

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG (TITAN, TITAN «RÖSTI» FUTURA, InducControl)

Gebrauchsanweisung

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX verfügen über eine äusserst widerstandsfähige, keramisch verstärkte Antihafbeschichtung, welche für den professionellen Gebrauch entwickelt worden ist. Damit Sie lange Freude an Ihrer beschichteten Bratpfanne haben werden, geben wir Ihnen gerne einige wertvolle Tipps:

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Tuch und etwas mildem Spülmittel abwaschen, abtrocknen und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben.

ACHTUNG! Nicht über 250 °C erhitzen (also Temperaturen bei denen Öl und Fett bereits verbrennt). Überhitzung kann zur Beeinträchtigung der Antihafwirkung führen und die Beschichtung zerstören. Nie auf der Powerfunktion bei Induktionsherden benutzen.

Bratpfanne niemals trocken aufheizen. Optimale Energieausnutzung, sowie die besten Kochergebnisse, werden mit niedrigen und mittleren Temperaturen erreicht.

Keine scharfkantigen, metallischen Küchenhelfer (Messer, Gabeln, Bratschaufeln usw.) benutzen, diese können die Antihafbeschichtung verletzen.

Nach Gebrauch mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Tuch und wenn nötig mit etwas mildem Spülmittel abwaschen, abtrocknen und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben. Zum Reinigen keine Metall-Topfreiniger (Stahlwatte), Scotch® oder Scheuerputzmittel verwenden.

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX können grundsätzlich auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Wir empfehlen dies jedoch nicht, da die Antihafbeschichtung durch die aggressiven Geschirrspülmittel ausgelaugt wird und dies zur Beeinträchtigung der Antihafwirkung führt.

Beim Aufbewahren der beschichteten Bratpfanne immer eine Serviette oder ein Küchentuch in die Bratpfanne legen, damit andere Töpfe oder Pfannen die Antihafbeschichtung nicht verletzen können.

Garantie

NOSER-INOX gewährt 3 Jahre Garantie auf Material- und Fabrikationsfehler. Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

Kratzer welche durch intensiven Gebrauch verursacht wurden, sowie braune Verfärbungen und Schäden der Antihafbeschichtung welche durch Überhitzung verursacht wurden, sind kein Reklamationsgrund.

Eventuell entstandene Schnitt- und Kratzspuren in der Antihafbeschichtung beeinträchtigen das Brat- und Kochverhalten nicht. Die Bratpfanne kann bedenkenlos weiter benutzen werden, gesundheitliche Risiken bestehen keine.