



# CHEF CUISINE

INTERNATIONAL



## Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für die CHEF CUISINE® International Bratpfanne mit Honeycomb Beschichtung entschieden haben.

Die folgenden Tipps sind speziell auf unsere hochwertigen Bratpfannen zugeschnitten, um sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Leistung und Haltbarkeit aus Ihrem Kochgeschirr herausholen. Unsere Pfannen zeichnen sich durch ihre hochwertige Verarbeitung und die kratz- und schnittfeste Antihafbeschichtung aus, was sie zu einem großartigen Werkzeug in Ihrer Küche macht. Sie besticht gleichermaßen durch Design und Funktionalität, an der Sie lange Zeit Freude haben werden.

### **Warn- und Sicherheitshinweise:**

- **Achtung! Erstickungsgefahr durch Folienverpackung.** Von Kindern fernhalten. Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Produkt allein lassen.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Flüssigkeiten, es besteht Verbrühungsgefahr.
- Kochgeschirr niemals lange ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- **Achtung Verbrennungsgefahr!** Das Produkt erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Fassen Sie das Produkt nur mit geeignetem Hitzeschutz am Stiel an.

### **Vor der ersten Benutzung:**

- Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit lauwarmer, milder Seifenlauge und einem Schwamm.
- Nutzen Sie anschließend ein Handtuch und trockne die Pfanne vollständig ab.

## **Eigenschaften:**

- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Einsatz von Messern und Metallwerkzeugen direkt in der Pfanne dank kratzfester Antihaft-Beschichtung problemlos möglich
- Pfanne ohne aufgesetzten Boden in direktem Kontakt zur Kochfeld-Oberfläche sorgt für eine schnelle und präzise Hitzeübertragung.
- Hochwertige Beschichtung ermöglicht gleichmäßige Erhitzung und Wärmespeicherung. Spart Zeit und Energie, sorgt für gleichmäßiges Garen und optimales Kochergebnis.
- Mittlere Hitze reicht oft aus, im Vergleich zu anderen Pfannen (ca. 2 Stufen weniger). Hohe Temperaturen nur für schnelles und scharfes Anbraten nötig.
- Edelstahl allein hat keine Antihafte Wirkung, Lebensmittel können anfangs leicht haften. Öl hinzuzufügen, bewirkt temporäre Antihafte Wirkung durch „statische“ Oberfläche. Danach exzellente Antihafte Wirkung im Zusammenspiel mit tieferliegender Schicht. Dauerhaftes Anhaften der Lebensmittel deutlicher Hinweis auf zu hohe Kochtemperatur.
- Innovative erhabene Wabenstruktur hilft, Flüssigkeit aufzufangen und sorgt für eine knusprige Kruste.
- Innovative Wabenbeschichtung aus kratz- und schnittfestem Edelstahl für lange Haltbarkeit und Verwendung von Metallutensilien.
- Größere Pfannen benötigen aufgrund größerer erhitzter Oberfläche mehr Zeit zum Abkühlen.

## **Gebrauchshinweise:**

- Zunächst Erhitzen der Pfanne auf mittlere bis hohe Temperatur.
- Beschleunigen Sie den Vorheizvorgang nicht, indem Sie zu hohe Hitze verwenden. Der hochwertige Aluminium-Kern hält die Hitze effektiv, das Vorheizen auf zu hoher Stufe kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen. Es kommt zu irreparablen Verformungen und Verbrennen der Lebensmittel.
- Prüfen Sie die Temperatur durch Halten der Handflächen wenige Zentimeter über der Oberfläche. Bei Spüren der Hitze ist die optimale Temperatur erreicht.
- Öl in die heiße Pfanne geben. Bei der richtigen Temperatur verteilt sich das Öl sofort und bildet kleine Bläschen.
- Bratgut in die Pfanne geben und Temperatur ggfls. erneut überprüfen (Brutzeln als Zeichen für die richtige Hitze). Hohe Temperatur sorgt dafür, dass z.B. das Eiweiß von Fisch sofort gerinnt und sich die Poren von Fleisch verschließen.
- Für ein knuspriges Äußeres und einen saftigen Kern muss die Temperatur hoch genug sein. Nicht zu viel Bratgut gleichzeitig hinzufügen, um Abkühlung und Schmorprozess durch zu viel Flüssigkeit in der Pfanne zu vermeiden.

