

# Baf.®

Alleskönner für die Küche –  
Qualität aus Deutschland seit 1914.



# 2023



**Sie finden uns auf folgenden Messen:**

**1 x jährlich** auf der Messe  
**Ambiente** Frankfurt am Main

**ambiente**

**2 x jährlich** auf der Messe  
**Cadeaux** Leipzig

**CADEAUX**  
LEIPZIG



Termine & Informationen dazu finden Sie  
auf unseren Social Media Kanälen.



<b>Vorwort</b>	S. 4
<b>Gigant Newline</b>	
Bratpfanne	S. 10
Schmorpfanne	S. 11
Servierpfanne	S. 12
Viereckservierpfanne	S. 13
Viereckpfanne	S. 14
Viereckgrillpfanne	S. 15
Bratentopf	S. 16
Kochtopf	S. 17
Gemüsetopf	S. 18
Stieltopf	S. 19
Viereckbräter	S. 20
Gourmetbräter	S. 21
Superbräter	S. 22
Rechteckbräter/Grilldeckel	S. 23
Fischpfanne/Fischbräter	S. 24
Crêpespfanne	S. 25
Mehrzweckpfanne	S. 26
Tabaka	S. 27
Wakame	S. 28
Swivel-Wok	S. 29
Wok-Set	S. 30
Stielwok	S. 31
<b>Galaxy</b>	
Bratpfanne Galaxy	S. 35
<b>Rustica Pur</b>	
Bratpfanne	S. 38
Wok-Pfanne	S. 39
<b>Rustica Plus</b>	
Topf	S. 42
Serviertopf	S. 42
Bräter	S. 43
<b>Blackline</b>	
Bratpfanne	S. 46
Schmorpfanne	S. 47
<b>Basicline</b>	
Bratpfanne	S. 49
<b>Praktische Helfer</b>	
Zubehör & Ersatzteile	S. 50
Pflegetipps	S. 52
Gewährleistung	S. 54
Impressum	S. 54
Wiederbeschichtung	S. 55

# VORWORT

Seit 1914 kommen hochwertige Haushaltswaren mit hervorragender Qualität aus Fischbach. Ein Standort mit Tradition, von alfi über AWF und schließlich zu Baf© Industrie- und Oberflächentechnik GmbH. Das über Generationen gewachsene technische Know-how und die Liebe zum Produkt lassen aus Fischbach nur Erzeugnisse von hervorragender Qualität und mit ausgefeilten Eigenschaften kommen.

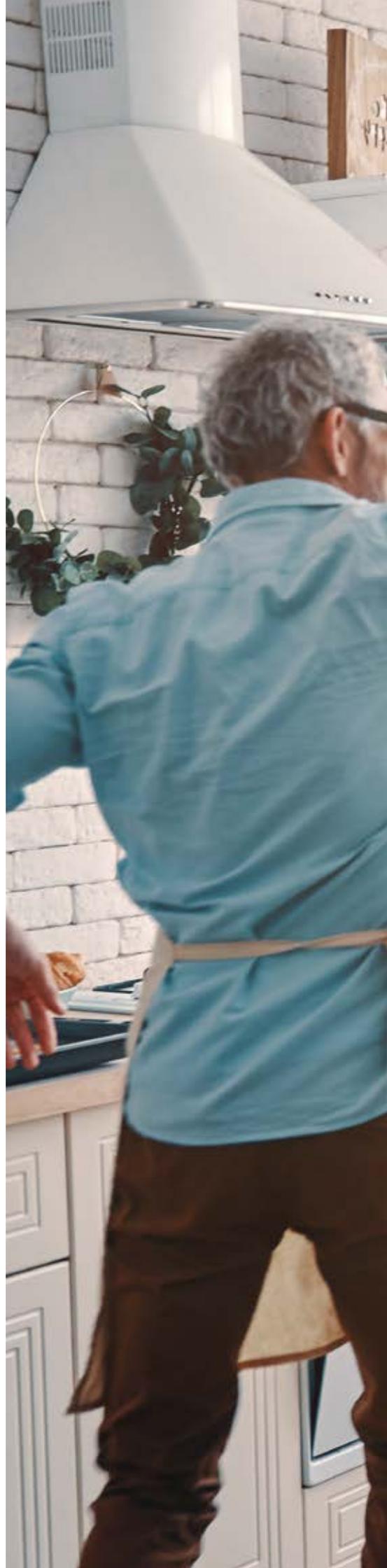
Kochen ist Kunst und Genuss. Wir tragen dazu bei, dass diese Kunst gelingt. Optimale Funktionalität, innovative Materialien und ausgewogenes Design sind deshalb unser Markenzeichen. Mittels modernster Anlagentechnik, einem umfangreichen Forschungs- und Entwicklungspotential für neue Lösungen und Technologien und nicht zuletzt durch unsere hochqualifizierten, motivierten Mitarbeiter produzieren wir hochwertige Pfannen, Bräter und Töpfe für unterschiedlichste Ansprüche. Kundennähe und Kundenzufriedenheit sind unser wichtigstes Anliegen. Deshalb nehmen wir Trends der modernen Küche auf und setzen diese in innovative Produkte um.

