

Baf®

Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen **Baf®** Kochgeschirr!

Damit du lange Freude daran hast, haben wir die wichtigsten Tipps zur richtigen Benutzung für dich zusammengestellt.

Mit Liebe und
Sorgfalt in
Thüringen
hergestellt



Produkt: Baf Topseller
GIGANT Newline Pfanne 28cm



Ausgezeichnet als:

**Hidden Champions
in Thüringen**
Thüringer Weltmarkt- und Technologieführer

Zum Beitrag:



i

Baf Industrie- und Oberflächentechnik GmbH
Umpfenstraße 18 • 36452 Kaltennordheim OT Fischbach
Tel.: 036966 / 78 0 Fax: 036966 / 78 115



Die wichtigsten Tipps für die richtige Benutzung deines **Baf**® Kochgeschirrs!



1. Reinige die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.



2. Wähle die richtige Größe deines Kochfeldes.



3. Wenn du einen Gasherd besitzt, achte darauf, dass die Flamme nicht größer als der Boden deines Kochgeschirrs ist.



4. Die Pfanne langsam erwärmen. Dein Induktionskochgeschirr ist in wenigen Sekunden einsatzbereit und muss nicht vorgeheizt werden.



5. Erhitze dein Kochgeschirr nicht zu lange, wenn es leer ist, da dies die Beschichtung beschädigen kann. 2/3 der Energie deines Kochfeldes reicht völlig aus zum kochen, immer!



6. Schalte die Hitze rechtzeitig herunter, denn dein Kochgeschirr hält lange die Wärme.



7. Benutze keine scharfen Metallküchenhilfen in deinem Kochgeschirr und schneide nicht direkt darin.



8. Reinige dein Kochgeschirr von Hand mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Tuch. Benutze nicht die Spülmaschine, da die Tabs die Beschichtung beschädigen können.

Mit unseren Tipps kannst du dein Kochgeschirr optimal nutzen und hast lange Freude daran. Lass deiner Kreativität freien Lauf und zaubere mit Leichtigkeit leckere Gerichte! Wir freuen uns über dein Feedback - hinterlasse uns eine Bewertung auf Google oder folge uns auf unseren Social Media Kanälen.

Das **Baf**® Team