

Kaufdatum: _____ Artikel: _____

Sie haben sich für ein besonders hochwertiges Kochgeschirr entschieden.

In Tradition vereinen sich bewährte Handgusstechnik und Materialwissenschaft in einem Gebrauchswerkzeug „Made in Germany“.

Bei der Herstellung der Pfannen, Bräter, Töpfe und Kasserollen erfolgt ständig eine Material- und Verarbeitungskontrolle. Ferner werden die Produkte regelmäßig vom TÜV-Rheinland auf Qualität und Sicherheit überprüft.

Auf die ca. 8 mm dicken, plangedrehten Thermo-Böden gewähren wir unbegrenzte Plano-Gewährleistung. Ein Verziehen oder Wölben ist bei dieser Boden-Qualität auf Herdstellen im Haushalt nicht möglich.

Verbrauch und Gebrauchsspuren sowie Beschädigung durch unsachgemäße Behandlung sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Sollte einmal Grund zu einer Beanstandung auftreten, dann schicken Sie das Produkt mit der Gewährleistung an uns – Sendung unbedingt frei machen. Eventuelle Mängel werden sofort behoben oder Sie erhalten Ersatz.

Verschmutzte und verbrannte Pfannen, Bräter etc. sind aus der Gewährleistung ausgeschlossen.

Viele Vorteile sprechen für das Spezial-Guss Kochgeschirr:

- Hochwertige Aluguss-Legierung mit lebensmittelgerechter Antihaft-Oberflächenversiegelung – für fettarmes Braten ohne Anhaften.
- Mit Titan-Hartgrundversiegelung.
- 8 mm dicke, plangedrehte Thermo-Böden eignen sich für alle Herdarten (Elektro, Glaskeramik, Gas und Kohle) – sie heizen sich ebenso schnell wie gleichmäßig auf und speichern lange die Wärme = außergewöhnlich energiesparend.
- Glasdeckel und Griffe sind hitzebeständig und backofenfest – kein Lösen der Stiele durch bewährte Stecksysteentechnik.

**Wichtiges Dokument!
Bitte aufbewahren!
Gewährleistungsnachweis!**



ERMER
Am Rebengang 2 • Gewerbepark
67482 Altdorf/Pfalz
Tel: (06327) 1401
www.ermers-haushalt.de

**Wichtiges Dokument!
Bitte aufbewahren!
Gewährleistungsnachweis!**

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Gastroguss Kochgeschirrs für Profis!

Damit Sie lange Freude an diesem hochwertigen Produkt haben, hier einige Hinweise zur Pflege und Bedienung.

Die erste Benutzung

Spülen Sie Ihr neues Gussgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trocknen Sie das Geschirr gut ab.

Erhitzen Sie das Gussgeschirr kurz vor, bevor Sie nach belieben Fett und Bratgut in das Geschirr geben. Aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit dringt die Hitze ohne Umwege in Ihr Bratgut. Sparen Sie Energie, indem Sie die Wärmezufuhr des Herdes umgehend reduzieren.

Bei zu langer hoher Hitzezufuhr kann Öl bzw. Fett verbrennen und schwarze, teerartige Rückstände hinterlassen. Hierdurch wird die Antihaft-Beschichtung negativ beeinflusst. Obwohl unsere hochwertigen Beschichtungen sehr robust und widerstandsfähig sind, vermeiden Sie bitte in Ihrem Gussgeschirr zu schneiden und verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwender. Auf Dauer zerstören Sie hiermit jede Beschichtung. Zum Arbeiten sollte nur Holz und Kunststoff verwendet werden.

Eine leichte bräunliche Patina der Bratfläche zeigt, dass Ihr Gastroguss - Geschirr eingebraten ist. Diese Verfärbung sollte in keinem Falle mit Stahlwolle oder Scheuermittel entfernt werden. Die Pfannen, Bräter und vorallem Töpfe eignen sich nicht zum längeren Aufbewahren von Speisen.

Pflege

Verwenden Sie zur normalen Reinigung nur milde Spülmittel mit warmem Wasser und eine Spülbürste. Am Besten wischen Sie das noch warme Kochgeschirr nach Gebrauch mit etwas Küchenpapier aus. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht zu empfehlen.



ERMER
Am Rebengang 2 • Gewerbepark
67482 Altdorf/Pfalz
Tel: (06327) 1401
www.ermers-haushalt.de

Wissenswertes über Öle und Fette:

Bitte achten Sie immer darauf, dass Ihr Öl bzw. Fett Ihrer Brat- und Kochtemperatur entspricht. Beim scharfen Anbraten werden Temperatur von 220 bis 250° C erreicht.

