



Bedienungs- und Nutzungshinweise

BASICline



Hohe Qualität zum kleinen Preis:

BAF- steht für „Bratpfannen aus Fischbach“

Mit der robusten Pfanne von BAF werden Sie viel Spaß in der Küche haben, denn mit der 3-fach-Antihaftversiegelung ist ideal für jeden Einsteiger oder erfahrenen (Hobby-) Koch.

Die Pfannen aus der Serie BASICline eignen sich hervorragend für BAF Einsteiger. Mit der 3-fach Versiegelung ist es möglich fettarm zu braten. Die Griffe sind aus einem schwarzen Kunststoff, liegen optimal in der Hand, schützen vor Wärme und sind backofenfest bis 180°C.

Produkteigenschaften:

- 3-fach Antihafversiegelung
- Druckguss-Körper
- 4.2mm starker Boden
- Griff backofenfest bis 180°C
- Qualitätsprodukt BAF
- **spülmaschinenfest**, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken

Die Pfanne ist geeignet für: Ceran, Gas, Elektro - kein Induktionskochgeschirr

Erhitzen:

- Verwenden Sie immer das passende Kochfeld dessen Durchmesser dem Boden des Produktes entspricht, dies dient der Energieeinsparung
- Bei Verwendung eines Gasherdes sollte der Durchmesser der Flamme nie größer als der Pfannenboden sein. Eine Berührung der Gasflamme mit der beschichteten Außenwandung sollte vermieden werden, da die Gefahr von Beschichtungsablösung und Überhitzung besteht
- Bitte beachten Sie, dass unsere Produkte bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von 300° erreichen. Induktionskochgeschirr hat eine noch kürzere Aufheizzeit, bitte reduzieren Sie rechtzeitig die Temperatur auf mittlere Hitze
- Unsere Produkte nie im Leerzustand erhitzen, geben Sie rechtzeitig etwas Öl oder Ihr Bratgut in das Kochgeschirr. Permanente Hitzeeinwirkung, ohne Bratgut, zerstört die Beschichtung. Die Folge können erkennbare Braunfärbung, bis hin zur Ablösung der Beschichtung sein
- Nach dem Anbraten reicht eine mittlere Temperatureinstellung völlig aus

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 Margarinen 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!

Für eine längere Lebensdauer:

- Verwenden Sie Küchenhilfen aus Holz oder Kunststoff.
- Vermeiden Sie den Einsatz metallischer und scharfkantiger Küchenhilfen sowie das Schneiden in dem Kochgeschirr.

Sicherheit:

Feste Stiele sind bis 180°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen.

Reinigung:

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder ähnliches.