

Artikelnummer	Pfannendurchmesser	Bodendurchmesser
685 843	Ø 20 cm	Ø 15,8 cm
685 838	Ø 24 cm	Ø 18,8 cm
685 832	Ø 28 cm	Ø 22 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Pfannenboden!

de Produktinformation

Diese hochwertige Pfanne aus Aluminium mit Antihafbeschichtung ist für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochstellen geeignet.

Mit dem Aluminiumboden sind zwei Edelstahl-scheiben verschmolzen. Dies macht die Pfanne beständig gegen hohe Temperaturen und Verformung.

Die Pfanne ist auch für den Gebrauch im Backofen bei **max. 150 °C** geeignet.

Zum Gebrauch in der Mikrowelle ist sie nicht geeignet.

Energiesparend braten Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Pfannenbodens wählen. Sobald die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Die Pfanne wird im Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Griff an. Verwenden Sie ggf. einen Backhandschuh o.Ä.
- Beim Gebrauch im Backofen, verwenden Sie immer einen Backhandschuh o.Ä., wenn Sie mit der Pfanne hantieren! Sowohl die Pfanne als auch der Griff werden sehr heiß.
- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Pfannenbodens gewählt werden. Ist der Pfannenboden zu klein oder wird die Pfanne nicht mit dem Kochfeld gestellt, wird sie vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- **Wichtig:** Erhitzen Sie die Pfanne auf einem Induktionskochfeld immer langsam und nie in leerem Zustand.
- Bei Verwendung auf einem Induktionskochfeld können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen.

- Befüllen Sie die Pfanne beim Braten nie mehr als bis zu 2/3 ihres Fassungsvermögens.
- Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob sich der Griff gelockert hat. Drehen Sie ihn dann unbedingt wieder fest. Sie benötigen einen Torx-Schraubendreher, Größe T25.

Zum Gebrauch von Aluminium-Kochgeschirr

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Pfannenboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sandkörner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramikkochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Pfannenboden gelangen.
- Pfannen können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen der Pfanne.
- Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in der Pfanne ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer der Pfanne und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in der Pfanne. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Pfanne auf.
- Die Pfanne kann sich durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein

Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion der Pfanne.

- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft sein.
- Stellen Sie die heiße Pfanne zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflege-tipps

- Kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Lassen Sie insbesondere den Pfannenboden vor dem erneuten Gebrauch gründlich trocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulver-spülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Entsorgen

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den aktuell geltenden Bestimmungen. Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

www.tchibo.de/anleitungen

