

Linnuo Edelstahl Bratpfanne Ø 28

Hersteller-Barcode: 4260476520259



Artikel-Nr.: INTOTR-DBP-01

Hauptbild



Produkt-Details:

Packung: ColourBox;

Packungsmaße: 45 x 35 x 8 cm

Netto-Gewicht: 1,0 kg

Produktabmessung:

1 x Ø28cm, Tiefe 5,8cm

Beschichtung:

Antihaft-Beschichtung von Marke Xylan®, Farbe:Schwarz

Außenseite:

Poliertes Edelstahl

Außenboden:

Schleifen-Edelstahl mit Laser-Logo

Verbindung des Griffes:

Mit Schwarz-Spritzlackierten Blindniet

Geeignet für:

Elektrokochfeld, Glaskeramik-Kochfeld, Gaskochfeld, Induktionskochfeld

Material:

Edelstahl & Aluminium



Stichwörter

- Aus hochwertigem Edelstahl, Ø28cm, Höhe 5,8cm
- Whitford-Xylan-Plus-Beschichtung, PFOA frei
- Für alle Herdarten geeignet, besonders gut für Induktionsherde
- Edelstahl-Griff mit Silikonbezug
- Hitzebeständig bis 350 °C, Backofenfest bis 180°C



Produktbeschreibungen

Linnuo® hochwertige und elegante Edelstahl Pfanne wird speziell für das moderne und gesunde Lifestyle ausgelegt. Hochwertiger und robuster Edelstahl ist besonders gut für moderne Induktionskochfelder, eignet sich aber auch für alle andere Herdarten. Der robuste Boden heizt sich sehr schnell auf. Die Wärme werden durch starke Wanddicke gut gespeichert und gleichmäßig wieder abgegeben. Die Antihaft Beschichtung von US-Marke Xylan-Plus® verträgt besonders hohe Temperaturen (bis 350°C) und ist problemlos für intensiven Gebrauch. Die hochwertige Antihaftbeschichtung eignet sich sowohl fürs fettarme Kochen von allen Speisen, sowohl von den leichten, empfindlichen Speisen wie Pfannkuchen oder Fisch, als auch von den scharf anzubratenden Steaks. Der Griff aus Edelstahlguss ist sicher mit Nieten an der Pfanne befestigt. Der ergonomische Soft-Touch Mantel bietet ein sanftiges Gefühl und sorgt dafür, dass sich die Hände in einer sicheren Entfernung zur Hitze befinden. Darüber hinaus bleibt der Griff dank seines wärmeisolierenden Silikonbezugs auch noch kühl, was ein festes, komfortables Festhalten der Pfanne ermöglicht.

Xylan® Beschichtung pflege-Hinweise

DE

Hinweise zur Verwendung

- Vor der ersten Verwendung Verpackung und alle Etiketten entfernen. Pfanne mit flüssigem Spülmittel und heissem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie immer etwas Öl oder Butter, um den Geschmack des Bratgutes zu verstärken.
- Pfanne nie über längere Zeit leer erhitzen.
- Nicht überhitzen – ein Tropfen Öl als Temperaturindikator ist hilfreich, die Überhitzung zu erkennen.
- Pfanne nie unbeaufsichtigt, leer auf der Herdplatte belassen.
- Höhere Temperaturen beim Erwärmen können zu Verfärbungen führen und zerstören die Antihafschicht.
- Bei Induktionsherdplatten die leere Pfanne nicht erhitzen, da diese zu schnell die kritische Temperatur erreichen.
- Verwenden Sie nur Nylon- oder Holz-Utensilien um die Oberflächenversiegelung nicht zu beschädigen.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Pfanne mit heissem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zum Reinigen der Pfanne benutzt werden.
- Hartnäckige Speisereste sollten Sie vorher mit heisser Seifenlauge einweichen.
- Keinesfalls dürfen Sie die Pfanne mit der scharfen Seite eines Spülschwamms oder mit reinigenden Metallschwämmen bearbeiten werden. Dabei zerkratzen und zerstören Sie die Antihafschicht.
- Im Allgemeinen können antihafbeschichtete Pfannen in der Spülmaschine gereinigt werden, trotzdem wird es nicht empfohlen, da:

Gussaluminiumböden angegriffen werden
die eingelagerten Fette und Öle ausgewaschen werden und ein nachölen nötig wird
die Haltbarkeit der Pfanne durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine verkürzt werden kann

EN

Notes on use

- Before first use, remove all packaging and labels. Clean the pan with liquid detergent and hot water.
- Always use a little oil or butter to enhance the flavour of the meat.
- Never heat an empty pan for an extended period of time.
- Do not overheat - a drop of oil as a temperature indicator is a useful means of detecting overheating.
- Never leave an empty pan on the stove unattended.
- Higher temperatures during heating can cause discolouration and can damage the non-stick layer.
- In the case of induction hotplates, do not heat the empty pan, as it can quickly reach the critical temperature.
- Use only nylon or wood utensils so as to not damage the surface sealant.

Cleaning and care

- Clean the pan with hot water, detergent and a sponge cloth, or with the soft side of a cleaning sponge. A soft dish brush can also be used to clean the pan.
- Stubborn food residue should first be soaked with hot soapy water.
- Under no circumstances should you clean the pan with the rough side of a cleaning sponge or with a metal scouring pad. This will scratch and destroy the non-stick layer.
- Generally speaking, non-stick coated pans can be cleaned in the dishwasher, however, this is not recommended because:

Cast aluminium bases are weakened

The embedded fats and oils are washed out and re-oiling is necessary

The durability of the pan can be reduced by the dishwasher

Amazon-Link

<https://www.amazon.de/dp/B01M2X8CT7>