Als mittelständisches Unternehmen fühlen wir uns traditionellen Werten wie Zuverlässigkeit, Liefertreue und Qualitätsarbeit verpflichtet.

Weitere Informationen, auch zu unseren technischen Beschichtungen finden Sie auf unserer Webseite: [www.baf-fischbach.de](http://www.baf-fischbach.de)



Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015





# SYMBOLE



Geeignet für Induktionsherd



Geeignet für Ceranfeld



Geeignet für Elektroherd



Geeignet für Gasherd



Ofenfest



Handwäsche





**GIGANTISCHE  
KOCHERLEBNISSE  
FÜR DIE  
GANZE FAMILIE**

# DIE HIGHLIGHTS

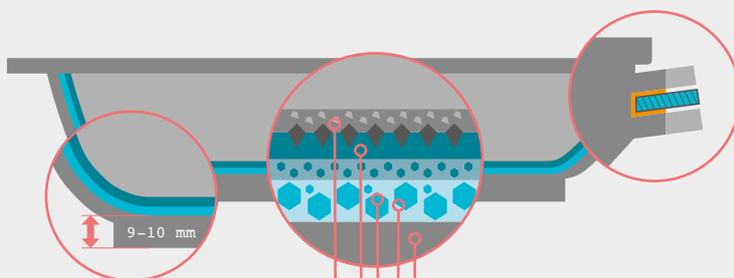


BACKOFEN-  
FESTE  
GRIFFE BIS  
260°C

*(optional abnehmbar)*



STÜCK  
FÜR STÜCK  
VON HAND  
GEGOSSEN



4-FACH  
ANTIHAFT  
BESCHICHTET

Verstärkte Antihafschicht

Antiverschleißschicht

Zwischenschicht

Aluminium Handguss

Base-Coat

# GIGANT NEWLINE SERIE

*DIE SERIE MIT GIGANTISCHEN EIGENSCHAFTEN*

Made in Germany • PFOA- frei • Aluminiumgusskörper in Deutschland von Hand gegossen  
lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität • extra starker Boden 9-10 mm  
besonders formstabil • Anbraten ohne Öl und Fett möglich • leicht zu reinigen  
mit patentiertem CSi Boden erhältlich (Induktion)



Mit unserer GIGANT Newline erwerben Sie ein Produkt, welches mit über 100-jähriger Erfahrung in Deutschland hergestellt wird. Der neue patentierte Induktionsboden von Baf© lässt Ihr Induktionskochgeschirr 30 % schneller heiß werden.

Jedes dieser edlen Produkte der Serie GIGANT Newline wird in Deutschland von Hand gegossen. Der starke Boden von ca. 9-10 mm ist besonders formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Produkte die Wärme perfekt.

Möchten Sie gesund kochen ist? Dann ist das mit der Gigant Newline ohne Probleme möglich. Denn durch die hervorragende 4-fach-Antihaft-Versiegelung brauchen Sie kein oder ganz wenig Öl oder Fett. Der ergonomisch geformte Griff ist bis 260°C Hitzebeständig und ermöglicht es, Ihre Speisen zu Überbacken und zu Gratinieren.

