hast du unter www.IKEA.ch/service keine Antwort auf deine Frage gefunden? Du erreichst uns telefonisch unter +41 58 515 03 86 (kostenlos).

Bitte den Kaufnachweis gut aufbewahren.

Dieser Nachweis ist erforderlich, damit die Garantien geltend gemacht werden können.

Bitte den Originalkassenbon gut aufbewahren

Er ist der Beweis, dass du das Produkt gekauft hast, und du benötigst ihn, damit die Garantie gültig ist. Wenn etwas passiert oder wenn du mit dem Produkt nicht zufrieden bist, wende dich auf IKEA.ch an IKEA

