

Wissenswertes

Braten mit Fetten und Ölen

Olivenöle: besonders hochwertige und kaltgepresste Öle sind zum Kochen und Braten nur dann zu empfehlen, wenn bei wenig Hitze gegart wird. Native Olivenöle sind meist wenig hitzeresistent und verbrennen bei zu starkem Erhitzen. Beim Verbrennen des Olivenöls bilden sich sogenannte Teerharze, die die Antihaftwirkung von beschichteten Pfannen beeinträchtigen.

Butter und pflanzliche Margarine: auch bei Butter und Margarine sollte mit Hitze gespart werden, da auch diese schnell verbrennen. Beim Erwärmen der Butter oder Margarine bilden sich kleine Bläschen, in denen das enthaltene Wasser verdunstet. Wenn die Bläschen langsam verschwinden und die Butter klar wird, sollte man das Bratgut in die Pfanne geben.

Standard-Pflanzenöle: Raps- oder Sonnenblumenöle sind für hohe Temperaturen und zum scharfen Anbraten zu empfehlen. Vermeiden sollte man allerdings die Rauchentwicklung und damit die Überhitzung des Öls.

Butterschmalz: Butterschmalz hat einen geringen Wasseranteil und ist daher bestens zum scharfen Anbraten von z. B. Fleisch geeignet.

Patina und die natürliche Oxidation von Kupfer

Das Kupfer oxidiert bei der Reaktion mit Sauerstoff und Wärme. Liebhaber schätzen gerade diese als Patina bezeichnete Färbung. Möchten Sie blanke, glänzende Kupferkochgeschirre haben, verwenden Sie unser Bistro Kupfer-Pflegemittel.

Die Anleitung zur genauen Verwendung des Pflegemittels finden Sie auf der Verpackung der Dose.



Stilvoll kochen!

Garantie

Auf den Pfannenkörper einschließlich des Griffes gewähren wir Ihnen eine lebenslange Garantie auf Materialfehler. Auf die Keramikbeschichtung und auf die Induktionsschicht gewähren wir eine Garantie von 3 Jahren.

Die Garantie gilt ausdrücklich nicht bei unsachgemäßem Gebrauch durch Überhitzen, arbeiten mit metallischen Gegenständen oder durch sonstige Zweckentfremdungen der Pfanne. Für Garantieansprüche benötigen Sie den Kaufbeleg und das darin enthaltene Kaufdatum.



Reklamationen

Senden Sie Ihre Reklamation mit einem kurzen Begleitschreiben und Ihrer genauen Adresse, sowie einer Telefonnummer an die unten angegebene Adresse.

Bitte senden Sie die Warensendung grundsätzlich nicht unfrei, da wir bei solchen Sendungen die Annahme verweigern. Bei berechtigten Reklamationen erstatten wir Ihnen die Versandkosten.

Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH | Schloß Weitenburg
Gebäude unten links | Weitenburg 1 | 72181 Starzach
Fon: 07457 931830-0 | E-Mail: info@kupfermanufaktur.com



Keramik-Kupferpfanne

Gebrauchshinweise, Pflegeanleitung
und allgemeine Hinweise





Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserer Manufaktur entschieden haben. Mit diesem ausschließlich in Deutschland und mit viel Handarbeit gefertigten Manufakturprodukt halten Sie die erste induktionstaugliche Kupferpfanne mit hochwertiger Keramikversiegelung in Händen.

Durch die Kombination einer überwiegend handwerklich gefertigten, massiven Kupferpfanne und einer eigens entwickelten, aus mehreren Schichten bestehenden Keramikversiegelung sowie der Induktionsschicht am Boden erreichen wir eine Symbiose aus traditioneller Handarbeit „Made in Baden-Württemberg“ und einer hochmodernen Oberflächentechnologie. Dies schafft neue Möglichkeiten in der Welt des Kochgeschirrs. Bei der Produktentwicklung über den Zeitraum von über 4 Jahren lag der Fokus darauf, die einzigartigen Wärmeleiteigenschaften des Materials Kupfer mit den herausragenden Antihafteigenschaften einer weiterentwickelten, modernen Keramikversiegelung optimal zu verbinden und dabei eine maximale Induktionsleistung zu gewährleisten.

Gebrauchshinweise

Unsere Manufaktur-Kupferpfanne mit Keramikversiegelung zeigt seine herausragenden Eigenschaften insbesondere bei empfindlichen Pfannengerichten, die schonend gegart werden müssen. Ebenso bei allen Gerichten, welche auf den Punkt genau gegart werden sollen. Hier spielt das Metall Kupfer durch die exzellente Leitfähigkeit und die schnelle Reaktion auf kleinste Temperaturveränderungen seine Stärken aus.

Die Keramikversiegelung sorgt dafür, dass sich auch leicht anhaftende und empfindliche Speisen gut vom Pfannenboden lösen lassen. So werden Gerichte, wie beispielsweise ein gegen zu viel Hitze empfindlicher Fisch, eine vitaminreiche Gemüsepfanne, eine zarte Geschnetzelte oder aber auch ein Paella perfekt und auf den Punkt gegart. Wir empfehlen unsere Pfanne daher insbesondere für alle Mehl- und Eierspeisen, für Fisch und Gemüsegerichte.

