

SCHOTT  
CERAN®  
*Mirador*

Instructions for care  
Pflegeanleitung  
관리법 안내  
清洁说明

EN / DE / KOR / CN



### CERAN Miradur® – Durability facts.

Cooking surfaces are articles of daily use and design objects at the same time. They should work well and be stable while forming an eyecatcher in the kitchen – over many years. When properly cleaned and maintained, CERAN Miradur® easily meets these demands and stands up to daily wear.

#### Benefits of CERAN Miradur®

- Almost as hard as a diamond – for 95% less sand scratches and 70% less scratches from abrasive sponges
- The only coating that withstands the mechanical and thermal strains of cooking while being so scratch resistant
- Suited to all heating technologies
- Winner of the Iconic Award Interior Innovation 2017
- Certified by TÜV Rheinland

### CERAN Miradur® – Fakten zur Widerstandsfähigkeit.

Eine Kochfläche ist Gebrauchsgegenstand und Designobjekt zugleich. Sie soll gut funktionieren, stabil sein und dabei den optisch schönen Mittelpunkt der Küche bilden – und das über Jahre hinweg. CERAN Miradur® hält diesen Ansprüchen und täglichen Beanspruchungen bei richtiger Pflege und Reinigung mühelos stand.

#### Vorteile von CERAN Miradur®

- Ist fast so hart wie ein Diamant – für 95 % weniger Kratzer durch Sand und 70 % weniger Kratzer durch abrasive Schwämme
- Ist die einzige Beschichtung, die den mechanischen und thermischen Belastungen des Kochalltags widersteht und gleichzeitig so kratzresistent ist
- Ist für alle Heiztechnologien geeignet
- Ausgezeichnet mit dem Iconic Award Interior Innovation 2017
- Zertifiziert vom TÜV Rheinland



### CERAN Miradur® – 내구성에 대하여

쿡탑의 상판은 요리할 때 손이 가장 많이 닿는 부분입니다. 동시에 주방에서 가장 눈에 잘 띄기 때문에 디자인의 중심역할을 하고 있죠. 그렇기 때문에 쿡탑 상판은 세월이 흘러도 기능은 물론 주방의 아름다움 또한 잘 유지할 수 있어야 합니다. CERAN Miradur®는 바로 이러한 부분을 충족시켜 주며, 제대로 청소하고 관리하면 오래도록 새것처럼 유지할 수 있습니다.

#### CERAN Miradur®의 장점

- 다이아몬드에 견줄 만큼 강합니다. 모래로 인한 스크래치가 95% 이상, 연마성 스펀지로 인한 스크래치가 70% 이상 감소되었습니다.
- 모든 열과 물리적 영향에 뛰어난 저항력을 자랑하면서 높은 스크래치 저항성을 지닌 유일한 코팅입니다.
- 모든 가열 기술과 함께 사용 가능합니다.
- Iconic Award Interior Innovation 2017 수상했습니다.
- TÜV Rheinland 인증받았습니다

### 赛兰Miradur® —— 耐用性说明

灶具面板是日常生活用品,同时也是工艺设计的对象。即便使用多年,它们也可保持卓越的耐用性与稳定性,是厨房的点睛之笔。在正确的清洁和保养下,赛兰Miradur®可轻松满足以上需求,并能承受日常磨损。

#### 赛兰Miradur®的优势

- 具有几乎与钻石一样的坚硬性 —— 沙砾划痕减少95%, 研磨海绵划痕减少70%
- 兼具出色的机械性能、耐热性和耐刮擦性的涂层
- 适用于所有加热技术
- 荣获2017年德国标志性设计奖室内创新奖
- 已获得莱茵TÜV认证

## To make the joy last

SCHOTT  
CERAN®  
*Miradur*

We would like to congratulate you for selecting a CERAN Miradur® cooktop. You now own a premium product from SCHOTT. The Miradur® coating has been specially developed for durability, scratch resistance, and a sophisticated appearance. Yet cooking surfaces are one of the kitchen components exposed to the greatest strains. Proper cleaning and treatment is essential to conserving the value of your coating.

### Useful care instructions

- Prior to using your new cooking surface for the first time, rub it down with a conventional glass cleaner.
- Always remove food rests and spillover **promptly** from the cooktop.
- Regularly clean your Miradur® cooking surface; ideally after every cooking process.

