

Extraneous rust

KLAMER pots are made of 18/10 stainless steel, an internationally standardized material, which is corrosion resistant to the substances used in the household. However, it is susceptible to iron or iron particles and oxidizes. Such iron particles can be released if, for example, a potato cutter is also in the same dishwasher wash.

Extraneous rust is also not harmful to health and does not affect the functionality of the pots.

To remove flash rust from stainless steel surfaces, you can use citric acid.

Important

Dilute citric acid sufficiently so as not to obtain a solution that is too corrosive. A mixture consisting of ten percent citric acid and 90 percent water is optimal.

Special stainless steel cleaning agents and household dishwashing detergent may also be sufficient, depending on the extent of the rust stains.

Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences

Disposal Information

If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.



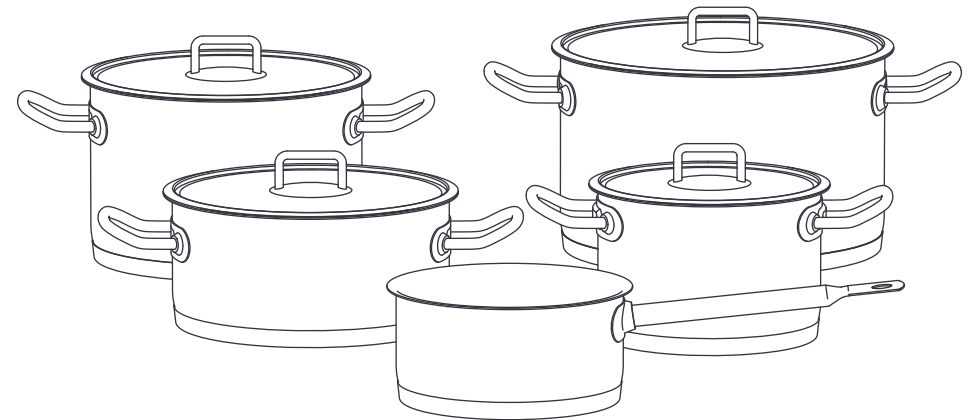
EDELSTAHL TOPFSET

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Töpfe verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER

Premium Edelstahl-Topfset



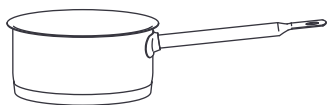
KLAMER

Über dieses Produkt

Vielen Dank für den Kauf dieses KLAMER Topfsets. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, BEVOR Sie die Töpfe benutzen. Die Verwendung der KLAMER Töpfe hat viele Vorteile:

- Durch den rostfreien Edelstahl 18/10 sind die Töpfe sehr robust, gleichzeitig aber auch pflegeleicht, spülmaschinengeeignet, geschmacksneutral und hygienisch
- Die 5 haushaltsgerechten Größen machen das Zubereiten von verschiedensten Speisen leicht
- Der breite Schüttrand erlaubt einfaches Ab- und Umgießen, sodass die Herdplatte und die Töpfe sauber bleiben
- Über die Messskala können Mengen direkt im Topf bestimmt werden – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr notwendig

Die Bestandteile dieses Sets



Edelstahl-Stielkasserolle
16cm x 7,5cm



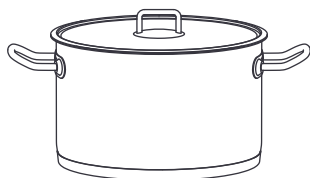
Edelstahl-Kochtopf
16cm x 10,5cm



Edelstahl-Bratentopf
20cm x 9cm



Edelstahl-Kochtopf
20cm x 13cm



Edelstahl-Kochtopf
24cm x 14,5cm

Vor der ersten Benutzung

Spülen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser und kochen Sie sie mit einem Schuss Zitronensaft oder Essig aus. Sollten sich noch Reste von Polierstaub oder kleine Verunreinigungen in den Töpfen befinden, so werden diese dadurch entfernt und das Kochgeschirr bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Die Verwendung der Töpfe

Das Kochen mit Salz

Geben Sie Salz nicht in kaltes Wasser, sondern immer in kochendes Wasser. Rühren Sie dabei um, sodass sich das Salz in der Flüssigkeit verteilt. Die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann zu einer sehr hohen Salzkonzentration im Bodenbereich führen, die Korrosion am Boden verursachen kann. Dies sind sichtbare Veränderungen am Edelstahl, welche keinen Einfluss auf die Eigenschaften der Töpfe haben oder gesundheitlich problematisch wären. Sie lassen sich jedoch nur schwer oder gar nicht mehr beseitigen und sind daher unschön.

