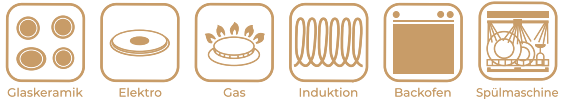
Pfanne Kent

KDM GmbH | Zielstattstr. 40
81379 München (Germany)
info@fuerstenhof-haushaltswaren.de



Gratulation zum Kauf einer Qualitätspfanne der Marke Fürstenhof.

Hochwertiges Material, erstklassige Verarbeitung, durchdachte Funktionalität und das innovative Design bieten Ihnen alle Voraussetzungen für Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen.

Produkteigenschaften:

Material:	Edelstahl rostfrei 18/10
Verarbeitung:	Edelstahlpfannen können hoch erhitzt werden und sind absolut bodenstabil und robust. Durch den Speicherboden wird die Wärme gleichmäßig verteilt und der Wabenboden ist für krosses, fettarmes Braten mit Grilleffekt bestens geeignet. Diese Pfanne hat zudem einen Schüttrand für tropffreies Um - und Ausgießen.
Stiel:	Edelstahl Kaltmetallgriff
Boden:	Induktionsgeeigneter Allherd-Speicherboden

Fürstenhof®

Tipps zur Pflege:

- Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

- Zur besonderen Pflege der Edelstahloberfläche verwenden Sie bitte handelsübliche Edelstahlpflege.

- Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise:

- Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder festzuziehen.

- Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Hinweise für Induktionsherde

- Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

- Der Bodendurchmesser der Pfanne und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf dem Pfannenboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

Achtung!

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher. Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet!

Tipps für energiesparendes Kochen:

Zur optimalen Energienutzung sollten Sie die Kochzone passend zum Durchmesser der Pfanne wählen. Keinesfalls sollte diese jedoch größer als der Pfannendurchmesser sein.

Kochgeschirrdurchmesser	Ø 20 cm	Ø 24 cm	Ø 28 cm
Induktion/eff. Durchmesser	Ø ~14,5 cm	Ø ~18,5 cm	Ø ~22,5 cm

Geeignete Öle und Fette:

Bitte berücksichtigen Sie, dass ungeeignete Fette und Öle bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in Ihrem Kochgeschirr hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind. Butter und Margarine enthalten Wasser, Salz und Milcheiweiß, verbrennen schnell und sind somit nur gut zum Braten bei mittlerer Hitze bis 160°C, d.h. sehr gut zum Schwenken von Gemüse usw. geeignet. Öle, normale Fette, Butterschmalz und reines Butterfett (ohne Wasser und Zusatzstoffe) sind erhitzbar bis 220°C und eignen sich für alle Pfannengerichte, die nicht sehr hohe Brattemperaturen erfordern. Gehärtete Pflanzenfette verbrennen erst ab 280°C und sind deshalb besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten bis 250°C.

Beim Braten mit Fett:

Immer zuerst etwas Fett in das kalte, leere Kochgeschirr geben, dann erhitzen. Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt, dann erst das Bratgut in das Kochgeschirr legen.

Bitte beachten: Das Fleisch nicht zu früh vom Boden losreißen, da sonst Rückstände kleben bleiben und anbrennen können

Entsorgungshinweise:

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Notizen:

Notizen:

Notizen: