



## Bedienungs- und Nutzungshinweise

### **RUSTICA PLUS**

**Baf**<sup>®</sup>

#### **BAF- steht für „Bratpfannen aus Fischbach“:**

Die Serie **RUSTICA PLUS** besteht aus emaillierten Gusseisen und hat eine Bodenstärke von ca. 14 mm. Die verwendete Emaillierung besticht durch ihre sehr gute Kratzfestigkeit und ist extrem langlebig.

Emaillie ist leicht zu reinigen und bakterienhemmend, sowie aromaneutral und verfälscht keinerlei Geschmack. Die Produkte erhitzen sich schnell und speichern die Wärme sehr lange – somit können Sie die Wärmezufuhr minimieren und den Energieverbrauch senken.

Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden, benutzen Sie daher einen Topflappen bzw. Topfhandschuhe. RUSTICA Plus – genießen Sie Ihr Können und den verführerischen Duft Ihres Gerichts. Vom Kochfeld auf den Tisch!

#### **Produkteigenschaften:**

- emailliertes Gusseisen
- ca. 14 mm starker Boden
- nahezu schnitt- und kratzfest
- aromaneutral und backofenfest bis 260°C
- schnelle Aufheizung und gute Wärmespeicherung
- für alle Herdarten geeignet, auch Induktion
- spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken

***Der Topf ist 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-,<br>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 bzw. Seitengriffe sind bis 260°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:**

- Nach dem Benutzen lassen Sie Ihr Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Ein Spültuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel reichen aus, um leichte Verschmutzungen zu entfernen
- Hartnäckige Speisereste weichen Sie ca. 15 Minuten mit warmem Spülwasser ein und reinigen anschließend wie gewohnt
- Vermeiden Sie Drahtbürsten, Stahlwolle, sowie sandhaltige Scheuerpulver oder Putzschwämme mit Keramikpartikeln
- Trocknen Sie die Produkte nach dem Spülen gut ab und bewahren Sie diese an einem trockenen Ort auf