MIT PATEN-  
TIERTER  
CSI\*-TECH-  
NOLOGIE



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.

\*Dieses patentierte Verfahren, wird nur von Baf© auf Aluminiumkochgeschirr angewandt. Das Kaltgasspritzen ist ein Beschichtungsverfahren, bei dem ein Eisen-Chrom-Gemisch in Pulverform mit Überschallgeschwindigkeit durch einen Stickstoffgasstrahl auf dem Aluminiumgusskörper aufgebracht wird. Der Induktionsboden wird danach konkav abgedreht. Der neue Induktionsboden ist gegenüber dem bisherigen System ca. 30% effektiver. Er sorgt dafür, dass die Pfanne in wenigen Sekunden für Sie einsatzbereit ist.

# GIGANT NEWLINE BRATPFANNE

MIT UND OHNE INDUKTION ERHÄLTlich

Der besonders starke Boden von ca. 9 mm ist formstabil und durch den hochwertigen Alumiumguss speichern die Pfannen die Wärme perfekt. Der hochwertige Standartgriff ermöglicht es, die Pfanne bis 260°C in den Backofen zu stellen und somit kleine Schnitzel oder Ähnliches zu überbacken. Die GIGANT Newline Bratpfanne ist ein echter Allrounder von Kurzgebratenes über Omelettes, sie meistert einfach alles und darf in keiner Küche fehlen.

## IN FÜNF GRÖSSEN ERHÄLTlich



• **20 cm**, Boden 14,5 cm • Höhe 5 cm,  
Inhalt 1,2 Liter • Gewicht 0,9 kg

• **24 cm**, Boden 18,0 cm • Höhe 5 cm,  
Inhalt 1,7 Liter • Gewicht 1,3 kg

• **26 cm**, Boden 20,0 cm • Höhe 5,0 cm,  
Inhalt 1,9 Liter • Gewicht 1,6 kg

• **28 cm**, Boden 22,0 cm, Höhe 5,0 cm  
Inhalt 2,3 Liter • Gewicht 1,8 kg

• **32 cm**, Boden 26,0 cm, Höhe 5,0 cm,  
Inhalt 2,8 Liter • Gewicht 2,1 kg



• **20 cm** • Art.-Nr. 5001 12 20 0 • EAN 4015542 29101 0 • Art.-Nr. Induktion 5001 12 20 0-i • EAN Induktion 4015542 70712 2

• **24 cm** • Art.-Nr. 5001 12 24 0 • EAN 4015542 29102 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 12 24 0-i • EAN Induktion 4015542 70702 3

• **26 cm** • Art.-Nr. 5001 12 26 0 • EAN 4015542 29103 4 • Art.-Nr. Induktion 5001 12 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70713 9

• **28 cm** • Art.-Nr. 5001 12 28 0 • EAN 4015542 29104 1 • Art.-Nr. Induktion 5001 12 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70704 7

• **32 cm** • Art.-Nr. 5001 12 32 0 • EAN 4015542 29105 8 • Art.-Nr. Induktion 5001 12 32 0-i • EAN Induktion 4015542 70714 6

# GIGANT NEWLINE SCHMORPFANNE

IDEAL FÜR GERICHTE MIT SOßEN. ZUM SCHMOREN UND DÜNSTEN.

