

Die im Original-Aluminium-Kokillenguss-Verfahren hergestellten Artikel und im aufwendigen Hightech-Verfahren versiegelten Bratpfannen machen das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Garantiert problemlos und damit schnell zu reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, einmal mit Wasser auskochen – dann kann es auch schon losgehen!

Wichtiger Hinweis:

Einige unserer Artikel sind mit Silikonfüßen ausgestattet, wodurch das Rutschen auf Induktionskochfeldern verhindert und Ihnen das Kochen erleichtert wird. Die Silikon-Füßchen sind ausschließlich für den Gebrauch auf Induktions-Heizquellen bestimmt. Bei Verwendung des Kochgeschirrs auf allen anderen Heizquellen, sind die Silikon-Füßchen zu entfernen.

Erhitzen:

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Produkte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein.
- Unsere Produkte erreichen bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300 °C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen.

- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen.
- Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett, bzw. Öl hinein.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.

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 und Zubereitung von Gemüse empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

Butterschmalz	bis ca. 205 °C
Distelöl	bis ca. 266 °C
Olivenöl	bis ca. 190 °C

Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich in der Regel 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!

Versiegelung:

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig und verfügen über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern. Unsere Produkte sind PFOA frei!

Sicherheit:

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 230°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Sollten Sie ein Produkt mit abnehmbarem Stiel erworben haben, nehmen Sie diesen bitte vor der Verwendung im Backofen ab, da dieser nicht hitzebeständig ist. Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