Das Kochen mit Fett

Um Verbrennungen durch Fettspritzer zu vermeiden, sollten Sie zum Frittieren immer einen hohen Topf verwenden. Füllen Sie diesen maximal bis zur Hälfte mit Fett, niemals sollten Sie ihn randvoll machen. Verwenden Sie keinen Deckel und erhitzen Sie den Inhalt langsam und vorsichtig. Die maximale Temperatur für Fett ist 200° C.

Das Kochen mit hoher Temperatur

Das Kochgeschirr darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf hoher Herdstufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden gold-bräunlich verfärben. Solch eine Verfärbung beeinträchtigt die Funktion zwar nicht, ist allerdings ggf. schwer zu entfernen. In seltenen Fällen kann durch starke oder längere Überhitzung auch ein Schaden am Boden entstehen. Um Verbrennungen zu vermeiden das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen. Die Kochstelle ausschalten und das Kochgeschirr abkühlen lassen.

Herdeignung / Aufheizen

Herdplatten

Achten Sie bei der Benutzung der Töpfe auf dem Herd auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Nutzen Sie die passende oder die nächst kleinere Herdplattengröße, um energiesparend und effizient zu kochen:

- Kleine Herdplatte (Ø 12 cm-14,5 cm) für die Töpfe mit 16 cm Ø
- Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm) für die Töpfe mit 20 cm Ø
- Große Herdplatte (Ø 22 cm) für den Topf mit 24 cm Ø

Verwenden Sie einen passenden Deckel (je nach Gericht und Zubereitungsart) und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.

Generell ist dieses Topfset für Gas- und Elektroherde (Masse-Kochplatte und Glaskeramik-Kochfelder), sowie für Induktionsherde geeignet.

Nutzung auf dem Induktionsherd

Um eine Überhitzung und Beschädigung aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder über längere Zeit auf höchster Stufe auf. Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.

Unter bestimmten Umständen kann beim Induktionsherd ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurück zu führen ist. Dies ist unproblematisch und beeinträchtigt die Funktionalität nicht.

Nutzung auf dem Elektroherd

Sie sollten Töpfe immer anheben, wenn Sie sie auf einem Glaskeramik oder Ceran-Kochfeld bewegen oder versetzen. So vermeiden Sie Kratzer auf dem Kochfeld. Verwenden Sie die höchste Heizstufe nur zum Anheizen, schalten Sie dann rechtzeitig zurück und kochen Sie Speisen auf mittlerer Stufe gar. Achten Sie darauf, insbesondere beim wasserarmen Garen mit kleinen Heizstufen zu arbeiten.

Nutzung auf dem Gasherd

Bei Verwendung des Topfes auf Gasherden sollten Sie aus Sicherheitsgründen immer Topflappen oder Handschuhe benutzen, wenn Sie die Griffe anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie die Töpfe mittig auf und versuchen Sie Flammenüberschläge zu vermeiden.

Die Verwendung im Backofen

Das KLAMER Topfset ist aus Edelstahl gefertigt und ist somit für den Backofen geeignet. Folgendes ist dabei zu beachten:

- Beim Garen im Backofen bei mehr als 220 °C kann es am Edelstahl zu Verfärbungen kommen.
- Der Deckel aus hochwertigem Gütéglass ist bis zu 180 °C backofengeeignet.

Die Topfdeckel

Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab. Der Deckel kann durch den schnellen Temperaturwechsel springen bzw. im Extremfall platzen und Sie verletzen.

