



demeyere
BELGIUM



Gebruiksaanwijzing

Demeyere Specialties 3 Rookset

Mode d'emploi

Demeyere Specialties 3 Set de fumage

Instruction manual

Demeyere Specialties 3 Stovetop smoker

Gebrauchsanleitung

Demeyere Specialties 3 Räucher-set

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. 11

EN **Choosing Demeyere is choosing top quality.**

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

P. 19

DE **Mit Demeyere entschieden Sie sich für höchste Qualität.**

Mit diesen Hinweisen bleibt Ihr Kochgeschirr jahrelang wie neu.

P. 27

NL **Voor je aan het koken 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.

Voorkom verkleuringen. Bewaar zuurhoudende voedingsmiddelen niet voor lange tijd in je kookgerei.

Gebruik pannenlappen of ovenwanten. Metalen grepen en knoppen kunnen heet worden.

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 het fornuis en van warm kookgerei.

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

Met aandacht aan de slag.

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

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 elektrische kookplaat

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 **boven**diameter 28, 30 en 32 centimeter nooit op kookplaatdiameters kleiner dan respectievelijk 18, 20 en 22 centimeter.

Respecteer je kookgerei door op een matige stand te bakken of te koken. De kwaliteitsmaterialen van Demeyere laten dit perfect toe. De normale kooktemperatuur is 100 °C, bakken gebeurt tussen 180 °C en 230 °C.



Een inductiekookplaat 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 kunnen perfect in de oven, maar roestvrij staal zal beginnen verkleuren vanaf 350 °C.

Eigenschappen.

De rookset omvat een pan (1) met 28 cm diameter, een hoog deksel (2), een stoom-rooster (3) en een rookkamer (4).

De rookpan met twee grepen is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en is voorzien van een 3-lagenbodem met capsule van 4 mm dikte voor een goede warmtegeleiding. Bovendien kan deze pan op alle warmtebronnen gebruikt worden, inclusief inductie.

Het deksel, de rookkamer en het stoomrooster zijn gemaakt van roestvrij staal 18/10.



Gebruiksaanwijzing: stappenplan.

- Verwarm de rookpan op een hoge stand (maar vermijd booster). De rookpan werkt het beste als de bodem eerder langzaam en zeer gelijkmatig wordt opgewarmd. Doe van in het begin de zgn. 'druppeltest': laat van een natte vork een paar druppels water vallen in de rookpan. Wanneer de druppels onmiddellijk na het vallen bolletjes vormen, die rondansen in de pan, dan is de juiste temperatuur bereikt.
- Verminder op dat ogenblik de intensiteit van de warmtebron met de helft en doe houtschilfers in de pan, desgewenst gemengd met gedroogde, houtachtige kruiden of specerijen. Afhankelijk van de gewenste rooksmak en de rooktijd neem je twee koffielepels rookhout (+/- 20 minuten, lichte rooksmak) tot 2 eetlepels rookhout (meer dan 20 minuten, intense rooksmak). Deze leg je in het midden van de pan op een hoopje. Het houtzaagsel zal ontbranden en de rook zal vrijkomen.
- Plaats de rookkamer in de pan boven de houtschilfers. Deze rookkamer heeft zijdelingse gaten die de rook doorlaten en is voorzien van een licht holle bovenkant om van het voedsel druipend vocht en vet op te vangen.
- Plaats het stoomrooster in de pan en leg de te roken ingrediënten op het rooster. Sluit af met het deksel.
- Het deksel zal tijdens het roken vrij snel opwarmen. Al gauw wordt het zodanig warm dat je je hand er niet meer tegen kan houden. Op dat moment dien

- je de intensiteit van de kookplaat nog verder te verlagen tot ongeveer de laagste stand.
- De wenselijke tijdsduur om een bepaald product warm te roken is vooral een persoonlijke kwestie. Veel hangt af van je voorkeur wat betreft intensiteit van de rooksmak en mate van gaarheid.