Bitte berücksichtigen Sie, dass einige Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen braun bis schwarz verbrennen und dabei Teerharze in der Pfanne hinterlassen. Diese Rückstände sind nur schwer zu entfernen und beeinträchtigen die Antihalt-Eigenschaft negativ.

Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Hitzebeständigkeit der verschiedenen Öle und Fette:

- **Kokosfett - Palmkernfett** (Palmin oder Biskin) ist zum scharfen Anbraten (auch im Wok oder in der Friteuse) von 230 bis 280° geeignet. Es besitzt gesättigte Fette und hat eine hohe Hitzebeständigkeit.
- **Erdnussöl** ist bis 230° besonders hoch erhitzbar und eignet sich damit ebenfalls zum Braten und für die Friteuse.
- **Brat- und Kochfett**, z. B. Becel „Warme Küche“, ist bis 210° verwendbar. Es liefert sehr gute Ergebnisse bei keramikbeschichteten Pfannen und Brätern.
- **raffinierte Öle** sind bis ca. 200° geeignet. Beim Braten muss auf die Temperatur geachtet werden, damit sie nicht überhitzen (z.B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Sojaöl, Rapsöl).
- **kaltgepresstes Rapsöl** ist bis maximal 190° verwendbar. Es besitzt eine ausgewogene Fettsäurezusammensetzung für eine gesunde Ernährung. Durch die ungesättigte Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren ist es optimal und wird auch als das Olivenöl des Nordens bezeichnet. Es eignet sich zum normalen kochen, ist aber nicht zum scharfen Anbraten geeignet.
- **raffiniertes Olivenöl** ist bis maximal 175° zum Kochen und Dünsten geeignet, zum Braten ist es aber nicht zu verwendbar. Die hochwertigen Eigenschaften eines kaltgepressten Olivenöls besitzt es nicht.
- **kaltgepresstes Olivenöl** ist hitzebeständig bis maximal 80° und damit ist es nicht zum Braten geeignet. Es eignet sich für die kalte Küche oder milde Temperaturen wie z.B. beim Dünsten von Fisch. Es ist durch die ungesättigten Fettsäuren (Omega-6) besonders hochwertig.
- **Distelöl** ist bis max. 150° zum Dünsten verwendbar. Es besitzt ungesättigte Fettsäuren (Omega-6).
- **tierische Fette und Butter** sind zum Braten ungeeignet. Sie sind außerdem reich an gesättigten Fettsäuren und Cholesterin.
- **Margarine und Butterschmalz** ist ebenfalls nicht zum Braten geeignet.

Wichtiger Hinweis für Ceran-Kochfelder:

Wenn Sie unser Aluminium-Guss-Kochgeschirr auf Ceran- oder Halogenkochfeldern verwenden, bitten wir Sie die Pfannen, Bräter und Töpfe zum Versetzen immer anzuheben. Durch kleine Verschmutzungen (z.B. Salzkörner oder Zuckerkrystalle) auf der Oberfläche des Glaskeramik-kochfeldes kann dieses und das Aluminium-Guss-Kochgeschirr verkratzt werden.

Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden.



Größte Vielfalt an hochwertigem Kochgeschirr in der Region!

Nur bei uns gibt es eine Variation in diesem Umfang!

Mehr als 80 verschiedene Pfanne, Bräter und Töpfe in über 20 unterschiedlichen Größen und individuellen Höhen. Sowohl für herkömmliche Ceran- und Gaskochfelder wie auch modernste Induktionsherde.

Lernen Sie unsere beeindruckende Auswahl kennen!

Hohe Qualität zum außergewöhnlich günstigen Preis!

Ihr Vorteil ist unser Erfolg!

Bei uns erhalten Sie Produkte, die Ihnen den Alltag erleichtern, attraktiv und funktionell sind.

Wir bieten Ihnen:

- Qualitätskontrolle und stetige Weiterentwicklung
- eigene Produktserien
- enge Zusammenarbeit mit renommierten Herstellern
- günstige Vertriebswege

Unsere Tradition sind Produkte für den Haushalt in hoher Qualität zu besonders günstigen Preisen.

Gewinner in der Kategorie „Kochgeschirr“



Unsere Pfannen werden von den besten Köchen auf int. Wettbewerben eingesetzt – aus Überzeugung!

Offizieller Ausstatter der Deutschen Köche-Nationalmannschaft



1. Boden (8-10 mm stark)
2. Haft- und Schutzschicht
3. Titan-Haftgrund
4. mehrfache mineralische Oberflächen-Versiegelung
5. Backofenfestе Griffе und Deckelknöpfe bis 260° C

Umweltschonend durch

- energiesparendes Kochen
- Langlebigkeit
- PTF-freie Beschichtung

Kochgeschirr der Deutschen Köche-Nationalmannschaft



Zuerkennung des GS-Zeichens und regelmäßige Kontrolle durch den TÜV Nord

