

952-628



**Pro·Idée**

Poêle à auges BAF Fischbach

Réf. 232-907

Notice d'utilisation

Avant la première utilisation, laver la poêle et l'enduire légèrement d'huile. Ne jamais laisser surchauffer la poêle vide.

En utilisant la poêle, nous recommandons de choisir de préférence des ustensiles de cuisine BAF.

- Le meilleur de la production de la maison BAF

BAF, est synonyme de poêles fabriquées à Fischbach (Bratpfannen Aus Fischbach).

Fabriquée par la Manufacture BAF au cœur de l'Allemagne, la série premium GIGANT Newline présente les meilleures caractéristiques de qualité. L'éventail de produits de cette série dépasse 50 articles, un éventail vraiment très large que nous étendons selon les besoins.

En choisissant la série GIGANT Newline, vous acquerez un produit dont la fabrication est fondée sur une expérience de plus de 100 ans rassemblée à Fischbach. Les avantages ne manqueront pas de vous convaincre vous aussi.

Propriétés du produit :

- Disponible avec un fond CSI breveté
- Une longue durée de vie utile garantie grâce une vitrification à 4 couches de BAF-microCERAMIC® progress
- Une garantie de 3 ans sur le revêtement (3 Jahre Garantie auf die Beschichtung)
- Corps en fonte d'aluminium coulée à main en Allemagne
- Une fonte d'excellente qualité qui conserve très longtemps la chaleur
- Fond extra-épais de 9-10mm
- Poids propre élevé qui donne à la poêle une stabilité de forme exceptionnelle
- Poignées résistantes à la chaleur du four jusqu'à 260°C, idéal pour faire gratiner des plats
- Possibilité de faire cuire des aliments sans huile et sans matières grasses
- Facile à nettoyer
- Peut être lavée au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons à nos clients le lavage à main puisque beaucoup de pastilles lave-vaisselle contiennent des produits qui diluent les protides et attaquent aussi le revêtement
- GIGANT Newline Induction - convenant pour : plaques à Induction, plaques vitrocéramiques, cuisinières à gaz, et plaques électriques, marqué par un i à la fin du numéro de référence
- ou GIGANT Newline convenant pour : plaques vitrocéramiques, cuisinières à gaz, plaques électriques

Le nouveau fond CSI breveté de BAF permet à vos casseroles et poêles à induction de chauffer encore plus vite. Chacun de ces produits nobles de la série GIGANT Newline est coulé à main en Allemagne. Le fond épais d'environ 9 à 10mm est indéformable et la fonte d'aluminium de haute qualité conserve parfaitement les aliments au chaud. Si vous désirez faire la cuisine d'une manière saine, cela vous est possible sans problème puisque, grâce à l'excellente vitrification à 4 couches, vous pouvez faire cuire les aliments sans ou avec seulement très peu d'huile ou de matières grasses. La poignée de forme ergonomique résiste à la chaleur jusqu'à 260°C et vous permet de faire gratiner vos plats. Utilisez nos produits pour faire la cuisine, cuisinez tout simplement MIEUX !

Nos plus sincères félicitations pour l'achat de votre nouveau produit de la maison BAF.

Avant la première utilisation

Nettoyez à l'eau chaude et avec un peu de produit à laver la vaisselle les poêles et les casseroles, puis passez-les à l'eau claire bouillante - vous pouvez alors commencer à faire la cuisine !

Faire chauffer

- Utilisez toujours la plaque de cuisson adaptée, celle dont le diamètre correspond au fond du produit. Cela vous permettra de faire des économies d'énergie.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, le diamètre de la flamme ne doit jamais dépasser celui du fond de la poêle. Il faut éviter que la flamme ne touche le revêtement du bord extérieur. Celui-ci risque de surchauffer et le revêtement antiadhésif peut se détacher.
- Veuillez tenir compte de ce que nos produits atteignent déjà une température de 300°C au bout de 3 minutes. Les poêles et casseroles pour induction ont une durée de réchauffement encore plus courte. Veuillez baisser à temps la température et la ramener à une chaleur moyenne.
- Ne jamais réchauffer nos produits à l'état vide, mettre à temps un peu d'huile ou les aliments à cuire dans la poêle ou la casserole. La chaleur permanente sans aliment a pour effet de détruire le revêtement antiadhésif. Des tâches marron perceptibles risquent alors d'apparaître et, dans le pire des cas, le revêtement peut même se détacher.
- Une fois que les aliments ont été saisis, un réglage à une température moyenne suffit amplement.

