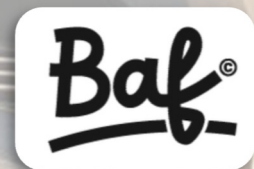


Bedienungs- und Nutzungshinweise

RUSTICA PUR



BAF- steht für „Bratpfannen aus Fischbach“:

Die Gusseisenserie **RUSTICA Pur** mit einer Bodenstärke von ca. 13 mm und der hochwertigen Versiegelung Xylan eignet sich sehr gut für wunderbare –knusprige Bratergebnisse.

Durch die einmalige Struktur des Bodens und der besonderen Versiegelung, ist das Braten mit weniger Fett möglich. Das Gargut liegt auf den Waben und schwimmt nicht im Saft. Für die gesunde und moderne Küche unerlässlich.

Der rustikale Holzgriff (Backofenfest bis 120 °C) wird nicht heiß und macht diese Pfanne zu einem Eyecatcher in jeder Küche.

Wir empfehlen beim Erstgebrauch die Artikel mit etwas Wasser kurz auszukochen, danach mit Spülmittel und Wasser reinigen und schon kann es los gehen.

Produkteigenschaften:

- antihafbeschichtetes Gusseisen
- Xylan Antihaf-Versiegelung
- ca. 13 mm Bodenstärke
- für alle Herdarten geeignet, auch Induktion
- Griff backofenfest bis 120°C
- **spülmaschinenfest**, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken

Die Pfannen sind geeignet für: Ceran, Gas, Elektro und Induktion

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 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!

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 bzw. Seitengriffe sind bis 120°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Sollten Sie einen Topf mit abnehmbarem Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht hitzebeständig ist

Reinigung:

- Ein weiches Spültuch, warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel reichen aus
- Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Backofenreiniger oder Scheuerschwämme, da diese die Antihafversiegelung beschädigen können
- Trocknen Sie die Produkte nach dem Spülen gut ab und bewahren Sie diese an einem trockenen Ort auf