Ein dicht abschließender Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsaugen, wenn sich ein leichter Wasserfilm gebildet hat. Wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen bitte trocken. Sie können den Unterdruck durch erneutes Erhitzen des Topfes auflösen und somit den Deckel lockern.

Die Topfgriffe

Je nach Anwendung (z.B. Nutzung im Backofen) können die Griffe heiß werden. Besonders bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen sollten Sie einen Handschutz oder Topflappen nutzen.

Reinigung und Pflege

Zum Reinigen heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze oder scharfe Gegenstände bitte vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite eines Topfschwammes verwenden.

Speisereste sollten Sie nicht antrocknen lassen, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste.

Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche empfehlen wir, regelmäßig Edelstahl-Pflegeprodukte zu verwenden. Durch diese ist auch die Entfernung von weißen und regenbogenfarbigen Verfärbungen und Belägen möglich.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel zum Reinigen der Töpfe.

Kochgeschirr stets gut abgetrocknet aufbewahren. Deckel dabei bitte nicht schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.

Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.

Reinigung in der Spülmaschine

Diese KLAMER Töpfe sind spülmaschineneeignet.

Bei Reinigung von Glasdeckeln in der Spülmaschine kann das Glas nach mehreren Spülgängen an Transparenz verlieren. Das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Je nach Stärke kann hier spezielles Glasreinigungsmittel helfen.

Verwenden Sie nur Markenspülmittel und füllen Sie die Behälter für Spezi­alsalz und Klarspülmittel rechtzeitig auf. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen, da eine zu hohe Salzkonzentration Korrosion verursachen kann. Nach Auffüllen der Behälter sollten Sie daher zur Sicherheit einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.

Hinweis

In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf die KLAMER Töpfe übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird. Dies ist allerdings ein rein ästhetischer Mangel, er beeinträchtigt die Funktionalität nicht.

Öffnen Sie die Spülmaschine möglichst bald, nachdem der Spülgang beendet ist, damit die Restfeuchtigkeit auf den Töpfen trocknen kann. Entnehmen Sie die Töpfe sobald als möglich und lassen Sie sie nicht über längere Zeit feucht stehen.

Sollten Sie Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen, kann es zu Eintrübungen am Glas kommen. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.

Sollte sich Flüssigkeit bzw. Schmutz im Glasdeckel ansammeln, ist dies nicht auf einen Verarbeitungsmangel, sondern auf die Bauart der Glasdeckel zurückzuführen. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Deckel senkrecht im Geschirrkorb stehen oder nach der Handwäsche aufgestellt werden. So kann Flüssigkeit besser verdampfen bzw. ablaufen.

Wie man mit Flecken und Rost umgeht

Hinweis

Flecken oder Rost auf den Töpfen sind generell ästhetische Mängel, die die Funktionalität und die Leistungsfähigkeit der Töpfe nicht beeinträchtigen. Auch sind solche Veränderungen gesundheitlich vollkommen unbedenklich - Sie können Ihre Töpfe weiterhin problemlos verwenden.

Flecken durch Korrosion

Korrosion kann entstehen, wenn man Salz oder gesalzenes Wasser in den Topf gibt, bevor er heiß ist. Um solche Flecken zu entfernen sollte der Topf angefeuchtet werden und mit Backpulver bestreut werden. Spülen Sie ihn danach ab und trocknen Sie ihn vorsichtig ab.

Weißer Flecken

Mineralien, Salze, Kalziumablagerungen und kalkhaltiges Wasser, aber auch die Zubereitung stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln oder auch Nudeln, können zu weißen Flecken führen.

Es gibt eine gute Methode, um Ablagerungen zu entfernen: Geben Sie etwas Wasser und Essig im gleichen Verhältnis in den Topf und erwärmen Sie sie ein paar Minuten lang. Schütten Sie dann die Flüssigkeit weg, spülen Sie den Topf und trocknen ihn ab. Die Flecken sollten nun vollständig oder größtenteils verschwunden sein.

