

WISSENSWERTES ZUM Kochgeschirr NOSER-INOX

Der beste Allrounder in der Küche ist das Kochgeschirr aus Chromnickelstahl, auch Edelstahl genannt. Chromnickelstahl-Kochgeschirr ist sehr pflegeleicht, hygienisch und äusserst langlebig. Chromnickelstahl ist beständig gegen Feuchtigkeit (rostfrei), Hitze, Kälte, Säuren und Laugen.

Der massive, mehrschichtige Wärmeleitboden, auch Kompensboden genannt, sorgt für eine optimale Wärmeverteilung sowie eine gute Wärmespeicherung. Chromnickelstahl-Kochtöpfe sind geschmacks- und geruchsneutral. Reste können daher sehr gut im Kochtopf aufbewahrt und später aufgewärmt werden.

Blaue Verfärbungen/weisse Flecken auf dem Pfannenboden

Blauverfärbungen (Regenbogenfarben) auf dem Pfannenboden entstehen beim Kochen von leicht säurehaltigen Speisen wie beispielsweise Teigwaren (Nudeln), Kartoffeln, Reis etc. Die weissen Flecken sind Kalkniederschläge die beim aufkochen von Wasser entstehen. Diese Unschönheiten haben nichts mit der Kochgeschirr-Qualität bzw. dem verwendeten Material zu tun, und können in jedem beliebigen Kochgeschirr auftreten. Blauverfärbungen oder auch Kalkflecken lassen sich am besten mit Essig oder Zitronensaft (auch als Konzentrat in jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich) ausreiben. Nötigenfalls kann man die Flecken auch mit VIM, AJAX oder einem handelsüblichen Chromstahlreiniger und einem Scotch-Brite Reinigungsschwamm entfernen.

Bei neuen Pfannen treten diese Verfärbungen eher auf als bei Kochgeschirr, das schon einige Zeit in Gebrauch ist. Diese Verfärbungen haben auf den Geschmack der Speisen keinen Einfluss und sind auch nicht gesundheitsgefährdend.

Speziell zu beachten bei Zugabe von Salz

Das Kochgeschirr NOSER-INOX wird aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10, auch Edelstahl genannt, hergestellt. Kochgeschirr aus Chromnickelstahl ist sehr pflegeleicht, hygienisch und äusserst langlebig.

Bei der Zugabe von Salz ist jedoch folgendes zu beachten: Bei der Zugabe von Salz muss darauf geachtet werden, dass sich die **Salzkörner durch umrühren immer vollständig auflösen. Salz nur in heisses, kochendes Wasser geben!** Bleiben die Salzkörner unauflöst auf dem Pfannenboden liegen, bildet sich ein Chloridkontakt, d.h. eine chemische Reaktion, welche den Chromnickelstahl angreifen kann. Dies nennt man Loch- oder Salzfrass. Diese Gefahr besteht vor allem bei der Zubereitung von Bouillon, Nudeln, Fischsud usw., wenn Salz ohne Rühren oder in kaltes Wasser gegeben wird.



Auf den ersten Blick sieht Salz- bzw. Lochfrass aus wie Kalkflecken. Die Flecken sind weiss und leicht rot umrandet (Farbe rostähnlich).



Die Flecken auf dem Pfannenboden sind unterschiedlich gross. Wenn man bei grösseren Flecken mit dem Finger darüberfährt, spürt man eine leichte Vertiefung.

Waschen im Geschirrspüler

Das Kochgeschirr NOSER-INOX kann grundsätzlich im Geschirrspüler gereinigt werden. Wir müssen jedoch darauf hinweisen, dass die blauen Verfärbungen, welche beispielsweise beim Teigwarenkochen entstehen, wie auch Kalkniederschläge, beim Waschen im Geschirrspüler nicht, oder nur teilweise entfernt werden. Um diese Verfärbungen/Flecken zu entfernen, empfehlen wir, die Pfanne anschliessend mit etwas Essig oder Zitronensaft auszureiben.

Kochgeschirr mit farbigem Dekor, farbigen oder vergoldeten Beschlägen (Griffe, Stiele und Deckelknöpfe) leiden mit der Zeit durch das Waschen im Geschirrspüler. Das heisst, das Dekor kann verblassen und die Beschläge an Schönheit verlieren, das Gold kann sogar mit der Zeit fast ganz verblassen.

Um die Schönheit des Kochgeschirrs zu erhalten, empfehlen wir das Kochgeschirr nach Möglichkeit von Hand abzuwaschen.

Schon aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, das Chromnickelstahl-Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen, dadurch bleibt das Kochgeschirr jahrzehntelang schön und gebrauchsfähig.

Für Schäden, welche durch unsachgemässe Behandlung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.