



Bedienungs- und Nutzungshinweise

GIGANT Newline



Das Beste aus dem Hause BAF:

Hergestellt in der BAF Manufaktur im Herzen Deutschlands, wird die Premiumserie GIGANT Newline nur mit den besten Eigenschaften ausgestattet. Die Produktpalette dieser Serie ist mit über 50 Artikeln recht groß und wird nach Bedarf erweitert. Mit der Serie GIGANT Newline erwerben Sie ein Produkt, welches mit über 100-jähriger Erfahrung in Fischbach hergestellt wird. Die Vorteile werden auch Sie überzeugen.

Produkteigenschaften:

- auch mit patentiertem CSi Boden erhältlich
- garantiert lange Lebensdauer durch 4-fach-Versiegelung BAF-microCERAMIC® progress
- Aluminiumgusskörper in Deutschland von Hand gegossen
- sehr lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität
- extra starker Boden 9-10mm
- hohes Eigengewicht deswegen besonders formstabil
- Griffe backofenfest bis 260°C, ideal zum Überbacken von Gerichten
- Anbraten ohne Öl und Fett möglich
- leicht zu reinigen
- spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken

- *GIGANT Newline Induktion - geeignet für: Induktion, Ceran, Gas und Elektro
oder*
- *GIGANT Newline ohne Induktion geeignet für: Ceran, Gas und Elektro*

- Der neue patentierte CSI Boden von BAF lässt Ihr Induktionskochgeschirr noch schneller heiß werden. Jedes dieser edlen Produkte der Serie GIGANT Newline wird in Deutschland von Hand gegossen. Der starke Boden von ca. 9-10 mm ist besonders formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Produkte die Wärme perfekt.
- Möchten Sie gesund kochen ist Ihnen das ohne Probleme möglich, denn durch die hervorragende 4-fach - Antihaft -Versiegelung brauchen Sie kein oder ganz wenig Öl oder Fett zum Braten. Der ergonomisch geformte Griff ist bis 260°C Hitzebeständig und ermöglicht es Ihre Speisen zu überbacken und zu gratinieren

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 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:

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.