



## Bedienungs- und Nutzungshinweise

**AMT**  
GASTROGÜSS

### Qualität:

Die im aufwendigen Handguss-Verfahren hergestellte Pfanne macht das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen. Nachdem Sie die Pfanne abgetrocknet haben, reiben Sie die Innenfläche mit etwas Speiseöl ein – dann kann es auch schon losgehen!

### Erhitzen:

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Pfanne entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Pfanne kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein
- Die Pfanne erreicht bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300 °C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett, bzw. Öl hinein
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu

## **Fette & Öle:**

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

- Palmkernfett bis ca. 220 °C
- Distelöl bis ca. 266 °C
- Sonnenblumen-,  
Soja- und Erdnussöl bis ca. 232 °C
- Kokosfett von ca. 175°C bis 205°C

*Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!*

## **Versiegelung:**

Die Pfanne ist robust und strapazierfähig und verfügt über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz, um die Lebensdauer zusätzlich zu verlängern.

## **Sicherheit:**

Der feste Stiel bzw. Seitengriff ist bis 240°C backofenfest. Dieser wird im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Sollten Sie eine Pfanne mit abnehmbarem Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht hitzebeständig ist.

## **Reinigung:**

Eine leicht bräunliche Patina der Bratfläche zeigt, dass Ihre AMT Pfanne eingebraten ist. Diese Verfärbung sollte in keinem Falle mit Stahlwolle oder Scheuermitteln entfernt werden.

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus.

## **Zubereitungsempfehlungen:**

Die vielseitige Pfanne eignet sich ideal für:

- Fisch, Fleisch, Spiegeleier, Gemüse
- Und vieles mehr