



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL

★★★★★

Bedienungsanleitung



Chef Cuisine
Bratpfanne 32 cm

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer Chef Cuisine Bratpfanne. Damit haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause Chef Cuisine entschieden. Die Bratpfanne zeichnet sich durch den Einsatz hochwertiger Materialien und eine erstklassige Verarbeitung aus. Sie besticht gleichermaßen durch Design und Funktionalität, an der Sie lange Zeit Freude haben werden.

Die speziell konzipierte Honeycomb-PTFE-Beschichtung sorgt mit dem wabenförmigen Muster für ein gleichmäßiges Gar- und Bratergebnis und zugleich für die edelstahltypischen Röstaromen.

Qualitätsmerkmale

- 3-Ply Materialkombination mit Honeycomb PTFE Beschichtung
- Innen Edelstahl mit Antihaft-Beschichtung
- Ideal für scharfes Anbraten bei hohen Temperaturen.
- Aluminiumkern für optimale Wärmeleitfähigkeit und lange Wärmespeicherung
- Außen robuster Edelstahlmantel
- Stabiler Griff aus gegossenem Edelstahl. Ergonomisch geformt und genietet.
- Geformter Schüttrand für tropffreies und zielsicheres Ausgießen.
- Geeignet für den Einsatz im Backofen sowie die Herdarten Ceran, Elektro, Gas und Induktion.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durchzulesen.

Bedienung

Bitte entfernen Sie vor der ersten Nutzung sämtliche Aufkleber. Reinigen Sie Ihre Chef Cuisine Bratpfanne mit einer heißen Spüllauge und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch aus.

- Es ist darauf zu achten, dass der Pfannenboden während der gesamten Bratzeit Gargut enthält.
- Die Bratpfanne ist für Temperaturen bis zu 260°C konzipiert.
- Die Pfanne sollte niemals über einen längeren Zeitraum auf höchster Stufe erhitzt werden.

Hierdurch nimmt sowohl die Honeycomb-PTFE-Beschichtung, als auch die Edelstahlpfanne an sich Schaden

Pflege- und Gebrauchshinweise

- Die Bratpfanne ist möglichst kurzfristig nach Gebrauch mit heißem Wasser auszuspülen und zu reinigen.
- Angeschmorte und festsitzende Speisereste können mit einem weichen Schwamm oder Mikrofasertuch schonend entfernt werden. Für hartnäckigere Rückstände empfehlen wir das Anrühren einer Natron-Wasserpaste. Diese sollte über Nacht einwirken und im Anschluss für ein gutes Reinigungsergebnis sorgen.
- Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Honeycomb-PTFE-Beschichtung dauerhaft schädigen können.

Hinweise für die Spülmaschinenreinigung

Grundsätzlich empfehlen wir für eine lange Lebensdauer die Reinigung von Hand. Selbstverständlich ist Ihre Bratpfanne aber auch spülmaschinengeeignet. Hierzu bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

- Bei der Reinigung der Bratpfanne in der Spülmaschine ist zu beachten, dass die maschinelle Reinigung die Lebensdauer insbesondere der Honeycomb-PTFE-Beschichtung beeinträchtigen kann.
- Es ist nicht auszuschließen, dass fremde Gegenstände (z.B. Messer) in der Spülmaschine Flugrost verursachen. Vermeiden Sie hieraus resultierende Korrosionsschäden, indem Sie den Flugrost zeitnah entfernen.

Haftungsausschluss

Im Falle eines Schadens weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass keinerlei Haftung für Schäden übernommen wird, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- unsachgemäßer Gebrauch oder Behandlung
- Missachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung
- Einsatz und Einbau von Ersatzteilen von Fremdfirmen
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen

Der Haftungsausschluss gilt ebenso für alle Zubehörteile.

Im Übrigen haften wir, sofern die Gesetzgebung nichts anderes regelt, nur für Schäden, die auf vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln unseres Unternehmens oder durch uns beauftragte Dritte zurückzuführen sind.

Technische Daten

- Edelstahl Rostfrei 18/10, geschmacksneutral und hygienisch
- Abmessungen Ø 32 cm / 12,6 Inch, Höhe 6,7cm
- Verwendung von BPA-freiem Material
- hitzebeständig bis 260°C

Lieferumfang

- Chef Cuisine Bratpfanne