Bläuliche Verfärbung

Bläuliche Verfärbungen entstehen manchmal durch Wasser oder Kochgut. Mineralstoffe im Wasser können in seltenen Fällen zu solchen sichtbaren Spuren führen. Wurden beispielsweise Nudeln gekocht, ist es ganz einfach, die in den Nudeln enthaltene Stärke, die sich am Topfboden niederschlägt.

Die entstehende Verfärbung schimmert aufgrund der Lichtbrechung blau-violett. Ihr zugrunde liegen keine gefährliche Ausscheidungen aus dem Edelstahl, sondern harmlose, hauchdünne Schichten, die sich auf der Oberfläche absetzen. Wenn Sie die Verfärbungen auf dem Grund des Topfes nicht stören, können Sie sie getrost unbehandelt lassen.

Durch Blaufärbung werden weder der Korrosionsschutz noch die Gebrauchsfähigkeit beeinflusst. Auch ist diese Schicht keinesfalls gesundheitsschädlich.

Es kann helfen, eine Essiglösung oder Essigessenz in den betroffenen Topf zu geben und ihn dann leicht zu erwärmen oder die Flüssigkeit aufzukochen. Oft verschwindet der Schimmer dann von selbst. Alternativ kann ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahltöpfe Abhilfe schaffen.

Fremdrost

KLAMER Töpfe sind aus rostfreiem 18/10 Edelstahl gefertigt, einem international genormten Werkstoff, welche korrosionsbeständig gegenüber den im Haushalt eingesetzten Stoffen ist. Gegenüber Eisen bzw. Eisenpartikeln ist er allerdings anfällig und oxidiert. Solche Eisenpartikel können freigesetzt werden, wenn z.B. ein Kartoffelschneider mit in der gleichen Spülmaschinenwäsche ist.

Auch Fremdrost ist nicht gesundheitsschädlich und beeinträchtigt die Funktionalität der Töpfe nicht.

Um Edelstahlflächen von Flugrost zu befreien, können Sie zu Zitronensäure greifen.

Wichtig

Verdünnen Sie Zitronensäure ausreichend, um keine zu ätzende Lösung zu erhalten. Optimal ist eine Mischung, die zu zehn Prozent aus Zitronensäure und zu 90 Prozent aus Wasser besteht.

Auch spezielle Edelstahl-Reinigungsmittel und haushaltsübliches Spülmittel können je nach Ausprägung der Rostflecken bereits ausreichend sein.

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß den gesetzlichen Vorschriften des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem die Ware an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

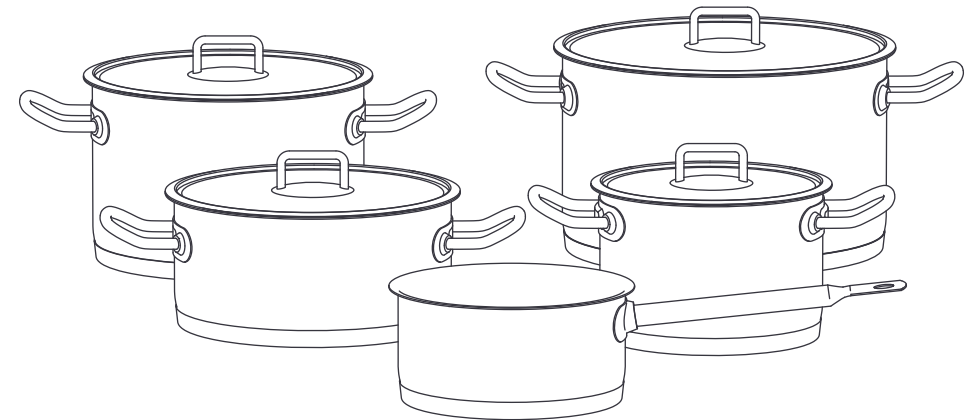


STAINLESS STEEL POT SET INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future eference

KLAMER

Stainless Steel Pot Set



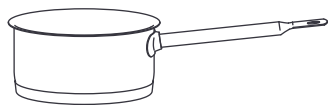
KLAMER

About this product

Thank you for purchasing this KLAMER pot set. Please read this manual carefully BEFORE using the pots. Using the KLAMER pots has many advantages:

