

Ermer Profi-Keramik

Kochgeschirr für Profis

Wichtiges Dokument!
Bitte aufbewahren!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer neuen Keramikpfanne bzw. -bräter!

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

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.

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 sollten Sie nur Holz und Kunststoff verwenden.

Die Pfannen und Bräter 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.

Wichtiger Hinweis für Ceran-Kochfelder:

Wenn Sie unser Aluminium-Guss-Kochgeschirr auf Ceran- oder Halogenkochfeldern verwenden, bitten wir Sie, die Pfannen und Bräter zum Versetzen immer anzuheben. Durch kleine Verschmutzungen (z.B. Salzkörner oder Zuckerkristalle) auf der Oberfläche des Glas-keramikfeldes kann dieses und das Kochgeschirr verkratzt werden. Für solche Schäden kann keine Haftung übernommen werden.



ERMER

Am Rebengang 2 • Gewerbepark

67482 Altdorf/Pfalz

Tel: (06327) 1401

www.erner-haushalt.de

Wichtige Hinweise für Ihre neue Pfanne

Wissenswertes über Öle und Fette:

Bitte achten Sie immer darauf, dass Ihr Fett Ihrer Brat- und Kochtemperatur entspricht. Beim scharfen Anbraten werden Temperaturen von 230 bis 280° 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.

Für Keramikpfannen ist die Verwendung von Ölen nicht empfehlenswert, denn diese besitzen andere Koch- und Brateigenschaften als Fette. Öle, die überhitzt werden, verursachen durch ihre Rückstände eine klebende Oberfläche. Dies ist nur schwer zu entfernen und beeinträchtigt die Antihaft-Eigenschaft negativ.

Diese Eigenschaft ist kein Mangel, sondern eine typische Reaktion von Keramikbeschichtungen.

Bei der Wahl eines geeigneten Fettes können die Pfannen eine Lebensdauer von mehreren Jahren problemlos erreichen, ohne die Antifhaft-Eigenschaft zu verlieren.

Wir empfehlen: Streichfette von Rama und Becel für den täglichen Gebrauch (z.B. Becel „Cuisine Pflanzencreme“) und Palmin Kokosfett für das scharfe Anbraten.

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 „Cuisine Pflanzencreme“, 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 verwenden. 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** sind bis max. 180° verwendbar und eignen sich daher nicht zum Braten.

