



Titan-Alu-Pfannen

Ser. Nr. 5505

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise:

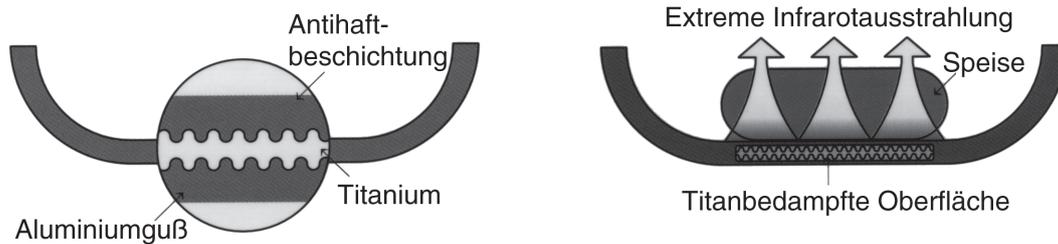
Vor dem ersten Einsatz mit heißem Wasser mit einer Spülbürste abbürsten und trocken ausreiben. Ihre Pfanne ist nunmehr gebrauchsfertig.

Beim Braten gilt generell: Pfannen auf hoher Energiestufe anheizen und danach auf Dauerheizleistung zurückstellen. Erst jetzt nach Bedarf etwas Fett zugeben. Das Bratgut in das erhitze Fett geben; die Poren der Speisen schließen sich sofort. So bleibt z.B. Fleisch saftig und der Antihafteffekt der Pfanne wird optimal genutzt.

Nach der Benutzung entweder die noch warme Pfanne lediglich mit einem Papiertuch ausreiben oder mit heißem klarem Wasser (ggf. etwas mildes Spülmittel hinzufügen) und einer Spülbürste reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder –schwämme. Diese Pfannen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Allerdings wird sich die blanke Aluminiumoberfläche des Bodens mit der Zeit schwarz verfärben (oxydieren). Das hat keinen negativen Einfluss auf die Brateigenschaften der Pfanne. Im Gegenteil bewirkt diese z.B. auf Ceran©-Feldern eine beschleunigte Erhitzung der Pfanne.

Die PTFE-Beschichtung der Pfannen ist äußerst robust. Obwohl eine Benutzung von Arbeitsgeräten wie z.B. Pfannenwendern oder Löffeln aus Stahl kurzfristig keine Beeinträchtigung der Antihafteffekt verursacht, empfehlen sich Geräte aus Holz und Nylon um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.



Durch ein spezielles Strahlverfahren wird die Oberfläche des Aluminium-Rohlings sorgfältig aufgeraut. Hierdurch wird eine einwandfreie Verankerung der nachfolgend aufgetragenen Titan-Alu-Plasmaschicht gewährleistet. Die Plasmaschicht garantiert eine enorme Härte der Pfannenoberfläche. Das aufgedampfte Titan verhindert zusätzlich die Korrosion der Oberfläche und erhöht die Bindekraft der Antihafbeschichtung. Die abschließend mehrschichtige Antihafversiegelung erzielt einen guten Antihafteffekt der Pfanne.

Die metallisierte Titanoberfläche bewirkt außerdem einen Effekt, bei dem die Übertragung der extremen Infrarotstrahlen verstärkt wird.

Die Infrarotstrahlung bewirkt:

- gebratenes Fleisch wird zarter
- fischartige Gerüche werden reduziert
- der Verlust von Vitaminen und Spurenelementen wird durch schnelle Hitzeübertragung herabgesetzt
- Energieeinsparung bis 30% durch verkürzte Bratzeit