- The 18/10 stainless steel makes the pots very robust, but at the same time they are easy to clean, dishwasher safe, tasteless and hygienic.
- The 5 sizes suitable for households make it easy to prepare a wide variety of dishes
- The wide pouring rim allows easy pouring and transferring, so that the stove top and the pots remain clean
- The measuring scale allows quantities to be determined directly in the pot - an additional measuring cup is no longer necessary

The contents of this set



Stainless steel saucepan
16cm x 7.5cm



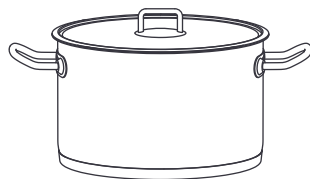
Stainless steel pot
16cm x 10.5cm



Stainless steel stewing pot
20cm x 9cm



Stainless steel pot
20cm x 13cm



Stainless steel pot
24cm x 14.5cm

Before first use

Before using the pots for the first time, rinse them thoroughly with water and boil them with a dash of lemon juice or vinegar. If there are still residues of polishing dust or small impurities in the pots, this will remove them and care for the cookware even before the first use.

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

On using the pots

Cooking with salt

Do not add salt to cold water, but always to boiling water. Stir while doing this so that the salt is distributed in the liquid. Adding salt to cold water can lead to a very high concentration of salt in the bottom area, which can cause corrosion on the bottom. These are visible changes to the stainless steel, which may not affect the properties of the pots or be a health concern. However, they are difficult or impossible to remove and are therefore unsightly.

Cooking with fat

To avoid burns from fat splashes, you should always use a high pot for frying. Fill it no more than halfway with fat, never fill it to the brim. Do not use a lid and heat the contents slowly and carefully. The maximum temperature for fat is 200° C.

Cooking at high temperature

Do not heat the cookware for more than 2 minutes empty or with fat on a high stove setting. Overheating may cause the bottom to turn golden-brown.

Such discoloration does not affect the function, but may be difficult to remove. In rare cases, severe or prolonged overheating can also cause damage to the bottom. In this case, never remove the cookware from the cooking zone to avoid burns. Switch off the cooking zone and allow the cookware to cool down.

Stove suitability / heating

Stove tops

When using pots on the stove, make sure they are secure and centered on the stove top.

Use the appropriate or the next smaller stovetop size to cook energy-efficiently and efficiently in general:

- Small stovetop (Ø 12 cm-14.5 cm) for 16 cm Ø pots.
- Medium hotplate (Ø 18 cm) for the pots with 20 cm Ø
- Large hotplate (Ø 22 cm) for the pots with 24 cm Ø

Use a suitable lid (depending on the dish and preparation method) and take advantage of the residual heat of the hotplates and cookware by turning the stove back or off early.

In general, this pot set is suitable for gas and electric stoves (mass hotplate and glass ceramic hobs), as well as for induction stoves.

Use on the induction cooker

To avoid overheating and damage due to the high power of induction, never heat the cookware unattended or on the highest setting for an extended time period. Also, follow the stove manufacturer's instructions for use. Under certain circumstances, the induction stove may produce a noise that can be attributed to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is not a problem and does not affect the functionality.

Use on the electric cooker

You should always lift pots when moving or relocating them on a glass ceramic or ceramic hob. This will help you avoid scratches on the cooktop.

Use the highest heat level only for heating up, then switch back in time and cook food on medium.

Be sure to use small heat settings, especially for low-water cooking.

Use on gas stove

When using the pots on gas stoves, for safety reasons, always use oven mitts or gloves when touching the handles to avoid burns. Center the pots and try to avoid flame flashovers.

Use in the oven

The KLAMER pot set is made of stainless steel and is therefore suitable for the oven. The following should be noted:

- When cooking in the oven at more than 220 °C, discoloration may occur on the stainless steel.
- The lid made of high quality glass is suitable for oven use up to 180 °C.

The pot lids

Never cool a hot glass lid with cold water. The lid may crack due to the rapid temperature change or, in extreme cases, burst and injure you.