Gebrauchshinweise

Wegen der hohen Wärmeleitfähigkeit sollten Sie scharfes Anbraten von Fleisch oder dauerhaft hohe Temperaturen in Ihrer Manufaktur-Pfanne vermeiden. Durch die schnelle Wärmeübertragung wird die Pfanne bei maximaler Herdtemperatur schnell extrem heiß, was zum „Glühen“ des Materials führen kann. Dabei kann es passieren, dass sich der Pfannenkörper „verzieht“ und die Keramikversiegelung überhitzt wird. Durch Überhitzung lässt die Antihafteigenschaft stark nach und der Pfannenkörper liegt nicht mehr gerade auf der Herdplatte.

Das beste Garergebnis mit der Keramik-Induktions-Kupferpfanne erreichen Sie bei niedrigen bis mittleren Temperaturen. In diesem Temperaturbereich erreichen Sie nicht nur weit bessere, vitaminschonende Garergebnisse, Sie verlängern auch die Lebensdauer Ihrer Pfanne. Oft verspricht die Werbung, dass eine Pfanne - egal welcher Materialart - für alle Gerichte gleichermaßen geeignet ist. Jedem guten Koch mit fundiertem Wissen über Speisen und Kochgeschirrmaterialien ist bewusst, dass jedes Material seine spezifischen Vorteile hat und im Umkehrschluss für manche Gerichte sehr gut und für andere eher ungeeignet ist. So ist beispielsweise Gusseisen für scharfes Anbraten, Kupfer für schonendes Garen vorteilhaft. Wenn Sie dies beim Gebrauch der Pfanne berücksichtigen, verbessern Sie nicht nur das Garergebnis, Sie verlängern auch die Lebensdauer der Pfanne. Erhitzen Sie die Pfanne nicht ohne Inhalt, dies führt vor allem bei Hochleistungsherden wie beispielsweise bei leistungsstarken Induktionsherden, schnell zu Überhitzungserscheinungen der Pfanne.

Anwendungshinweise

In Ihrer neuen Keramik-Kupferpfanne können Sie Speisen mit wenig Fett anbraten. Jedoch sollten Sie nicht komplett auf Fett verzichten, da dies das Bratergebnis meist negativ beeinflusst. Wenn Sie das Fett, insbesondere gilt dies für flüssiges Bratöl, in der Kupferpfanne erhitzen, läuft das Öl nach außen an den Pfannenrand. Dies ist ein normales Vorgang und kein Reklamationsgrund. Durch Schwenken der Pfanne oder durch die Verwendung viskoser (zähflüssiger) Fette können Sie dies verhindern bzw. minimieren.

Beachten Sie bei der Verwendung von Olivenöl, dass dieses häufig einen niedrigen Siedepunkt hat und schnell verbrennt. Wenn Sie daher zum Braten Olivenöl verwenden wollen, achten Sie auf angepasst geringere Gartemperaturen.

Bei der Verwendung im Backofen sollte die Temperatur nicht über 250 Grad liegen. Vermeiden Sie längere Garzeiten im Backofen von über einer Stunde bei Temperaturen über 200 Grad. Längere, dauerhaft hohe Hitze im Backofen beeinträchtigt die Antihafteigenschaft der Pfanne.

Bitte verwenden Sie keine metallischen Bratenwender und schneiden Sie nicht mit einem Messer in der Pfanne; insbesondere dann nicht, wenn die Pfanne erhitzt ist. Schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen auf den oberen Rand der Pfanne, dies könnte zu Kerben oder gar zum Abplatzen der Keramik führen.

Tipps zum Braten in unserer Keramik-Kupfer-Pfanne

- o Geben Sie das Fett oder Öl immer in die kalte Pfanne und heizen die Pfanne dann erst auf.
- o Schalten Sie die Wärmezufuhr rechtzeitig zurück, sobald das Fett oder Öl deutliche Schlieren bildet und leicht dampft. Erst jetzt sollten Sie das Bratgut in die Pfanne legen.
- o Wenn die Speisen fertig gegart sind, nehmen Sie diese mit einem Silikon- oder Kunststoffpfannenwender aus der Pfanne.

Pflege

Spülen Sie Ihre Pfanne mit heißem Wasser, unter Zuhilfenahme eines Spülschwamms oder einer Bürste. Meist reicht dies zur Reinigung aus.

Verwenden Sie bitte keine aggressiven Reiniger, Stahlwolle oder andere kratzende Reinigungsmittel. Dies kann zu kleinsten Risse bzw. Kratzern führen, welche mittelfristig die Antihafteigenschaft der Pfanne beeinträchtigen (dies gilt für alle Keramik- oder PTFE-beschichteten, sowie für emaillierte Pfannen). Gerne können Sie ein mildes Spülmittel zur Unterstützung verwenden, dies ist jedoch oft zur Reinigung gar nicht notwendig.

Warten Sie nach dem Bratvorgang bis die Pfanne etwas abgekühlt aber möglichst noch warm ist, dann ist die Reinigung evtl. sogar mit einem Küchenkrepp durch einfaches Auswischen möglich. Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, denn dies schadet durch die massive Laugenwirkung der Antihafteigenschaft der Pfanne und auch den Brateigenschaften.

Achtung

Wir verwenden massive handgegossene Messinggriffe. Diese erwärmen sich beim Braten und Kochen.

Wir empfehlen Ihnen daher die Verwendung von Topfhandschuhen oder anderen hitzebeständigen Küchentextilien mit Isolationsfunktion.



Manufakturprodukt des Jahres

