



Pfanne Granada

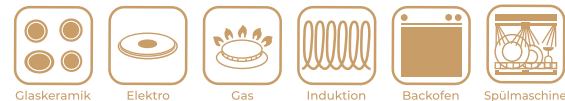


KDM GmbH | Zielstattstr. 40
81379 München (Germany)
info@fuerstenhof-haushaltswaren.de



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.



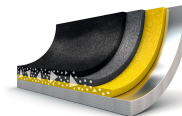
Produkteigenschaften:

Material: Edelstahl (3-ply)

Verarbeitung: Weilburger GREBLON® C3 ist eine keramikverstärkte Antihaftversiegelung mit exzellenter Abriebbeständigkeit und langlebiger Antihaftwirkung. Die Wabenstruktur bewirkt besonders knuspriges Braten.

Stiel: Edelstahl

Boden: Induktionsgeeigneter Edelstahlboden



GREBLON® C3

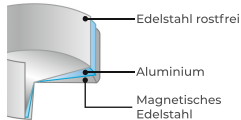
Fürstenhof

Struktur:

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte Antihaftversiegelung dass Ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

3-ply:

Schnelligkeit und Energie-Sparsamkeit sind kein Widerspruch. Der durchgehende Aluminiumkern sorgt für gleichmäßige und hohe Temperaturen in der Pfanne.



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 und die Innenfläche leicht einfetten. Verwenden Sie nur Kochutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz und schneiden Sie nicht im Kochgeschirr.



- Um eine Beschädigung der Versiegelung an der Innen- und Außenseite zu vermeiden, bitte keine scharfen Gegenstände wie Metallwender, Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden.
- 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. Das Reinigen in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen.



Allgemeine Hinweise:

- Ein Vorheizen bei antihaftbeschichteten Produkten ist nicht zu empfehlen. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C. Diese Temperaturen liegen weit über den Temperaturen der Empfehlung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) und können zur Schädigung der Antihaftversiegelung führen.



Achtung!

Antihaftversiegelungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden (mögliche Beschädigung der Antihaftversiegelung). Außerdem soll die 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 heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bitte beachten Sie, dass Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Umgang mit heißem Öl/Fett:

- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Bitte achten sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr).
- Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher.
- Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.



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 des Kochgeschirrs und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf das Kochgeschirr nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern das Kochgeschirr immer mittig angeordnet ist.



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 und die Antihaft-Eigenschaft negativ beeinträchtigen.

Butter und Margarine enthalten Wasser, Salz und Milcheiweiß, diese 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 sehr hohe Brattemperaturen erfordern. Gehärtete Pflanzenfette verbrennen erst ab 280°C und sind deshalb besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten bis 250°C.

Tipps für energiesparendes Kochen:

Für eine optimale Energienutzung sollte der Kochgeschirrdurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße.

Kochgeschirrdurchmesser	Ø 24,0 cm	Ø 28,0 cm
Induktion/eff. Durchmesser	Ø ~18,5 cm	Ø ~20,2 cm

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: