



Bedienungs- und Nutzungshinweise BLACKline



Baf[®]

Der Gentleman unter den Pfannen:

BAF- steht für „Bratpfannen aus Fischbach“

Die Serie BLACKline steht für Eleganz, Langlebigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie ist das Induktions-Einsteiger-Modell aus dem Hause BAF, bestehend aus den Pfannen mit Induktion Ø 20 cm, Ø 24 cm und Ø 28 cm sowie den Schmorpfannen mit Induktion Ø 24 cm und Ø 28 cm.

Diese Serie ist mit einer 3-fach PTFE Versiegelung versehen, ein Optimum an Härte und Antihaft. Möchten Sie in der Pfanne schmoren oder kross anbraten? - All das ist mit der BLACKline möglich.

Der 4.5 mm starke Pfannenkörper sorgt zudem für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Pfanne. Die aus geschmiedetem Aluminium gefertigte Pfannenserie ist zudem leicht, PFOA frei und auch für Spülmaschinen geeignet.

Produkteigenschaften:

- 3-fach PTFE Versiegelung
- PFOA frei
- Griffe backofenfest bis 150°C
- für alle Herdarten geeignet
- leichte Serie für angenehmes Handling
- 4.5 mm starker Pfannenkörper
- Alu-Schmiedepfanne
- **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: Induktion, Ceran, Gas, Elektro

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 150°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.