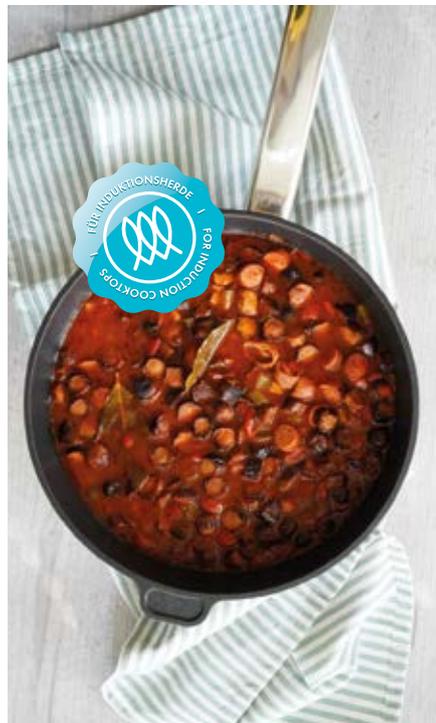
Der Vorteil von einer Schmorpfanne? Natürlich der hohe Rand. Unsere Schmorpfannen sind ideal für Gerichte mit Soßen. Zum Schmoren und Dünsten finden Sie hier Ihren perfekten Partner. Der besonders starke Boden von ca. 9 mm ist formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Pfannen die Wärme perfekt. Der hochwertige Griff ermöglicht es, die Pfanne bis 260°C in den Backofen zu stellen. Durch den 7,0 cm hohen Rand eignet sich die Schmorpfanne besonders gut für größere Mengen oder Gerichte die Soßen beinhalten.

## IN DREI GRÖßEN ERHÄLTlich

• **24 cm**, Boden 18.5 cm, Höhe 7,5 cm  
Inhalt 2,6 Liter • Gewicht 1,5 kg

• **26 cm**, Boden 20.0 cm, Höhe 7,5 cm,  
Inhalt 2,9 Liter • Gewicht 1,8 kg

• **28 cm**, Boden 22,0 cm, Höhe 7,5 cm,  
Inhalt 3,2 Liter • Gewicht 2,0 kg



Optional abnehmbarer Griff, ideal zum Gratinieren.



• **24 cm** • Art.-Nr. 500136240 • EAN 4015542291102 • Art.-Nr. Induktion 500136240-i • EAN Induktion 4015542707283

• **26 cm** • Art.-Nr. 500136260 • EAN 4015542291119 • Art.-Nr. Induktion 500136260-i • EAN Induktion 4015542707290

• **28 cm** • Art.-Nr. 500136280 • EAN 4015542291126 • Art.-Nr. Induktion 500136280-i • EAN Induktion 4015542707306

# GIGANT NEWLINE SERVIERPFANNE

MIT & OHNE INDUKTION ERHÄLTlich

3 Jahre Garantie • Lange Lebensdauer durch 4-fach-Versiegelung • Pfannenkörper von Hand in Deutschland gegossen • Extra starker Boden • Sehr lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität • besonders formstabil • Standardgriff backofenfest bis 260°C • ideal zum Überbacken von Gerichten • Anbraten ohne Öl und Fett möglich

Leicht zu reinigen • Made in Germany • Induktion mit patentiertem Induktionsboden CSI Technologie

## IN FÜNF GRÖSSEN ERHÄLTlich



i

Hochwertige Griffe,  
backofenfest bis 260°C

• **20 cm**, Boden 14,5 cm • Höhe 7,5 cm  
Inhalt 1,6 Liter • Gewicht 1,4 kg

• **24 cm**, Boden 18,0 cm • Höhe 7,5 cm  
Inhalt 2,4 Liter • Gewicht 1,5 kg

• **26 cm**, Boden 20,0 cm • Höhe 7,5 cm  
Inhalt 2,8 Liter • Gewicht 1,8 kg

• **28 cm**, Boden 22,0 cm • Höhe 7,5 cm  
Inhalt 3,4 Liter • Gewicht 2,0 kg

• **32 cm**, Boden 26,0 cm, Höhe 7,5 cm  
Inhalt 4,3 Liter • Gewicht 2,5 kg



• **20 cm** • Art.-Nr. 5001 13 20 0 • EAN 4015542 29128 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 13 20 0-i • EAN Induktion 4015542 70750 4

• **24 cm** • Art.-Nr. 5001 13 24 0 • EAN 4015542 29124 9 • Art.-Nr. Induktion 5001 13 24 0-i • EAN Induktion 4015542 70715 3

• **26 cm** • Art.-Nr. 5001 13 26 0 • EAN 4015542 29125 6 • Art.-Nr. Induktion 5001 13 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70716 0