A tight-fitting lid can stick to the pot during cooling if a light film of water has formed. Please wipe the cookware and lid rim dry before cooling. You can dissolve the vacuum by reheating the pot and thus loosen the lid.

The pot handles

Depending on the application (e.g. use in the oven), the handles may become hot. Especially when using on the gas stove or in the oven, you should use a hand protector or oven mitts.

After frequent use of the cookware, the handle may become loose. For your own safety, please tighten loosened screws immediately with a conventional screwdriver.

Cleaning and care

For cleaning, use hot water with commercial detergent and cloth, sponge or soft brush. Please avoid pointed or sharp objects. For the inside and the bottom, you can use the rough side of a pot sponge for heavier soiling.

Food residues should not be allowed to dry, as they can cause stains and changes to the surface on stainless steel. Therefore, after use, add hot water to the cooled cookware and remove all food residue.

To preserve the stainless steel surface, we recommend regular use of stainless steel care products. Through these, it is also possible to remove white and rainbow-colored discolorations and coatings.

Do not use steel wool or abrasive cleaners containing sand to clean the pans.

Always keep cookware well dried. When doing so, please do not close lids, but place them loosely on the cookware.

After use, always place the cookware on a heat-resistant stand and not directly on the unprotected work surface.

Cleaning in the dishwasher

These KLAMER pots are dishwasher safe.

When cleaning glass lids in the dishwasher, the glass may lose transparency after several rinses. However, this does not affect the function. Depending on the thickness, special glass cleaning agent can help here.

Use only brand-name dishwashing detergent and fill up the containers for special salt and rinse aid in good time. No salt should be allowed to enter the interior of the dishwasher, as a too high salt concentration can cause corrosion. After filling up the containers, you should therefore perform an intermediate rinse cycle with an empty machine to be on the safe side.

Note

Extraneous rust can be transferred to the KLAMER pots by other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately. However, this is purely an aesthetic defect and does not affect functionality.

Open the dishwasher as soon as possible after the rinse cycle has finished so that the residual moisture on the pots can dry. Remove the pots as soon as possible and do not leave them damp for a long time.

Should you clean glass lids in the dishwasher, clouding may occur on the glass. We therefore recommend cleaning by hand.

Should liquid or dirt accumulate in the glass lid, this is not due to a processing defect but to the design of the glass lids. When cleaning in the dishwasher, make sure that the lids are placed vertically in the dishwasher basket or after hand washing. This allows liquid to evaporate or drain better.

How to deal with stains and rust

Note

Stains or rust on the pots are generally aesthetic defects that do not affect the functionality and performance of the pots. Also, such changes are completely harmless to health - you can continue to use your pots without any problems.

Stains due to corrosion

Corrosion can occur when salt or salted water is added to the pot before it is hot. To remove such stains the pot should be moistened and sprinkled with baking soda. Rinse it afterwards and dry it carefully.

White stains

Minerals, salts, calcium deposits and water containing lime, as well as the preparation of starchy foods, such as potatoes or even pasta, can cause white stains.

There is a good way to remove deposits: Put some water and vinegar in equal proportions in the pot and heat them for a few minutes. Then pour away the liquid, rinse the top and dry it. The stains should now be completely or mostly gone.

Bluish discoloration

Bluish discolorations are sometimes caused by water or cooked food. Minerals in the water can lead to such visible traces in rare cases. If e.g. pasta has been cooked, it is quite simply the starch contained in the pasta that precipitates on the bottom of the pot.

The resulting discoloration shimmers blue-violet due to light refraction. It is not based on dangerous precipitation from the stainless steel, but on harmless, wafer-thin layers that settle on the surface. If the discoloration on the bottom of the pot does not bother you, you can safely leave it untreated.

Blue discoloration does not affect corrosion protection or serviceability. Also, this layer is in no way harmful to health.

It can help to put a vinegar solution or vinegar essence into the affected pot and then heat it slightly or boil the liquid. Often, the sheen will then disappear on its own. Alternatively, a special cleaning agent for stainless steel pots can help.