### Do not use:

- abrasive sponges
- scouring agents
- chemically aggressive cleaners (e.g. oven cleaners, stain removers)

### To keep your CERAN Miradur® cooktop panel flawless:

- Do not use the cooktop panel as a grill.
- Prevent direct contact with foods, which can permanently discolor the coating.
- The bottom of the cookware should be clean, dry and ridge-free to prevent any potential unsightly scratches and deposits (such as lime specks).
- We recommend 2-3mm as optimum bottom thickness for steel enamel, and 4-6mm for stainless steel sandwich bases.
- We do not recommend using pots with bottoms of pure copper or aluminum.
- Keep coarse dirt and salt away from the cooking surface. They have an abrasive effect and can damage the coating.
- Lift cookware when moving it.

- The following kitchen light sources put your Miradur® cooking surface in the most beautiful light:  
**LED and halogen lamps, as well as daylight.**



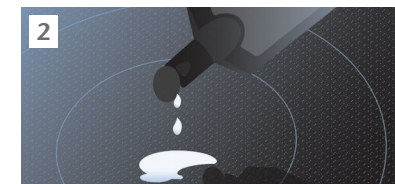
### A momentary lapse ...

... and plastic, aluminum foil or a sugary treat plopped onto the hot cooking surface. Please use a suited metal cleaning scraper to immediately slide them out of the hot cooking zone. These items can damage the cooking surface if they melt.

### Brilliant results in four easy steps:



First remove coarse soiling with a suited metal scraper.



Now spray the cooled cooking surface with an appropriate cleaning agent\* ...



... and rub it in evenly and smoothly over the entire surface using a paper towel or clean cloth. This eliminates the need for occasional polishing.



Then wipe the cooking surface with a wet cloth and dry with a clean cloth. You're done!

### \*Suited cleaning agents for the CERAN Miradur® coating:

- Remove greasy residues such as oil with conventional hand dishwashing detergents.
- Remove water and lime buildup with a vinegar-based cleaner.
- Wipe with clean water and rub dry after each use.
- For streak-free gloss, finish by rubbing with a conventional glass cleaner.

### A tip for stubborn soiling:

- Use special glass-ceramic cleaners containing abrasive substances only for stubborn soiling. Apply the cleaner evenly and smoothly to the cooking area. Avoid isolated and hard polishing, which can damage the coating. Subsequently remove all cleaning-agent residue carefully with clean water and wipe dry.

## Damit die Freude lange hält

DE

SCHOTT  
CERAN®  
Miradur

Wir möchten Sie zu Ihrer Entscheidung für eine CERAN Miradur® Kochfläche beglückwünschen. Sie besitzen nun ein Premiumprodukt aus dem Hause SCHOTT. Die Miradur® Beschichtung wurde speziell entwickelt für lange Haltbarkeit, Kratzresistenz und ein ansprechendes Erscheinungsbild. Nichtsdestotrotz ist die Kochfläche eine der am stärksten beanspruchten Komponenten in der Küche. Zur Werterhaltung Ihrer Beschichtung ist die richtige Reinigung und Handhabung daher unerlässlich.

### Nützliche Pflegehinweise

- Bevor Sie Ihr neues Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reiben Sie die Kochfläche mit einem herkömmlichen Glasreiniger ab.
- Entfernen Sie Speisereste und Übergelaufenes immer unmittelbar vom Kochfeld.
- Reinigen Sie Ihre Miradur® Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang.

Vermeiden sollten Sie dabei:

- kratzende Schwämme
- Scheuermittel
- chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray, Fleckenentferner)

### Einmal nicht aufgepasst ...

... und schon landet Kunststoff, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche. Bitte schieben Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall aus der heißen Kochzone. Schmelzen diese Gegenstände, können sie die Kochfläche beschädigen.

So bleibt Ihre CERAN Miradur® Kochfläche noch lange makellos:

- Die Kochfläche ist nicht zur Nutzung als Grillplatte geeignet.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, da die Beschichtung sich dadurch dauerhaft verfärben kann.
- Der Topfboden sollte sauber, trocken und gratfrei sein, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Als optimale Bodendicke empfehlen wir 2-3 mm für Stahlemaile und 4-6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
- Von Töpfen mit einem Boden aus reinem Kupfer oder Aluminium raten wir ab.
- Grober Schmutz und Salz sind von der Kochfläche fern zu halten, da diese abrasiv wirken und die Beschichtung beschädigen können.
- Kochgeschirr beim Verschieben anheben.

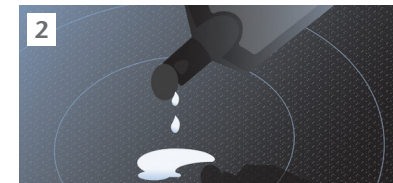
- Die folgenden Lichtquellen in der Küchenumgebung lassen Ihre Miradur® Kochfläche im schönsten Licht erscheinen: **LED- und Halogenlampen sowie Tageslicht.**



### Glänzendes Ergebnis in vier einfachen Schritten:



Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall.