• **28 cm** • Art.-Nr. 5001 13 28 0 • EAN 4015542 29126 3 • Art.-Nr. Induktion 5001 13 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70701 6

• **32 cm** • Art.-Nr. 5001 12 32 0 • EAN 4015542 29127 0 • Art.-Nr. Induktion 5001 13 32 0-i • EAN Induktion: 4015542 70717 7

# GIGANT NEWLINE VIERECKSERVIERPFANNE

DIE BESTE SERVIERPFANNE AUS DEM HAUSE BAF®

Der besonders starke Boden von ca. 9 mm ist formstabil und durch den hochwertigen Alumiumguss speichern die Pfannen die Wärme perfekt. Die hochwertigen Griffe ermöglichen es, die Pfanne bis 260°C in den Backofen zu stellen. Die zwei Griffe sind ideal für unsere schwerste Serie, damit lassen sich die Pfannen perfekt auf den Tisch stellen.

## IN VIER GRÖSSEN ERHÄLTlich

**20 x 20 cm**, Boden 14,0 cm • Höhe 7,5 cm,  
Inhalt 2,1 Liter • Gewicht 1,4 kg

**24 x 24 cm**, Boden 17,0 cm • Höhe 7,5 cm,  
Inhalt 2,8 Liter • Gewicht 1,8 kg

**26 x 26 cm**, Boden 19,0 cm • Höhe 7,5 cm,  
Inhalt 3,3 Liter • Gewicht 2,0 kg

**28 x 28 cm**, Boden 22,5 cm, Höhe 7,5 cm  
Inhalt 4,0 Liter • Gewicht 2,1 kg



Deckel auf Seite 50 erhältlich.



**20 x 20 cm** • Art.-Nr. 5001 17 20 0 • EAN 4015542 29138 6 • Art.-Nr. Induktion 5001 17 20 0-i • EAN Induktion 4015542 70722 1

**24 x 24 cm** • Art.-Nr. 5001 17 24 0 • EAN 4015542 29135 5 • Art.-Nr. Induktion 5001 17 24 0-i • EAN Induktion 4015542 70723 8

**26 x 26 cm** • Art.-Nr. 5001 17 26 0 • EAN 4015542 29139 3 • Art.-Nr. Induktion 5001 17 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70724 5

**28 x 28 cm** • Art.-Nr. 5001 17 28 0 • EAN 4015542 29136 2 • Art.-Nr. Induktion 5001 17 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70705 4

# GIGANT NEWLINE VIERECKPFANNE

IN DREI GRÖSSEN ERHÄTLICH

Die Alu-Guss-Pfannen der Serie GIGANT Newline sind die besten Pfannen aus dem Hause Baf®. Jede Pfanne wird von Hand gegossen. Der besonders starke Boden von ca. 9mm ist formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Pfannen die Wärme perfekt.

## IN DREI GRÖSSEN ERHÄTLICH

**20 x 20 cm**, Boden 14,5 cm • Höhe 7,0 cm  
Inhalt 1,8 Liter • Gewicht 1,3 kg

**24 x 24 cm**, Boden 18,0 cm • Höhe 7,0 cm  
Inhalt 2,5 Liter • Gewicht 1,6 kg

**26 x 26 cm**, Boden 20,0 cm • Höhe 7,0 cm  
Inhalt 2,9 Liter • Gewicht 1,9 kg



**20 x 20 cm** • Art.-Nr. 5001 14 20 0 • EAN 4015542 29108 9 • Art.-Nr. Induktion 5001 14 20 0-i • EAN Induktion 4015542 70718 4  
**24 x 24 cm** • Art.-Nr. 5001 14 24 0 • EAN 4015542 29122 5 • Art.-Nr. Induktion 5001 14 24 0-i • EAN Induktion 4015542 70719 1  
**26 x 26 cm** • Art.-Nr. 5001 14 26 0 • EAN 4015542 29106 5 • Art.-Nr. Induktion 5001 14 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70720 7

