

Garantiekarte

2 Jahre Garantie auf Material- und Herstellungsfehler

Bei berechtigtem Materialfehler erhalten Sie kostenlosen Ersatz. Mit der Zeit können Gebrauchsspuren in der Pfannenoberfläche sichtbar werden. Diese beeinträchtigen jedoch nicht die Brateigenschaften.

Backofenfeste Griffe und Stiele bis 240°C. Verbrannte oder verschmutzte Pfannen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Durch Umtausch oder Beseitigung der Mängel wird die Garantiezeit nicht erneuert.

Bei etwaigen Mängeln ist die Bearbeitung nur gegen Rücksendung des Produktes mit dieser Original-Garantiekarte möglich.

Rücksendungen sind grundsätzlich frei zu machen. Unfreie Pakete werden nicht angenommen.

Bitte sorgfältig aufbewahren



**Jede Pfanne mit
individueller Prüfnummer**



**Ergonomisches
Design**

www.schuhbeck.de

Verkaufsdatum-
bitte hier eintragen

Nur gültig mit EAN-Code-
bitte hier aufkleben

SCHUHBECK^S

Hochleistungs Designer Pfannen



*Fugenlos und untrennbar
vergossen:
Die ferromagnetische Waben-
platte aus Edelstahl.*



Für Induktion und alle anderen Herdarten

FLACHRANDPFANNEN



Ø 20 cm - 4 cm hoch

Preis 74,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 10,50 €



Ø 24 cm - 4 cm hoch

Preis 93,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 12,50 €



Ø 28 cm - 4 cm hoch

Preis 103,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 14,50 €

HOCHRANDPFANNEN



Ø 20 cm - 6 cm hoch

Preis 79,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 10,50 €



Ø 24 cm - 7 cm hoch

Preis 99,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 12,50 €



Ø 28 cm - 7 cm hoch

Preis 109,50 €

Glasdeckel - ofenfest - 14,50 €

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Sehr geehrter Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir beglückwünschen Sie zum Erwerb Ihres neuen Produktes aus unserer Schuhbeck´s-Serie.

Damit Ihnen die besonderen Vorzüge Ihrer nichtanhaftenden Schuhbeck´s-Bratpfannen lange erhalten bleiben, sollten Sie folgende Empfehlungen beachten:

Entfernen Sie die Klemmstücke am Pfannenrand und die Schutzfolie am Pfannenboden.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie zuerst Ihr neues Geschirr gründlich mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel, spülen Sie es klar nach und trocknen Sie es gründlich. Bereits jetzt ist die Pfanne gebrauchsfertig.

Beim Gebrauch

Benutzen Sie immer die richtige Herdplatte, denn die Wahl zu großer Herdplatten bedeutet Energieverlust.

Alle Produkte sind geeignet für: Elektro-, Gas-, Kohle-, Glaskeramik- und Induktions-Kochfelder.

Hinweis für Induktionskochfelder

Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen.

Herdplatte Ø 15 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 14,5 cm

Herdplatte Ø 18 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 17,5 cm

Herdplatte Ø 22 cm – wirksamer Induktionsboden Ø 21,5 cm

Zum Aufheizen

Die Pfanne auf die passende Herdplatte stellen. Die Platte auf $\frac{3}{4}$ der Hitzeskala einstellen und die Pfanne darauf etwa 3 Minuten aufheizen. Überhitzen Sie die Pfanne niemals im trockenen Zustand, das schadet der Antihaft-Beschichtung! Ohne Inhalt darf aus der Pfanne kein Rauch bzw. kein Dampf aufsteigen!

Zur Überprüfung der richtigen Brattemperatur die Handfläche während der Aufheizphase immer mal wieder etwa 10 cm über den Pfannenboden halten. Fühlt es sich spürbar heiß an, ist die Pfanne bratfertig. Wahlweise einige Tropfen Wasser in die Pfanne geben. Wenn diese auf der Pfannenoberfläche tanzen, stimmt die Brattemperatur, die Pfanne anschließend trocken auswaschen. Sollten sie jedoch verzischen, ist die Pfanne bereits zu heiß.

Zum Braten

Erst jetzt das Bratfett in der Pfanne verteilen und danach das Bratgut einlegen. Es wird auf gleicher Temperatureinstellung weiter gebraten. Da der dicke Boden die Hitze gut speichert, garen die Produkte in der Resthitze der Pfanne selbst dann noch einige Minuten nach, wenn diese bereits vom Herd genommen wurde.

Nach dem Gebrauch

Das Bratgeschirr sollte immer mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ausgewaschen werden. Wahlweise Wasser in der Pfanne aufkochen lassen, damit sich beim nächsten Gebrauch nicht die Reste von beispielsweise angetrockneter Sauce in der Pfanne einbrennen können.

Pfannen nicht in der Spülmaschine reinigen!

Weitere Hinweise

Bitte berücksichtigen Sie, dass Fette und Öle bei zu hoher Brattemperatur verbrennen und dabei Harze in Ihrer Pfanne hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind und die Antihaft-Eigenschaft negativ beeinflussen.

Um die optische Schönheit der Pfannen zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Silikon oder Nylon. Schneiden Sie nicht in der Pfanne.