Gebruikstips.

- Voor een extra smakelijk resultaat raden we aan om het te roken product vooraf te zouten, pekelen of marinieren. Wat je verkiest, hangt af van je persoonlijke voorkeur. Kies je voor pekelen of zouten, vergeet dan niet het product af te spoelen en droog te deppen. Bij marinieren is afspoelen niet nodig, droogdeppen wél.
- Elke houtsoort geeft rook af met een ander aroma wat zorgt voor een unieke smaak. Om kwalijke en ongezonde smaken te vermijden dient het hout van natuurlijke oorsprong en onbewerkt te zijn. Enkel niet-harshoudende houtschilfers kunnen worden gebruikt. Demeyere biedt kant-en-klare houtmot van beukenhout aan, te verkrijgen bij onze verdelers. Voor extra smaak kan je de houtschilfers vermengen met gedroogde, houtachtige kruiden, thee of specerijen.
- De rookset is geschikt om tot ongeveer één kilogram voedsel in één keer te roken. Zorg dat de te roken voedingswaren niet te groot zijn zodat het rookproces kort kan worden gehouden. Liever 4 porties van 120 g dan 1 portie van 500 g.

- Je kan de rookpan ook gebruiken om enkel een basisrooksmak aan het product te geven. In dat geval dien je het product voor of na het roken te grillen of te bakken. Ook wanneer omwille van de grootte het voedsel binnenin nog niet gaar is, kun je de bereiding voortzetten op de warmtebron of in de oven.
- Bij het afnemen van het deksel komt er een weinig rook en aroma vrij. Daarom is het aangeraden dit onder de afzuigkap te doen.

Na gebruik.

Laat de rookset na gebruik eerst afkoelen en verwijder de rookkamer. Wanneer de assen volledig zijn afgekoeld kan je de rookpan omdraaien en de assen makkelijk in de vuilnisbak laten glijden.

Reinig de rookset met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit bleekwater, javelwater, schuurmiddelen of staalwol.

Vaatwasserproducten worden steeds agressiever en kunnen het aluminium, dat deel uitmaakt van de bodem, aantasten. We raden aan om met de hand af te wassen. Roetaanslag verwijder je best door in de rookpan water met soda of een schep vaatwasmiddel aan de kook te brengen en dit een tijd te laten inweken.

Hardnekkige of verbrande etensresten? Laat weken met wat water en afwasmiddel, eventueel een hele

nacht. Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel.

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

Het gamma van Demeyere bevat ook speciale reinigingsproducten voor moeilijkere klussen.

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

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

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.

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

Utilisez des maniques ou des gants de cuisine. Les poignées et les boutons en métal peuvent être très chauds.

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.

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 une plaque de cuisson à 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.

Respectez vos ustensiles de cuisine en cuisinant à feu moyen. Les matériaux de qualité de Demeyere le permettent parfaitement. La température normale d'ébullition est de 100 °C, les aliments cuisent entre 180 °C et 230 °C.



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 peuvent être utilisés au four. L'acier inoxydable commence cependant à se décolorer à partir de 350 °C.

Propriétés.

Le set comprend une poêle de 28 cm de diamètre (1), un couvercle haut (2), une grille (3) et une chambre de fumage (4).

La poêle avec deux poignées est faite en acier inoxydable 18/10 ayant un fond triplex capsulé de 4 mm d'épaisseur pour une bonne diffusion de la chaleur. En outre, ce matériau permet d'utiliser la poêle sur tous les types de feu, également sur induction.

Le couvercle, la chambre de fumage et la grille sont faits d'acier inoxydable 18/10.



Mode d'emploi : étapes.

