

Linnuo Geschmiedete 3tlg Pfannenset

Hersteller-Barcode: 4260476520013



Artikel-Nr.: INTOTR-3BPS01

Hauptbild



Produkt-Details:

Packung: ColourBox;

Packungsmaße: 45 x 31 x 13 cm

Netto-Gewicht: 2,2 kg

Produktabmessung:

1 x Ø20cm, Tiefe 4,3cm

1 x Ø24cm, Tiefe 4,7cm

1 x Ø28cm, Tiefe 5,2cm



Geeignet für:

Elektrokochfeld, GlaskeramikKochfeld, Gaskochfeld, Induktionskochfeld

Material:

Geschmiedetes Aluminium mit Marmorbeschichtung und Edelstahlboden

Stichwörter

- Hochwertige geschmiedete Alu-Pfannen, Ø20cm/Ø24cm/Ø28cm, für den intensiven Gebrauch, robuste Qualität und besonders lange Lebensdauer
- Schweizer Antihalt-Marmorbeschichtung ILAG®, fettarme und fettfreie Zubereitung von Speisen, Leichte Reinigung
- Edelstahl-Doppelboden, optimierte Hitzeverteilung auf allen Herdarten – auch für Induktion geeignet
- Ergonomischer Soft-Touch-Griff, gut isoliert, Schutz vor Verbrennung
- TÜV geprüft



Produktbeschreibungen

Linnuo® 3tlg Pfannenset wird speziell für das moderne und gesunde Lifestyle ausgelegt. Die hochwertige Marmor-Antihaftbeschichtung von Schweizer Marke ILAG® eignet sich fürs fettarme Kochen von allen Speisen, sowohl von den leichten, empfindlichen Speisen wie Pfannkuchen oder Fisch, als auch von den scharf anzubratenden Steaks. Die Marmor-Beschichtung verträgt besonders hohe Temperaturen und ist problemlos für intensiven Gebrauch. Der Doppelboden aus Edelstahl ist für alle Herdarten geeignet, inklusiv Induktionsherd. Die Wärme werden durch geschmiedetes Alu mit 4mm Wanddicke gut gespeichert und gleichmäßig wieder abgegeben. Durch den ergonomischen Soft-Touch-Griff ist die Pfanne sehr leicht zu tragen und bietet ein sanftiges Gefühl. Die Qualität der Linnuo® Pfannen wurde durch TÜV bestätigt.

Ilag 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/B01L29Q0X8>