

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen
– dann kann es auch schon losgehen!

Erhitzen

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser dem Boden der Produkte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie.

Durch die gute Leitfähigkeit unserer Pfannen und Töpfe kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen. Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Pfannenbodens sein. Unsere **Titan II Hartgrundversiegelung** ist robust und langlebig.

Jedoch nicht unzerstörbar. Überhitzen der Fette und Öle die Sie verwenden, können zur Verminderung des Antihafteffekts und geringerer Lebensdauer führen. Bei höheren Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die eventuell nicht mehr entfernt werden können und die Antihafteigenschaft beeinträchtigen.

Erhitzen Sie unsere Produkte immer im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie nach dem Erhitzen etwas Fett oder Öl hinein und Ihr Bratgut, denken Sie daran rechtzeitig zurück zu schalten.

Fette und Öle

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt.

Fette und Öle haben unterschiedliche Rauchpunkte.

Zum Braten empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.



Kochen wie die Profis

Tabelle der Rauchpunkte

ÖL	Rauchpunkt in °C	ÖL	Rauchpunkt in °C
Walnußöl (unraffiniert)	160	Schweineschmalz	220
Sesamöl (unraffiniert)	175	Butterschmalz	200
Traubenkernöl (unraffiniert)	130	Butter	165
Traubenkernöl (raffiniert)	200	Hanföl	120
Sonnenblumenöl (unraffiniert)	107	Sojaöl	230
Sonnenblumenöl (raffiniert)	220	Rapsöl (unraffiniert)	190
Arganöl	180	Rapsöl (raffiniert)	220
Erdnussöl (raffiniert)	230	Distelöl	150
Erdnussöl (unraffiniert)	130	Olivenöl (unraffiniert)	170
Palmkernfett	220	Olivenöl (raffiniert)	220

unraffiniert = kalt gepresst, raffiniert = heiß gepresst

www.harecker.de
Pfannen Harecker, Jahnstraße 12, 85661 Forstinning,
Tel.: 0 81 21/400 38, e-mail: pfannen@harecker.de

Alle Angaben wurden bestmöglich recherchiert und stellen Richtwerte dar. Diese Richtwerte sind Empfehlungen und können je nach der Qualität der Öle variieren.

Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle, wie z.B. Olivenöl, eignen sich in der Regel nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel, eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden! Unsere Produkte (ausgenommen Gussbräter) sind nicht zum Frittieren zulässig! Das Kochgeschirr darf nicht unbeaufsichtigt betrieben und auf keinen Fall überhitzt werden. Achtung Brandgefahr! Bei Induktionskochfeldern und Induktionskochgeschirr kann auf Grund elektromagnetischer Eigenschaften ein Geräusch auftreten.

Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig, benutzen Sie jedoch Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern.

Reinigung

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel, Backofenreiniger, Scheuerschwämme o.ä., die die Qualität der Antihaftoberfläche beeinflussen und beschädigen können. Pfanne und Töpfe nicht in die Spülmaschine geben.

Sicherheit

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 240 °C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topflappen. Die abnehmbaren Stiele sind bis 160 °C hitzebeständig. Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden. Sollte sich ein fester Stiel, bzw. Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubenzieher handfest nachziehen.

Beim Hin- und Herschieben auf dem Glas-Keramikfeld können Schmutzpartikel oder Gewürzreste zwischen dem Pfannenboden und dem Kochfeld den Boden der Pfanne und das Glas-Keramikfeld zerkratzen. Bitte heben Sie unsere Produkte beim Versetzen grundsätzlich an. Eine Haftung für Schäden kann hierbei nicht übernommen werden.

Garantie-Erklärung

Die Garantie beginnt mit dem Erwerb des Produktes. Für den Garantieanspruch ist der Kaufbeleg/Garantieheft zwingend erforderlich. Stellen Sie während der Garantiezeit ein Mangel im o.g. Geltungsbereich fest, so wenden Sie sich uns.

Beachten Sie bitte unsere Gebrauchs- und Pflegeanleitung!

Garantierausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für folgende Mängel:

- Natürlicher Verschleiß im Antihftbereich
- Mit Gewalt zerstörte Versiegelung
- Überhitzung (verbrannte Pfannen mit schwarzen, teerhaltigen Rückständen)
- Nicht Beachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Garantieanspruch

Der Garantieanspruch ist direkt bei uns anzumelden und geltend zu machen.

Räumlicher Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist auf Länder der EU beschränkt.

Garantiegeber:

Pfannen Harecker

Ihn. Michael Harecker e.K.

Jahnstr. 12

D-85661 Forstinning

pfannen@harecker.de

Hinweis auf Ihre gesetzlichen Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte, die Ihnen als Verbraucher gegen dem Verkäufer zustehen, wenn der Kaufgegenstand zum Zeitpunkt des Gefahrenübergangs nicht mangelfrei war (z.B. Widerruf, gesetzliche Gewährleistung, Minderung, Schadensersatz, Nacherfüllung) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.