- Faites chauffer le fumoir à chaleur élevée (mais évitez le booster). Le fumoir fonctionne mieux si le fond est chauffé assez lentement et de manière très uniforme. Dès le début, faites le « test de la goutte » : faites tomber quelques gouttes d'eau dans le fumoir au moyen d'une fourchette humide. Lorsque les gouttes forment de petites sphères immédiatement après leur chute et dansent dans la poêle, la température correcte est atteinte.
- À ce stade, réduisez de moitié l'intensité de la source de chaleur et ajoutez des copeaux de bois dans la poêle, mélangés à des herbes ou épices séchées si vous le souhaitez. En fonction de l'arôme de fumée souhaité et du temps de fumage, utilisez 2 cuillères à café de bois de fumage (+/- 20 minutes, arôme de fumée léger) à 2 cuillères à soupe de bois de fumage (plus de 20 minutes, arôme de fumée intense). Placez-les en tas au milieu de la poêle. La sciure de bois s'enflammera et de la fumée se dégagera.
- Déposez la chambre de fumage dans la poêle, sur la sciure. Elle est dotée de petits trous qui laissent passer la fumée sur le côté et sa partie supérieure est légèrement creuse pour récupérer le liquide et la graisse.
- Placez la grille dans la poêle et disposez-y les ingrédients à fumer. Refermez ensuite la poêle.
- Pendant le fumage, le couvercle chauffera relativement rapidement. Dès que vous ne pouvez plus y laisser la main, réduisez l'intensité de la source de chaleur au plus bas.

- Le temps de cuisson est une question personnelle. Tout dépend de vos préférences : en matière de cuisson et de goût.

Conseils d'utilisation.

- Pour un résultat encore plus savoureux, nous vous conseillons de saler, saumurer ou faire mariner les ingrédients avant de fumer. La formule choisie est fonction de vos préférences personnelles. Si vous optez pour le saumurage ou le salage, n'oubliez pas de rincer le produit et de le tamponner avec du papier pour le sécher. Dans le cas d'une marinade, le rinçage n'est pas nécessaire, mais il faut l'essuyer.
- Pour le fumage, on a besoin de sciures de bois. Chaque essence de bois dégage un arôme particulier lors de la combustion, ce qui procure un goût unique. Pour éviter les goûts désagréables et nocifs pour la santé, il faut privilégier le bois naturel et non traité. Seule la sciure de bois non résineux peut être utilisée. Demeyere propose de la sciure de bois de hêtre prête à l'emploi, disponible auprès de nos distributeurs. Si vous le souhaitez, vous pouvez la mélanger à différentes épices séchées, du thé ou des herbes aromatiques.
- Le fumoir est conçu pour fumer environ un kilo d'aliments à la fois. Veillez à ce que les aliments à fumer ne soient pas trop épais pour limiter la durée du processus. Préférez 4 portions de 120 g à une de 500 g.

- Vous pouvez également utiliser le fumoir pour donner une saveur fumée aux aliments. Dans ce cas, ceux-ci doivent être grillés ou cuits avant ou après le fumage. Et si, en raison de sa taille, le produit n'est pas encore cuit de l'intérieur, on peut prolonger sa cuisson sur la cuisinière ou au four.
- Si vous soulevez le couvercle, de la fumée peut s'y échapper. Par conséquent il est conseillé de travailler sous une hotte.

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.

Nettoyez le fumoir avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge, brosse ou une lavette douce. N'utilisez jamais d'eau de Javel, d'abrasifs ou de laine d'acier.

Les produits pour lave-vaisselle sont de plus en plus abrasifs et risquent d'endommager l'aluminium dont est composé le fond. Il vaut mieux laver à la main. La meilleure façon d'éliminer un dépôt de suie est de porter à ébullition de l'eau avec du bicarbonate de soude ou une cuillerée de détergent pour lave-vaisselle dans la poêle et de laisser agir pendant un moment.

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.

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.

La gamme Demeyere propose également des produits nettoyants pour les tâches plus difficiles.

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

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

e-mail : service@demeyere.be • www.demeyere.be

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.