# GIGANT NEWLINE VIERECKGRILLPFANNE

MIT UND OHNE INDUKTION ERHÄLTlich

Die GIGANT Viereck-Grillpfanne ist aufgrund der speziellen Bratfläche ein Ausnahmetalent. Die gerillte Bodenfläche ermöglicht, neben einem schonenden und fettarmen Braten, ein besonderes Design. Ob Gemüse oder Fleisch, die Viereck-Grillpfanne zaubert jeder Speise ein ultimatives Grillmotiv. Langeweile am Esstisch? – Kann mit der Viereck-Grillpfanne nicht mehr auftreten.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

**ø 26 x 26 cm**, Boden 20.0 cm • Höhe 7,0 cm  
Inhalt 2,9 Liter • Gewicht 1,9 kg

**ø 28 x 28 cm**, Boden 22.0 cm • Höhe 4,5 cm  
Inhalt 2,2 Liter • Gewicht 1,8 kg



**26 x 26 cm** • Art.-Nr. 500116 26 0 • EAN 4015542 29107 2 • Art.-Nr. Induktion 500116 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70721 4

**28 x 28 cm** • Art.-Nr. 500116 28 0 • EAN 4015542 29109 6 • Art.-Nr. Induktion 500116 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70727 6

# GIGANT NEWLINE BRATENTOPF MIT DECKEL

FREIE SICHT BEIM KOCHEN.

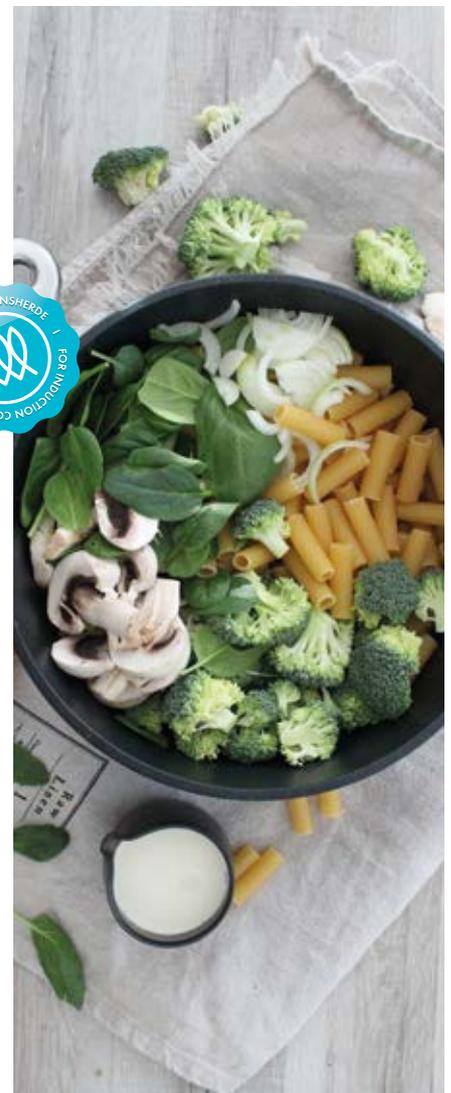
Dieser Bratentopf überzeugt durch sein schickes Design und den handlichen Griffen. Durch die perfekte Wärmeverteilung wird Kochen zum reinsten Vergnügen.

## IN DREI GRÖSSEN ERHÄLTlich

**ø 20 cm**, Boden 15,5 cm • Höhe 10,0 cm  
Inhalt 2,4 Liter • Gewicht 1,5 kg

**ø 24 cm**, Boden 18,0 cm • Höhe 10,0 cm  
Inhalt 3,4 Liter • Gewicht 1,7 kg

**ø 28 cm**, Boden 22,0 cm • Höhe 10,0 cm  
Inhalt 4,6 Liter • Gewicht 2,2 kg



**ø 20 cm** • Art.-Nr. 5001 31 20 1 • EAN 4015542 29129 4 • Art.-Nr. Induktion 5001 31 20 1-i • EAN Induktion 4015542 70751 1

**ø 24 cm** • Art.-Nr. 5001 31 24 1 • EAN 4015542 29130 0 • Art.-Nr. Induktion 5001 31 24 1-i • EAN Induktion 4015542 70752 8

**ø 28 cm** • Art.-Nr. 5001 31 28 1 • EAN 4015542 29131 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 31 28 1-i • EAN Induktion 4015542 70753 5

# GIGANT NEWLINE KOCHTOPF MIT DECKEL

FREIE SICHT BEIM KOCHEN.