Huiles et matières grasses

- Pour vos préparations, choisissez la matière grasse ou l'huile qui supporte la température de cuisson souhaitée.
- Les matières grasses diététiques et la margarine de même que la plupart des huiles pressées ne conviennent pas pour faire frire les aliments.
- Si l'huile ou les matières grasses utilisées prenaient feu, n'éteignez pas le feu en utilisant de l'eau. Dans ce cas, utilisez un couvercle ou une couverture extinctrice ou encore un extincteur à mousse.

Pour obtenir une longue durée de vie utile

- Utilisez des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal présentant des arêtes vives. Ne coupez jamais les aliments alors qu'ils se trouvent dans une poêle ou une casserole.

Nettoyage

- Un chiffon doux, de l'eau chaude et un peu de produit à laver la vaisselle suffisent amplement.
- Bien qu'il soit possible de nettoyer nos produits au lave-vaisselle, nous recommandons de les nettoyer à la main parce que beaucoup de pastilles à laver la vaisselle contiennent des produits dissolvant les protéines qui attaquent aussi le revêtement.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, des produits de nettoyage pour four ou des tampons abrasifs parce que ceux-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Autres indications

- Pour déplacer la poêle ou la casserole sur les surfaces de cuisson en verre ne tirez pas ou ne poussez pas la poêle ou la casserole sur la plaque mais soulevez-la légèrement pour éviter toute rayure sur la surface en verre.
- Si la queue de la poêle ou une poignée latérale se desserrait, vous pourrez la resserrer sans problème en utilisant un tournevis.
- Si au bout de quelques années, le revêtement antiadhésif était usé, vous pouvez le faire remettre en état chez BAF pour une somme modique. Vous trouverez de plus amples informations à la page : www.baf-produkte.de

BAF Fischbach eierbakpan

nr. 232-907

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik afwassen en licht met olie inwrijven. Pan nooit zonder inhoud oververhitten.

U kunt het beste BAF-kookgerei voor de pan gebruiken.

- het beste van BAF

BAF, dat staat voor Bratpfannen Aus Fischbach (braadpannen uit Fischbach). De premiumserie GIGANT Newline wordt in de BA-fabriek in het hart van Duitsland van de beste eigenschappen voorzien. Het productpalet van deze serie is met ruim 50 artikelen redelijk groot en wordt al naargelang de behoefte uitgebreid. Met der serie GIGANT Newline beschikt u over een product dat op basis van ruim 100 jaar ervaring in Fischbach wordt gemaakt. Ook u zult door de voordelen worden overtuigd.

Producteigenschappen:

- met gepatenteerde CSI-bodem verkrijgbaar
- gegarandeerd lange levensduur dankzij de 4-voudige verzegeling BAF-microCERAMIC® progress
- 3 jaar garantie op de coating
- pan wordt in Duitsland met de hand van gegoten aluminium vervaardigd
- zeer lange warmteopslag dankzij uitstekende gietkwaliteit
- extra dikke bodem van 9-10 mm
- hoog eigen gewicht en daarom bijzonder vormstabiel
- grepen zijn ovenvast tot 260°C, ideaal voor het gratineren van gerechten
- aanbakken zonder olie en vet mogelijk
- eenvoudig te reinigen
- vaatwasmachinebestendig, wij raden onze klanten aan om de pannen met de hand af te wassen, omdat in veel vaatwasmachinetabs eiwitoplossers zitten die zeer agressief zijn voor de coating
- GIGANT Newline Inductie - geschikt voor: inductie-, keramische, gas-, elektrische kookplaten, aangeduid met een i aan het eind van het artikelnummer
- of GIGANT Newline geschikt voor: keramische, gas- en elektrische kookplaten

