

Artikelbezeichnung:

---

---

Artikel-Nr.:

---

Verkaufsdatum:

---

Unterschrift:

---

## Gewährleistung

- Sie erhalten 3 Jahre Gewährleistung auf die Premiumserie GIGANT Newline und 2 Jahre auf alle anderen Serien von BAF, gültig ab Verkaufsdatum.
- Sollten Sie trotz sachgemäßer Behandlung, innerhalb der Gewährleistungszeit Mängel feststellen, Senden Sie uns den Artikel mit Rechnung und ausgefüllter Gewährleistungskarte an unsere Adresse.
- Wir weisen darauf hin, dass nicht frei gemachte Sendungen, sowie Sendungen ohne Kaufbeleg und Gewährleistungskarte nicht bearbeitet werden können. Wir versichern Ihnen, dass wir alle Reklamationen mit der nötigen Sorgfalt prüfen werden.

Ihr BAF-Fachhändler (Stempel)

**BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH**  
Stadtteil Fischbach | Umpfenstraße 18 | 36452 Kaltennordheim

Tel: +49 (0)36966 78 - 125 | Fax: +49 (0)36966 78 - 206 | Mail: [vertriebhw@baf-fischbach.de](mailto:vertriebhw@baf-fischbach.de)  
Web: [www.baf-produkte.de](http://www.baf-produkte.de) | [www.facebook.com/baf.gmbh](https://www.facebook.com/baf.gmbh) | [instagram: baf\\_fischbach](https://www.instagram.com/baf_fischbach)



**PFLEGEHINWEISE &  
GEWÄHRLEISTUNG**





Bratpfannen Aus Fischbach

**Herzlichen Glückwunsch,  
zu Ihrem neuen Produkt aus dem Hause BAF.**

### **Vor dem ersten Gebrauch**

Pfannen und Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser einmal auskochen - schon kann es losgehen!

### **Erhitzen**

- Verwenden Sie immer das passende Kochfeld dessen Durchmesser dem Boden des Produktes entspricht, dies dient der Energieeinsparung.
- Bei Verwendung eines Gasherdes sollte der Durchmesser der Flamme nie größer als der Pfannenboden sein. Eine Berührung der Gasflamme mit der beschichteten Außenwandung sollte vermieden

werden, da die Gefahr von Beschichtungsablösung und Überhitzung besteht.

- Bitte beachten Sie, dass unsere Produkte bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von 300°C erreichen. Induktionskochgeschirr hat eine noch kürzere Aufheizzeit, bitte reduzieren Sie rechtzeitig die Temperatur auf mittlere Hitze.
- Unsere Produkte nie im Leerzustand erhitzen, geben Sie rechtzeitig etwas Öl oder Ihr Bratgut in das Kochgeschirr. Permanente Hitzeeinwirkung, ohne Bratgut, zerstört die Beschichtung. Die Folge können erkennbare Braunfärbung, bis hin zur Ablösung der Beschichtung sein.
- Nach dem Anbraten reicht eine mittlere Temperatureinstellung völlig aus.

### **Fette und Öle**

- Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl aus, das die gewünschte Brattemperatur verträgt.
- Diätfette und Margarine und die meisten kalt-

gepressten Öle eignen sich in der Regel nicht zum Braten.

- Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden, bitte nicht mit Wasser löschen. Verwenden Sie in diesem Fall einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher.

### **Für eine lange Lebensdauer**

- Verwenden Sie Küchenhilfen aus Holz oder Kunststoff.
- Vermeiden Sie den Einsatz metallischer und scharfkantiger Küchenhilfen sowie das Schneiden in dem Kochgeschirr.

### **Reinigung**

- Ein weiches Spültuch, warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel reichen aus.
- Trotz Spülmaschineneignung, empfehlen wir das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche die

Beschichtung angreifen.

- Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Backofenreiniger oder Scheuerschwämme, da diese die Antihaftversiegelung beschädigen können.

### **Weitere Hinweise**

- Zum Verstellen auf dem Glaskochfeld das Kochgeschirr nicht ziehen oder schieben, sondern leicht anheben, um Kratzer auf der Glasfläche zu vermeiden.
- Sollte sich ein Stiel oder Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubendreher nachziehen.
- Sollte nach Jahren die Beschichtung Ihres gebrauchten Kochgeschirrs verschlissen sein, können Sie dieses bei BAF für kleines Geld aufarbeiten lassen. **Weitere Infos unter:**  
**[www.baf-produkte.de](http://www.baf-produkte.de)**

**Mit UNS** kocht man  
einfach **BESSER!**