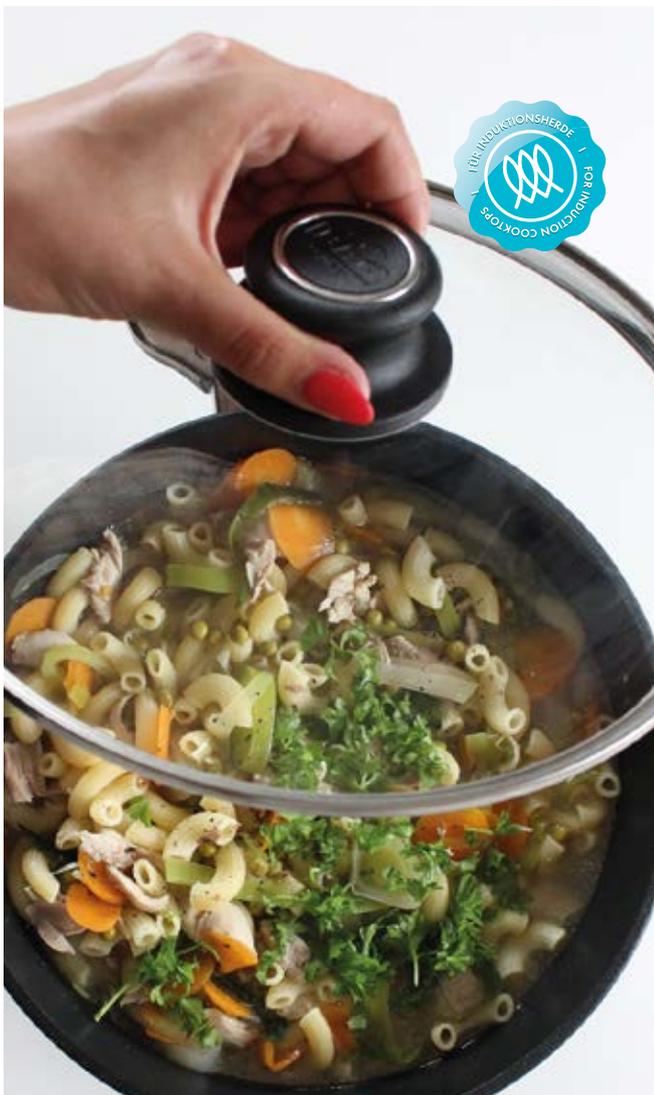
Optimal für die vitaminschonende und schmackhafte Zubereitung von Speisen geeignet, bietet der Kochtopf mit Glasdeckel freie Sicht beim Kochen. GIGANT Newline Unser Premiumprodukt mit den besten Eigenschaften.

## IN DREI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø **20 cm**, Boden 14,0 cm • Höhe 12,5 cm  
Inhalt 2,9 Liter • Gewicht 1,6 kg

ø **24 cm**, Boden 18,0 cm • Höhe 12,5 cm  
Inhalt 4,2 Liter • Gewicht 1,9 kg

ø **28 cm**, Boden 21,0 cm • Höhe 12,5 cm  
Inhalt 5,9 Liter • Gewicht 2,3 kg



ø **20 cm** • Art.-Nr. 5001 32 20 1 • EAN 4015542 29115 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 32 20 1-i • EAN Induktion 4015542 70732 0  
ø **24 cm** • Art.-Nr. 5001 32 24 1 • EAN 4015542 29116 4 • Art.-Nr. Induktion 5001 32 24 1-i • EAN Induktion 4015542 70733 7  
ø **28 cm** • Art.-Nr. 5001 32 28 1 • EAN 4015542 29117 1 • Art.-Nr. Induktion 5001 32 28 1-i • EAN Induktion 4015542 70734 4