Door de nieuwe, gepatenteerde CSI-bodem van BAF warmen uw inductiepannen nog sneller op. Elk van deze hoogwaardige producten van de serie GIGANT Newline wordt in Duitsland met de hand gegoten. De dikke bodem van ca. 9-10 mm is bijzonder vormstabiel en door het hoogwaardige gegoten aluminium slaan de producten de warmte optimaal op. Als u gezond wilt koken, is dat zonder problemen mogelijk, want door de uitstekende 4-voudige antiaanbaklaag hebt u geen of maar weinig olie of vet voor het bakken nodig. De ergonomische greep is tot 260°C hittebestendig, zodat de pan voor het gratineren van gerechten in de oven kan worden gebruikt. Wie met onze producten kookt, kookt gewoon BETER!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe product van BAF.

Voor het eerste gebruik

Reinig (braad)pannen voor het eerste gebruik met warm water en een scheutje afwasmiddel en kook ze een keer met schoon water uit - daarna zijn ze klaar voor gebruik!

Verwarmen

- Gebruik altijd de juiste kookplaat waarvan de diameter overeenkomt met de afmeting van de bodem van de pan. Hierdoor bespaart u energie.
- Bij gebruik van een gaskookplaat mag de diameter van de vlam nooit groter zijn dan die van de panbodem. Er dient te worden voorkomen dat de gasvlam de coating aan de buitenkant raakt, omdat anders het risico op loslaten van de coating en oververhitting bestaat.
- Houd er a.u.b. rekening mee dat onze producten al na ca. 3 minuten een temperatuur van 300°C bereiken. Inductiepannen warmen nog veel sneller op. U dient de kookplaat hierbij dus tijdig op matig hoog vuur in te stellen.
- Verwarm onze producten nooit in lege staat en doe op tijd wat olie of braadgoed in de pan. Door een permanente blootstelling aan warmte zonder braadgoed wordt de coating aangetast. Het gevolg zijn een zichtbare bruine verkleuring of het loslaten van de coating.
- Na het aanbakken kunt u de kookplaat altijd op matig hoog vuur instellen.

Vetten en oliën

- Kies voor de bereiding vet of olie dat/die geschikt is voor de gewenste baktemperatuur.
- Dieetproducten en margarine en de meeste koudgeperste oliën zijn doorgaans niet geschikt om in te bakken.
- Als het gebruikte vet of de olie vlam vat, mag u de brand niet met water blussen. Gebruik hiervoor een deksel resp. een brandblusdeken of een schuimblusser.

Voor een lange levensduur

- Gebruik keukengerei van hout of kunststof.
- Voorkom het gebruik van metalen keukengerei of producten met scherpe randen. U mag ook niet in de pannen snijden.

Reiniging

- Een zacht vaatdoekje, warm water en een druppeltje afwasmiddel zijn voldoende voor de reiniging.
- Hoewel de pannen geschikt zijn voor de vaatwasser, raden wij u aan om de pannen met de hand af te wassen. Veel vaatwasmachinetabs bevatten namelijk eiwitoplossers die de coating aantasten.
- Gebruik a.u.b. geen schuurmiddelen, ovenreinigers of schuursponsjes, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Meer informatie

- Voor het verplaatsen op de glazen kookplaat mag u niet aan de pan trekken en deze niet op en neer schuiven. U dient de pan lichtjes op te tillen om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen.
- Wanneer de steel of de handgreep aan de zijkant onverhoopt los gaat zitten, kunt u deze met een schroevendraaier vastdraaien.
- Wanneer na een jarenlang gebruik de coating van uw pan versleten is, kunt u deze tegen een kleine vergoeding door BAF laten opknappen. Aanvullende informatie op: www.baf-produkte.de

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen