



**Ninja Extended Life Ceramic
Töpfe und Pfannen**

Kurzanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

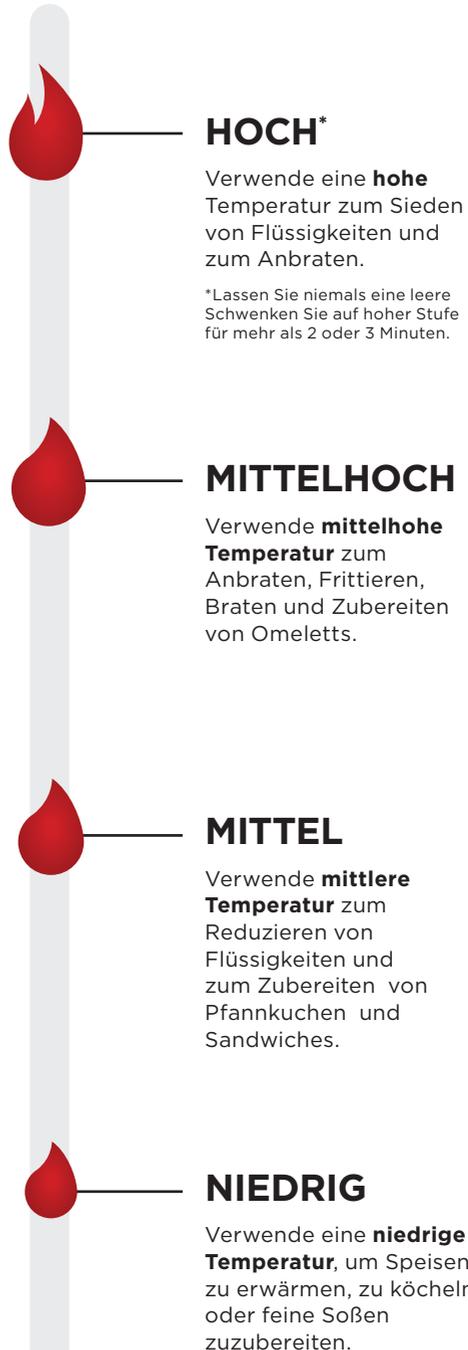
Lies die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Reinige Töpfe und Pfannen in heißem Wasser mit Spülmittel. Danach gründlich spülen und abtrocknen.

Pfanne vorheizen. Um zu prüfen, ob die Pfanne heiß genug ist, etwas Wasser auf die heiße Oberfläche geben. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, verdampft das Wasser.

Weitere Informationen zur Verwendung und Pflege, Tipps, Tricks und häufig gestellte Fragen findest du unter support.ninjakitchen.de oder kontaktiere den Kundendienst unter +49 0800 000 9063.

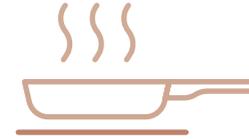
Temperatureinstellungen



Erhaltung und Pflege der Keramikbeschichtung

Befolge diese Tipps und Tricks, um die Lebensdauer deiner Töpfe und Pfannen zu verlängern.

GEEIGNETE WÄRMESTUFE VERWENDEN



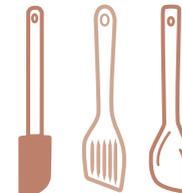
Verwende die empfohlenen Wärmestufen auf der linken Seite, um eine Überhitzung zu vermeiden

FETTE HINZUFÜGEN



Verwende beim Kochen je nach Bedarf Butter oder Öl, um die Aromen zu verstärken. Verwende niemals Kochsprays – sie können verbrennen und Rückstände hinterlassen.

AUSWAHL DER UTENSILIEN



Utensilien aus Metall sind zwar unbedenklich, doch weichere Utensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff schonen die Keramikbeschichtung.

REINIGUNG



Die Pfannen lassen sich leicht von Hand in warmem Seifenwasser abwaschen. Hartnäckige Flecken lassen sich mit Schmutzradierern entfernen. Die Pfannen und Utensilien sind außerdem spülmaschinenfest.

Lagerung

Wenn die Pfannen zur Aufbewahrung ineinander gestapelt werden, empfehlen wir, einen Pfannenschutz oder ein Papiertuch zu verwenden, um die Keramikbeschichtung zu schützen.



Beginne mit einem Klassiker.

Für das folgende Rezept brauchst du weder Öl noch Butter. Wenn du dennoch etwas für den Geschmack oder die Konsistenz verwenden möchtest, gib beim Vorheizen einen Esslöffel von beidem in die Pfanne.

