

RAFFELBERG

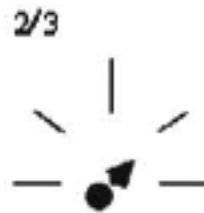
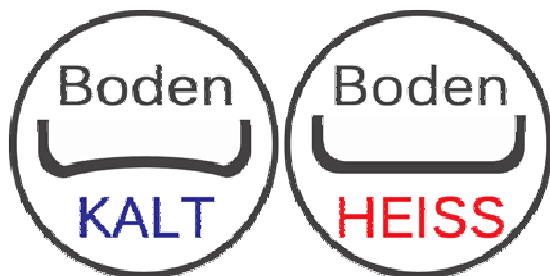
Gutes für die Küche

Eine wichtige Gebrauchsinformation zu **deBuyer** Bratpfannen.

Werden zum Anbraten Öle verwendet, stellen Sie fest, dass sich das Öl zum Pfannenrand hin bewegt, je wärmer die Pfanne wird. Das ist ein ganz normaler physikalischer Effekt, beim Erwärmen werden Öle dünnflüssig und fließen zum kältesten Punkt des Topf-/Pannenbodens. Wesentlich geringer fällt dieser Effekt aus, wenn Sie dem Bratöl ein wenig Butter, Butterschmalz oder Margarine zufügen.

De Buyer Pfannen werden mit einem konkav gewölbten Boden gefertigt. Dieser kann sich beim Erwärmen ausdehnen, um dann nahezu vollständig plan auf der Herdfläche aufzuliegen (nur wichtig bei Ceranflächen). Bei Gasflammen tritt dieser Effekt nur bei den dünnwandigen Pfannen vollständig auf.

Wir empfehlen beim Anbraten mit Ölen die Pfanne zu schwenken, damit sich das Öl gleichmäßig verteilen kann.



Um eine Überhitzung zu vermeiden, verwenden Sie maximal 2/3 der Leistungsstärke Ihres Herdes.



Raffelberg-Handelsagentur Agence Commercial

Postfach 130205, D-53061 Bonn

Telefon +49-228-92 68 92 18, Telefax +49-228-92 68 92 17

E-Mail info@raffelberg.com www.raffelberg.com

UST ID DE196850047