

## Servierpfanne Avignon

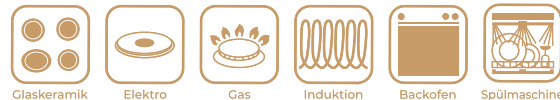


KDM GmbH | Zielstattstr. 40  
81379 München (Germany)  
[info@fuerstenhof-haushaltswaren.de](mailto:info@fuerstenhof-haushaltswaren.de)



## 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:** Die keramische Antihaftversiegelung Weilburger Greblon® CK2 ist ultrahart, extrem hitzebeständig bis 400 Grad und kratzfest. Durch den Speicherboden wird die Wärme gleichmäßig verteilt. Diese Pfanne hat zudem einen Schüttrand.

**Deckel:** Glasdeckel zum Sichtkochen bis 150 °C (ohne Grillfunktion) für schonendes, wasserarmes Garen.

**Griff:** 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 und die Innenfläche leicht einfetten.
- Um eine Beschädigung der Versiegelung an der Innenseite zu vermeiden, bitte keine scharfen Gegenstände wie Metallwender, Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden. Zudem darf auf der Innenseite nicht geschnitten werden.
- 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:

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

## 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. Antihafversiegelungen sind nach Empfehlung des BfR geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bis zu einer Temperatur von 230°C auf Dauer und 250°C kurzfristig. 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 24 cm    | Ø 28 cm    |
| Induktion/eff. Durchmesser | 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 und die Antihaft-Eigenschaft negativ beeinträchtigen.

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.

## 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:**

**Notizen:**