Geben Sie nun einige Spritzer eines geeigneten Reinigungsmittels\* auf die erkaltete Kochfläche ...



... und reiben Sie diese über die gesamte Fläche gleichmäßig und sanft mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch ein. Vermeiden Sie dabei punktuelles und kräftiges Aufpolieren.



Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig!

### \*Geignete Reinigungsmittel für die CERAN Miradur® Beschichtung:

- Fettige Rückstände wie z. B. Öl entfernen Sie mit herkömmlichem Handspülmittel.
- Wasser- und Kalkrückstände entfernen Sie mit einem milden Essigreiniger.
- Nach jeder Anwendung mit klarem Wasser nachwischen und anschließend trockenreiben.
- Für streifenfreien Glanz empfiehlt sich das abschließende Nachreiben mit einem herkömmlichen Glasreiniger.

### Zusatztipp für hartnäckige Verschmutzungen:

- Ein spezieller Glaskeramik-Reiniger sollte aufgrund der meist abrasiven Inhaltsstoffe nur bei hartnäckigen Verschmutzungen angewendet werden. Den Reiniger gleichmäßig und sanft auf das Kochfeld auftragen. Punktuell und kräftiges Polieren vermeiden, da dies der Beschichtung schaden kann. Anschließend alle Reinigungsmittelrückstände sorgfältig mit klarem Wasser entfernen und trockenreiben.

DE

# 세월이 흘러도 아름답게 유지하는 방법



SCHOTT CERAN Mirador® 프리미엄 쿡탑을 선택해 주셔서 감사드립니다. Mirador® 코팅은 높은 내구성, 스크래치 저항성, 고급스러운 외관을 위해 특별하게 제작되었습니다. 적절한 청소와 관리를 하면 코팅을 더욱 오래도록 흠집 없이 아름답게 유지할 수 있습니다.

### 유용한 관리 방법

- 쿡탑을 처음 사용하기 전에 일반 유리 세척제로 상판을 한 번 닦아주세요.
- 쿡탑 위에 넘쳐 흐른 음식물은 눌러붙기 전에 즉시 닦아주세요.
- 주기적으로 Mirador® 상판을 닦아주세요. 쿡탑을 사용할 때마다 닦아주는 것이 이상적입니다.

상판에 다음의 사용은 피해주세요 :

- 연마성 스펀지
- 연마성 세정제
- 화학적으로 강한 세정제(오븐 클리너, 얼룩 제거제)

### CERAN Mirador® 쿡탑 상판을 결점없이 유지하는 방법 :

- 쿡탑 상판을 그릴로 사용하지 마세요.
- 음식과의 직접적인 접촉을 피해주세요. 코팅이 영구적으로 변색될 수 있습니다.
- 조리 기구의 바닥은 청결해야 하며, 물기가 없어야 하며 더불어 바닥 면이 편평해야 합니다. 이는 발생 가능 한 보기 흉한 흠집과 석회입자에 의한 침전을 방지하기 위함입니다.
- 냄비와 프라이팬의 두께는 범람 제질의 경우 2-3mm, 스테인리스 스틸의 경우 4-6mm 정도로 이루어진 것을 추천합니다.
- 밀면이 손 구리이거나 손 알루미늄인 냄비는 추천하지 않습니다.
- 거친 흙과 소금을 쿡탑 상판으로부터 멀리하세요. 연마효과로 인해 코팅에 손상이 갈 수 있습니다.
- 냄비나 프라이팬을 끌지 말고 들어서 옮겨주세요.

- LED, 할로겐 조명, 자연광 아래에서 Mirador®는 가장 아름답게 빛납니다.



플라스틱, 알루미늄 호일 또는 설탕이 뜨거운 조리 면에 떨어졌다면 즉시 메탈 스크래퍼로 제거해주세요. 이러한 것들이 녹으면 조리 면에 손상을 가할 수 있습니다.

### 순쉬운 관리로 빛나는 쿡탑을 유지할 수 있습니다:



먼저 전용 메탈 스크래퍼로 이물질을 제거하세요.



표면이 식으면 전용 세정제를 뿌려주세요.



키친타올이나 깨끗한 천으로 세정제를 상판 전체에 골고루 문질러주세요.



젖은 천으로 상판을 닦아준 다음 깨끗한 천으로 말려주면 됩니다.

### CERAN Mirador® 코팅에 적합한 세정제 :

- 기름기는 일반 주방 세제로 닦아주세요.
- 물때와 석회질은 식초가 들어간 세정제로 닦아주세요.
- 항상 사용 후에 깨끗한 물로 닦아서 건조시켜주세요.
- 흔적 없이 말끔한 광택을 위해 일반 유리세정제로 닦아서 마무리해주세요.