ZUTATEN

1 großes Ei
Kochsalz,
Pfeffer aus der Mühle,
Kräuter nach Wahl

ANLEITUNG

1. Die Pfanne auf das Kochfeld stellen und bei mittlerer bis mittelhoher Hitze 2 bis 3 Minuten auf einem Gasherd bzw. 4 bis 5 Minuten auf einem Elektroherd vorheizen. Die Vorheizzeiten können je nach Herd, Pfannengröße und Kochfeldgröße ein wenig variieren.
2. Das Ei in die Pfanne schlagen und mindestens eineinhalb Minuten (bis zu zwei Minuten) garen oder bis der größte Teil des Eiweißes fest geworden ist. Nach Geschmack mit Salz und/oder Pfeffer würzen.
3. Verwende einen Gummi- oder Metallspatel, um das Ei vorsichtig umzudrehen und eine weitere Minute zu garen, damit das Eiweiß fest wird. Dies ergibt ein flüssiges Eigelb. Für ein festeres Eigelb ein bis zwei Minuten länger garen.
4. Mit Kräutern nach Wahl garnieren, z. B. Petersilie oder Schnittlauch..

Lust auf weitere Rezeptinspirationen, Tipps und Tricks?

Trete wie Tausende von Foodi®-Freunden der offiziellen Ninja Foodi Family Community bei. facebook.com/ninja.deutschland

    @ninja.deutschland

 youtube.com/user/ninja.deutschland

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vielen Dank für den Kauf von Ninja Extended Life Ceramic Töpfen und Pfannen. Wir hoffen, dass dir die Töpfe und Pfannen gefallen und dass du dich inspirieren lässt, etwas Neues in der Küche zu kreieren.

Diese Anleitung enthält Vorschläge für die Pflege deiner Töpfe und Pfannen.

Eigenschaften:

- Kompatibel mit allen Herdplatten einschließlich Induktion
- Die Töpfe, Pfannen und Deckel sind spülmaschinenfest
- Sichere Verwendung mit allen Utensilien, einschließlich Metall
- Backofen- und grillfest bis 285 °C
- Hergestellt ohne PFAS, Blei oder Cadmium

Registriere deine Ninja Extended Life Ceramic Töpfe und Pfannen, um immer auf dem Laufenden zu bleiben, was es Neues von Ninja gibt, und erfahre mehr über unsere 5-Jahres-Garantie.



REGISTRIERE DEINEN KAUF

 najakitchen.eu/registergarantie

 QR-Code mit mobilem Gerät scannen

⚠️ WARNUNG

VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR. Kürzere Griffe, hohe Kochzeiten Temperaturen und längere Garzeiten können dazu führen, dass die Griffe heiß werden. Seien Sie vorsichtig. Verwenden Sie beim Kochen auf dem Herd immer einen Topflappen oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden beim Herausnehmen aus dem Ofen.

⚠️ WARNUNG

BRANDGEFAHR. Lass Töpfe und Pfannen während des Kochens nicht unbeaufsichtigt. Lass Pfannen und Töpfe niemals einbrennen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lies die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Reinige Töpfe und Pfannen in heißem Wasser mit Spülmittel. Danach gründlich spülen und abtrocknen.

VERWENDUNG AUF DEM HERD

Geeignet zur Verwendung auf Gas-, Elektro-, Elektroschalen-, Halogen-, Induktions- und Cerankochfeldern. Achte darauf, dass du für die Töpfe und Pfannen beim Kochen ein angemessen großes Kochfeld verwendest und dass sich der Haltegriff niemals über dem Kochfeld befindet. Wenn du auf einem Gasherd kochst, achte darauf, dass die Flamme nicht an der Außenseite der Pfanne hochsteigt, da dies dazu führen kann, dass der Griff heiß wird. Achte darauf, dass die Töpfe und Pfannen nicht auf dem Kochfeld verrutschen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann.

VORHEIZEN

Prüfe, ob die Pfanne vorgeheizt ist, indem du eine kleine Menge Wasser auf die Oberfläche tropfen lässt. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, verdampft es. Öl oder Butter hinzufügen, sobald die Pfanne fertig ist. Öl und Butter sind nicht notwendig, helfen aber dabei, dass sich die Lebensmittel lösen und geben dem Essen Geschmack.