- Pfanne nicht von der Herdplatte nehmen, sondern Lebensmittel während des Bratens mithilfe von Küchenutensilien rühren oder wenden.
- Wenn die Pfanne zu heiß wird, Pfanne leicht vom Herd nehmen zum Abkühlen und Temperatur vom Herd herunter regeln.
- Salzen von Flüssigkeiten erst nach dem Aufkochen – verhindert „Pitting-Korrosion“, winzige, aber irreparable Vertiefungen im Pfannenboden.

### **Reinigung und Pflegehinweise:**

- Pfanne abkühlen lassen und zunächst mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser auswischen. Heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser tauchen, um irreparable Verformungen zu vermeiden!
- Vollständig abgekühlte Pfanne mit Seifenlauge, Schwamm und Wasser reinigen.
- Mit Innenreinigung beginnen und Pfanne einige Minuten einweichen lassen, um Verunreinigungen zu lösen.
- Nutzen Sie eine Reinigungsbürste oder einen Reinigungsschwamm, auch mit der Scheuerseite. Verwenden Sie keinen reinen Stahlschwamm, ein weicher Schwamm mit zusätzlichen Edelstahlschlaufen kann jedoch gefahrlos genutzt werden.
- Pfanne mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.
- Für stark Eingebrauntes: Backpulver auf Verkrustungen streuen, kaltes Wasser hinzufügen und langsam auf dem Herd erhitzen, danach wie zuvor beschrieben reinigen.
- Reinigung in der Spülmaschine möglich, jedoch nicht empfohlen.

### **Zubereitung von stärkehaltigen Lebensmitteln:**

- Stärkehaltige Gerichte (z.B. Schupfnudeln, Bratkartoffeln) sind in der Pfanne geeignet, benötigen in der Regel jedoch mehr Öl, geringere Hitze und etwas Übung des Kochs:
  1. Erhitzen sie die Pfanne, wie zuvor beschrieben und nutzen Sie Öl oder spezielles Brat-Fett.
  2. Geben sie das Bratgut in die heiße Pfanne und verringern Sie die Temperatur sofort auf 2/3 der Hitze zurück. Diese Abstufung variiert je nach Herd-Art und Modell.
  3. Jetzt lassen Sie sich Zeit! Rösten Sie das Bratgut bei 2/3 Hitze, bis es sich leicht vom Boden löst. Anbrennen darf es nicht. In dieser Zeit nicht wenden und nicht bewegen.
  4. Wenn sich eine schöne Bratkruste gebildet hat, können Sie wie gewohnt wenden und zu Ende braten.

### **Zusätzliche Hinweise:**

- Die optimale Temperatur beim Braten liegt bei 140 – 170 °C. Unsere Pfanne ist so konzipiert, dass sie problemlos auch eine Hitze von bis zu 260° C aushält.
- Die Zubereitung von eiweißhaltigen Gerichten mit Ei (z.B. Spiegelei, Omelette) oder Teiggerichten (z.B. Pfannkuchen) sind in der Pfanne nicht geeignet.
- In der Lieferung der Pfanne ist kein Deckel enthalten. Sie finden jedoch in unserem Onlineshop unter **chef-cuisine.de** einen passenden Universal Glasdeckel Ø 24-26-28 cm mit Silikonrand (Art. Nr. 4167-CC).
- Kalte Lebensmittel haften an einer heißen Pfanne, da sich der Stahl bei kühleren Temperaturen zusammenzieht. Lassen Sie Fleisch, Huhn oder Fisch vor dem Kochen 10–15 Minuten auf Raumtemperatur kommen und tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit mit einem Papiertuch ab.

### **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**

- Robuster Edelstahl (18/10) mit Aluminiumkern und Antihaft-Beschichtung und praktischem Schüttrand
- Höhe 6 cm
- Vielseitiger Einsatz mit Durchmesser von 28 cm
- Ø Auflagefläche Kochplatte 20,5 cm
- Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Hitzebeständig auch im Backofen bis 260 °C
- Spülmaschinengeeignet
- Artikelgewicht ca. 1,3 KG