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

Use potholders or oven gloves. Metal handles and knobs can get hot.

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 the stove and hot cookware.

Make sure you have a fire blanket and fire extinguisher at hand. Never leave your cookware unattended on a stove that is turned on.

Precautions when using your product.

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

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.

Respect your cookware by cooking over medium heat. Demeyere's quality materials make this perfectly possible. Water boils at 100 °C/200 °F; frying temperatures are between 180 °C/350 °F and 230 °C/450 °F.



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

Properties.

The smoker set comprises a pan with a 28 cm/11" diameter (1), a high domed lid (2), a steam grill (3) and a smoking chamber (4).

The two-handed pan is made from 18/10 stainless steel and has a 4 mm/0.16" thick 3-layered base with a capsule for good heat conduction. This base allows the pan to be used on all types of hobs, including induction.

The lid, the smoking chamber and the steam grill are all made from 18/10 stainless steel.



Instructions of use: step by step.

- Heat the stovetop smoking pan over high heat (but avoid booster). The stovetop smoking pan works best if the bottom is heated rather slowly and very evenly. Do the so-called "water droplet test" from the start: drop a few droplets of water from a wet fork into the stovetop smoking pan. If the droplets form small balls that entire jump around in the pan as soon as they've hit it, then the temperature is just right.
- At this point, reduce the intensity of the heat source by half and add wood shavings to the pan, possibly mixed with dried, woody herbs or spices if so desired. Depending on the desired smoke flavour and smoking time, take two teaspoons of smoke wood (+/- 20 minutes, light smoke flavour) to two tablespoons of smoke wood (more than 20 minutes, intense smoke flavour). Place these in a heap in the middle of the pan. The sawdust will ignite and smoke will be released.
- Put the smoking chamber in the pan over the wood chips. This smoking chamber has sideways holes that let the smoke escape and is equipped with a slight hollow top to catch the fluids and fat dripping from the food.
- Put the steam grill, along with the ingredients to be smoked, into the pan. Then cover the pan with the lid.
- The lid will heat up quite quickly during smoking. In the beginning you will still be able to touch the

lid but it will soon become so hot that you can no longer hold your hand on it. At that point, you should turn the heat down to the lowest position.

- The correct length of time for warm smoking a product is mainly a matter of personal taste. Much depends on your preference with regard to the intensity of the smoky flavor and the level of readiness of the food.

Usage tips.

- For an even more appetizing result, we advise salting, pickling or marinating the product to be smoked. What you choose to do depends on your own personal preference. If you opt for pickling or salting, do not forget to rinse the product and pat it dry. In the case of marinating, rinsing is unnecessary but the product must still be patted dry.
- In order to be able to smoke, you need wood chips. Each type of wood gives off smoke with a different aroma, which imparts a unique flavor. To prevent nasty and unhealthy flavors, it must be natural and unprocessed. Only wood chips that do not contain resin can be used for smoking. Demeyere offers readymade wood chips (beech wood) that can be purchased from our dealers. They can be mixed to your preference with dried herbs or other additions.
- The smoking set is suitable for smoking around one kilogram of food at a time. Ensure that the

food to be smoked is not too big so that the smoking process can be kept short. Four portions of 120 g are better than one 500 g portion.

- You may also use the smoking pan only to smoke very briefly to give a basic smoky flavor to the product. If the food is not entirely cooked on the inside (which occurs with certain size pieces), you can continue the preparation later on the cooking plate or in the oven.
- When removing the lid some smoke and aroma will be released. For that reason it is recommended to do this under an extraction hood.

After use.

After use, let the smoking set cool down and then remove the smoking chamber. When the ashes have cooled down completely, you can tip up the smoking pan and the ashes will slide out easily into the dustbin.

Clean the pot or pan with water, washing-up liquid, and a soft sponge, brush, or cloth. Never use abrasives, steel wool, or bleaches.