### 심각한 오염을 위한 팁 :

- 오염이 심각한 경우에는 연마 성분을 포함하고 있는 글라스-세라믹 전용 세정제를 사용해 주세요. 세정제를 고르게 발라준 다음 부드럽게 문질러 주세요. 한 곳에 집중적으로 강하게 닦으면 코팅에 손상이 갈 수 있으니 힘을 주어 닦는 것은 피해주세요. 남은 세정제는 젖은 천으로 닦은 다음 마른 천으로 건조시켜주세요.

## 创造持久的烹饪乐趣

SCHOTT  
CERAN®  
Mirador

选择赛兰Mirador®灶具面板是一个明智之举，因为这是肖特精心打造的特级产品。它采用具备坚固耐刮擦的特制涂层，外观高端大气。作为厨房的组成部分之一，灶具面板承受高温、油污、碰撞和刮擦，适宜的清洗和处理是延长涂层寿命的关键。

### 维护说明

- 在首次使用新的灶具面板时，请使用常规的玻璃清洁剂将其擦拭一遍。
- 如有食物残渣和外溢汤渍，应立即清除。
- 定期清洁 Mirador®灶具面板，最好每次烹饪后都清洁一次

### 请勿使用：

- 研磨海棉
- 精练剂
- 腐蚀性极强的化学清洁剂（例如，烤箱清洁剂、除污剂）

### 让赛兰Mirador®灶具面板保持洁净无暇的窍门：

- 请勿将灶具面板作为烤架使用。
- 避免直接接触食物，以免涂层沾染无法去除的污渍。
- 炊具底部应当保持清洁、干燥并且平整，防止产生刮痕与沉积物（如石灰斑）。
- 建议使用厚度为2-3毫米的钢制搪瓷锅底，以及厚度为4-6毫米的不锈钢夹层底座。
- 不建议使用底部为纯铜或纯铝材质的锅具。
- 灶具面板不得接触粗糙的污渍和盐，因为这些东西具有磨砂作用，可能损坏涂层。
- 请勿在灶具面板上拖动厨具，应将其举起后再轻放。

- 下列厨房光源可让您的Mirador®灶具面板呈现美妙的光影效果：LED、卤素灯和日光。



### 一时失误……

将塑料、铝箔或含糖食品掉落在发热的灶具面板上。请立即使用合适的金属清洁刮刀，将其清理干净，令其远离热烹饪区域，以免这些物品融化后损坏灶具面板。

### 简单四步搞定灶具面板的清洁：



先使用合适的金属刮刀清理粗糙的污渍。



在冷却的灶具面板上喷洒适宜清洁剂。



使用纸巾或干净的抹布，均匀平稳地擦拭灶具面板。这样就不需要对灶具面板进行抛光了。



使用湿布擦拭灶具面板，再用干净的抹布擦干。清洁完成！

### 赛兰Mirador®涂层适用的清洁剂：

- 使用常规的手洗碗具洗涤剂去除油渍等油性残渣。
- 使用含醋的清洁剂去除水和石灰聚积的污垢。
- 每次使用后都用清水擦拭，并用干布擦干。
- 使用常规的玻璃清洁剂进行擦拭，让灶具面板看起来光洁如新，纤尘不染。

### 去除顽固污渍的窍门：

- 使用含有磨砂成分的特殊微晶玻璃清洁剂，专门去除顽固污渍。在烹饪区域均匀平稳地涂抹清洁剂。要避免使用绝缘和粗糙的抛光操作，以免损坏涂层。之后用清水仔细地清洗所有清洁剂残渣，并用干布擦干。

## SCHOTT AG

Hattenbergstrasse 10  
55122 Mainz  
Germany  
Phone +49 (0)6131/66-0  
[www.schott-ceran.com](http://www.schott-ceran.com)

SCHOTT (Shanghai)  
Precision Materials & Equipment  
Unit 301, INNOV Tower, No. 1801  
Hong Mei Road  
200233 Shanghai, China  
Phone +86 21 33678000  
[www.schott-ceran.cn](http://www.schott-ceran.cn)

SCHOTT Korea Co. Ltd.  
8F. Samseong Building,  
623 Teheran-ro, Gangnam-gu,  
Seoul, Korea (06173)  
Phone +82 2 3456 0323  
[www.schott-ceran.kr](http://www.schott-ceran.kr)

Follow us on:



You  Tube

[www.schott-ceran.com](http://www.schott-ceran.com)