VERWENDUNG MIT OFEN UND GRILL

Ninja Extended Life Ceramic Töpfe, Pfannen und Deckel sind backofen- und grillfest bis 285 °C. Halte dich jedoch immer an die empfohlene Hitzeeinstellung, um Überhitzung zu vermeiden und die Keramikbeschichtung zu schonen. Wenn du die Töpfe und Pfannen in einem Ofen bei Temperaturen zwischen 200 °C und 285 °C verwendest, lass die Deckel nicht länger als 30 Minuten im Ofen. Lass die Deckel vor dem Eintauchen in Wasser abkühlen.

GRIFFE

Unsere exklusiv entworfenen Edelstahlgriffe sind angenehm zu halten und mit Doppelnieten sicher befestigt, so dass sie sich nicht mit der Zeit lockern. Bitte beachte, dass kurze Griffe, hohe Kochtemperaturen und lange Kochzeiten dazu führen können, dass die Griffe auf der Herdplatte heiß werden, und dass alle Griffe bei der Verwendung im Backofen heiß werden.

UTENSILIEN

Metallutensilien wie Pfannenwender, Löffel, Schneebesen und Zangen sind für die Verwendung mit den Ninja Extended Life Ceramic Töpfen und Pfannen zwar unbedenklich, doch weichere Utensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff schonen die Keramikbeschichtung.

REINIGUNG UND PFLEGE

Lass die Töpfe und Pfannen vor dem Abspülen vollständig abkühlen. Tauche heiße Pfannen niemals in kaltes Wasser, da dies zu irreparablen Verformungen führen kann. Reinige die Töpfe und Pfannen nach dem Gebrauch immer gründlich, da Fettablagerungen zum Anhaften von Lebensmitteln führen können. Wenn du Fettablagerungen oder Verfärbungen auf deinen Töpfen und Pfannen bemerkst, reinige sie gründlich mit Backpulver und weißem Essig und wische sie dann mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch ab. Zum Entfernen eingebrannter Öle und hartnäckiger Flecken können auch Schmutzradierer verwendet werden.

GESCHIRRSPÜLER

Verwende ein Geschirrspülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Häufiges, regelmäßiges Geschirrspülen kann die Keramikbeschichtung mit der Zeit abnutzen. Daher wird empfohlen, so oft wie möglich von Hand zu spülen. Wenn Töpfe und Pfannen regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden, kann die Außenseite des Bodens etwas dunkler werden – das ist normal und beeinträchtigt die Kochleistung nicht.

VON HAND SPÜLEN

KEINE scharfen Reinigungsmittel, Stahlwolle, Scheuerschwämme aus Stahl, bleichmittel- oder peroxidhaltige Reinigungsmittel verwenden, da diese die Pfanne beschädigen können. Scheuerschwämme aus Nylon können nur auf Edelstahloberflächen verwendet werden. Tauche heiße Pfannen niemals in kaltes Wasser, da dies zu irreparablen Verformungen führen kann.

LAGERUNG

Als zusätzlichen Schutz kannst du beim Stapeln der Pfannen einen Pfannenschutz oder ein Papiertuch zwischen die Pfannen legen, um Kratzer und Dellen zu vermeiden.

MAXIMIEREN DER LEBENSDAUER DEINER TÖPFE UND PFANNEN

Unsere Töpfe und Pfannen sind so konstruiert, dass sie den härtesten Beanspruchungen standhalten. Damit sie aber weiterhin wie neu aussehen und funktionieren, befolge bitte folgende Anleitung:

- Verwende niemals scharfe Utensilien wie Messer, Gabeln oder Geräte wie etwa elektrische Rührgeräte.
- Unser Produkt ist zwar spülmaschinenfest, aber das Abwaschen von Hand mit einer milden Spülmittellösung verlängert die Lebensdauer der Beschichtung.
- Pfannen und Deckel halten Temperaturen von bis zu 285 °C auf dem Herd oder im Ofen stand. Wenn du die Töpfe und Pfannen in einem Ofen bei Temperaturen zwischen 200 °C und 285 °C verwendest, lass die Deckel nicht länger als 30 Minuten im Ofen.
- Verwende niemals Kochsprays. Diese verbrennen bei niedrigen Temperaturen und hinterlassen Rückstände, die zum Verkleben führen.
- Lass Töpfe und Pfannen niemals einbrennen.
- Tauche heiße Pfannen niemals in kaltes Wasser, da dies zu irreparablen Verformungen führen kann.