Dishwasher products are becoming increasingly aggressive and can damage the aluminium that forms a part of the base. You would do well to wash them by hand. The best way to remove sooty residue is by bringing some water with baking soda or a scoop of dishwashing liquid to the boil in the smoking pan and let it soak for a while.

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.

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.

The Demeyere range also includes special cleaning products for more difficult jobs.

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

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

email: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Bevor Sie mit dem Kochen 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.

Vermeiden Sie Verfärbungen. Lassen Sie säurehaltige Lebensmittel nicht lange in Ihrem Kochgeschirr.

Verwenden Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe. Metallgriffe und Knöpfe können heiß werden.

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.

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Feuerlöschdecke und einen Feuerlöscher zur Hand haben. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Herd 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. Es sei denn, Sie bereiten ein Gericht zu, das viel Wasser erfordert, wie z.B. Pasta oder Reis. Weniger Flüssigkeit bedeutet kürzere Garzeit und geringeren Energieverbrauch.

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.

Schützen Sie Ihre Kochutensilien und Backen oder Kochen Sie bei mittlerer Hitze. Die hochwertigen Materialien von Demeyere ermöglichen dies perfekt. Die normale Siedetemperatur beträgt 100 °C. Gebacken wird zwischen 180 °C und 230 °C.



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.

Im Ofen

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

Eigenschaften.

- Zum Räucher-Set gehört eine Pfanne (1) mit 28 cm Durchmesser, ein hoher Deckel (2), ein Dämpfeinsatz (3) und eine Räucherkammer (4).
- Die Pfanne mit zwei Seitengriffen ist aus 18/10 Edelstahl und hat einen dreilagigen Boden von 4 mm Stärke mit einer Kapsel. Dieser Boden sorgt für eine gute Wärmeleitung und dafür, dass die Pfanne auf allen Herdarten, auch Induktionsherden, verwendet werden kann.
- Der Deckel, die Räucherkammer und der Dämpfeinsatz bestehen aus 18/10 Edelstahl.



Gebrauchsanweisung: Stufenplan.

- Erhitzen Sie die Räucherpfanne auf hoher Stufe. (Vermeiden Sie aber Boost). Die Räucherpfanne funktioniert am besten, wenn der Boden eher langsam und sehr gleichmäßig erhitzt wird. Führen Sie zu Beginn den sogenannten „Tropfentest“ durch: Lassen Sie ein paar Tropfen Wasser von einer nassen Gabel in die Räucherpfanne fallen. Wenn die Tropfen sofort nach dem Herunterfallen Kugeln bilden und in der Pfanne herumspringen, ist die richtige Temperatur erreicht.
- Reduzieren Sie in diesem Moment die Intensität der Hitzequelle um die Hälfte und geben Sie Holzsplitter in die Pfanne, auf Wunsch vermischt mit getrockneten, holzartigen Kräutern oder Gewürzen. Abhängig von dem gewünschten Raucharoma und der Räucherzeit nehmen Sie zwei Teelöffel (ca. 20 Minuten, leichter Rauchgeschmack) bis 2 Esslöffel Räucherholz (mehr als 20 Minuten, intensiver Rauchgeschmack). Dieses legen Sie in die Mitte der Pfanne auf einen Haufen. Das Holzsägemehl wird sich entzünden und der Rauch wird freigesetzt.
- Stellen Sie die Räucherkammer in die Pfanne über die Späne. Die Räucherkammer hat seitliche Löcher, durch die der Rauch entweicht und eine leichte Vertiefung auf der Oberseite, um herabtropfende Flüssigkeit und Fett aufzufangen.

- Legen Sie das Dämpfrost, auf dem die Lebensmittel geräuchert werden sollen, in die Pfanne.
- Der Deckel wird während des Räucherns sehr schnell warm. Zu Beginn können Sie den Deckel noch anfassen, aber schon bald wird er so warm, dass Sie ihn nicht mehr berühren können. Das ist der richtige Moment, um die Einstellung des Herds noch einmal zu reduzieren und zwar auf die niedrigste Stufe.
- Wie lange ein spezifisches Produkt heiß geräuchert wird, ist vor allem eine Frage des persönlichen Geschmacks, sowohl was die Intensität des Räucheraromas angeht, als auch welche Garstufe das Räuchergut erreichen soll.

Tipps zur Verwendung.

- Für ein besonders schmackhaftes Ergebnis empfehlen wir, die zu räuchernden Lebensmittel vorher zu salzen, zu pökeln oder zu marinieren. Ihr persönlicher Geschmack entscheidet über die Zubereitungsart. Wenn Sie sich für Pökeln oder Salzen entscheiden, sollten Sie die Lebensmittel vor dem Räuchern unbedingt abspülen und trockentupfen. Beim Marinieren ist Abspülen nicht nötig, sie sollten die Zutaten dennoch trockentupfen.
- Zum Räuchern benötigen Sie Holzspäne. Jede Holzart liefert Rauch mit einem etwas anderen

Aroma und verleiht damit dem Räuchergut seinen einzigartigen Geschmack. Um schlechte oder sogar ungesunde „Düfte“ zu vermeiden, nutzen Sie bitte unbedingt naturbelassenes und unbehandeltes Holz. Ausschließlich nicht harzende Holzspäne dürfen verwendet werden. Demeyere bietet Holzspäne an, die nach Ihren Wünschen mit getrockneten Kräutern oder anderen Zugaben gemischt werden können. Sie können diese Holzspäne bei Ihrem Händler erwerben.

- Das Räucherset ist für das Räuchern von Lebensmitteln mit einem Gewicht von maximal 1 kg ausgelegt. Für einen schnellen Räuchervorgang sollten die Stücke nicht zu groß sein. Vier Portionen à 120 g sind besser als einmal 500 g.
- Gelegentlich werden Sie das Räucherset sicherlich nur zum kurzen Anröchern benutzen, etwa um einen leicht rauchigen Grundgeschmack entstehen zu lassen. Danach wird das Gargut gegrillt oder in der Pfanne gebraten. Ist das Essen innen nicht gar, was bei einer bestimmten Größe vorkommen kann, lässt sich dieser Prozess anschließend auch auf dem Grill oder im Ofen fortsetzen.
- Weil beim Anheben des Deckels Rauch und Dämpfe entweichen, sollten Sie das Räucherset besser unter einer Dunstabzugshaube oder im Freien öffnen.

Nach Gebrauch.

Lassen Sie das Räucherset abkühlen und entfernen Sie die Räucherammer. Ist die Asche vollständig abgekühlt, können Sie sie durch einfaches Kippen der Pfanne in den Hausmüll entsorgen.

Reinigen Sie das Räucherset mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie keine Bleich- oder Scheuermittel, ebenso wenig Stahlwolle.

Die Produkte für Geschirrspülmaschinen werden immer aggressiver und können das im Boden enthaltene Aluminium schädigen. Wir empfehlen Ihnen von Hand abzuwaschen. Rußbelag entfernen gelingt am besten, indem Sie etwas Wasser mit Backpulver oder Spülmaschinenmittel in die Räucherpfanne geben und zum Kochen bringen und diese eine Zeit lang einweichen lassen.

Hartnäckige oder verbrannte Kochreste? Mit etwas Wasser und Reinigungsmittel einweichen, eventuell über Nacht. Anschließend mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Bürste reinigen.

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

Das Demeyere Sortiment umfasst auch spezielle Reinigungsprodukte für schwierigere Aufgaben.

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

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

E-Mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be



Demeyere CommV

Member of the Zwilling Group 

Atealaan 63 - B-2200 Herentals - Belgium

tel.: +32 (0)14 285 210 - fax: +32 (0)14 285 222

info@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



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