# GIGANT NEWLINE GEMÜSETOPF MIT DECKEL

PERFEKT FÜR SUPPEN

Das Gemüse kann mit sehr wenig Flüssigkeit garen. Der Wasserdampf kondensiert am Deckel und fließt wieder ins Kochgut zurück, damit ist optimales Garen garantiert. Garantiert lange Lebensdauer durch 4-fach-Versiegelung • 3 Jahre Garantie, sehr lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität • Extra starker Boden • besonders formstabil • Griff backofenfest bis 260°C, ideal zum Überbacken von Gerichten • Anbraten ohne Öl und Fett möglich • Leicht zu reinigen • Mit und ohne Induktion erhältlich

ø 28 cm, Boden 20,5 cm • Höhe 17,0 cm

Inhalt 8,2 Liter • Gewicht 2,8 kg



ø 28 cm • Art.-Nr. 5001 33 28 1 • EAN 4015542 29146 1 • Art.-Nr. Induktion 5001 33 28 1-i • EAN Induktion 4015542 70735 1

# GIGANT NEWLINE STIELTOPF

MIT PRAKTISCHEM AUSGIESSER

Von herzhaften Soßen bis hin zu leckeren Süßspeisen bietet dieses universelle Kochgeschirr eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten. Garantiert lange Lebensdauer durch 4-fach-Versiegelung • 3 Jahre Garantie • sehr lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität • Extra starker Boden • besonders formstabil • Griff backofenfest bis 260°C • Anbraten ohne Öl und Fett möglich  
Leicht zu reinigen

ø 18 cm, Boden 14,0 cm • Höhe 10,5 cm

Inhalt 2,0 Liter • Gewicht 1,2 kg



**i**  
Optional  
abnehmbarer  
Griff.



ø 18 cm • Art.-Nr. 5001 38 18 0 • EAN 4015542 29114 0 • Art.-Nr. Induktion 5001 38 18 0-i • EAN Induktion 4015542 70731 3

# GIGANT NEWLINE VIERECKBRÄTER

BACKOFENFESTE GRIFFE BIS 260° / OPTIONAL MIT DECKEL

Vielseitig und modern. Ob als Bräter oder als Auflaufform, der GIGANT Viereckbräter macht in jeder Situation eine gute Figur und ist aufgrund seiner vielseitigen Einsatzmöglichkeiten ein beliebtes Küchengerät. Dank der speziellen Antihaft-Beschichtung kann ein fettarmes Braten, eine einfache Reinigung und eine langanhaltende Lebensdauer garantiert werden.

**28 x 28 cm**, Boden 21.5 cm • Höhe 10,0 cm

Inhalt 5,4 Liter • Gewicht 2,3 kg

i

**UNSER  
GEHEIMTIPP**



**Ohne Deckel:** Art.-Nr. 5001 18 28 0 • EAN 4015542 29156 0 • Art.-Nr. Induktion 5001 18 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70726 9

**Mit Glasdeckel:** Art.-Nr. 5001 18 28 1 • EAN 4015542 29256 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 18 28 1-i • EAN Induktion 4015542 70768 9

# GIGANT NEWLINE GOURMETBRÄTER MIT GLAS- ODER GRILLDECKEL

Der Gourmetbräter ist ein Küchenhelfer der besonderen Art. Der Bräter bietet ein Fassungsvermögen von 5,2 Litern und lässt jedes Festessen zur Sensation werden. Zudem kann der Grilldeckel als Pfanne genutzt werden und bietet somit vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.

**33 x 21 cm**, Boden 28 x 16 cm • Höhe 12,0 cm

Inhalt 5,2 Liter • Gewicht mit Glasdeckel 4,0 kg

Gewicht mit Grilldeckel 4,4 kg



**Mit Glasdeckel:** Art.-Nr. 5001 39 33 1 • EAN 4015542 29118 8 • Art.-Nr. Induktion 5001 39 33 1-i • EAN Induktion 4015542 70743 6

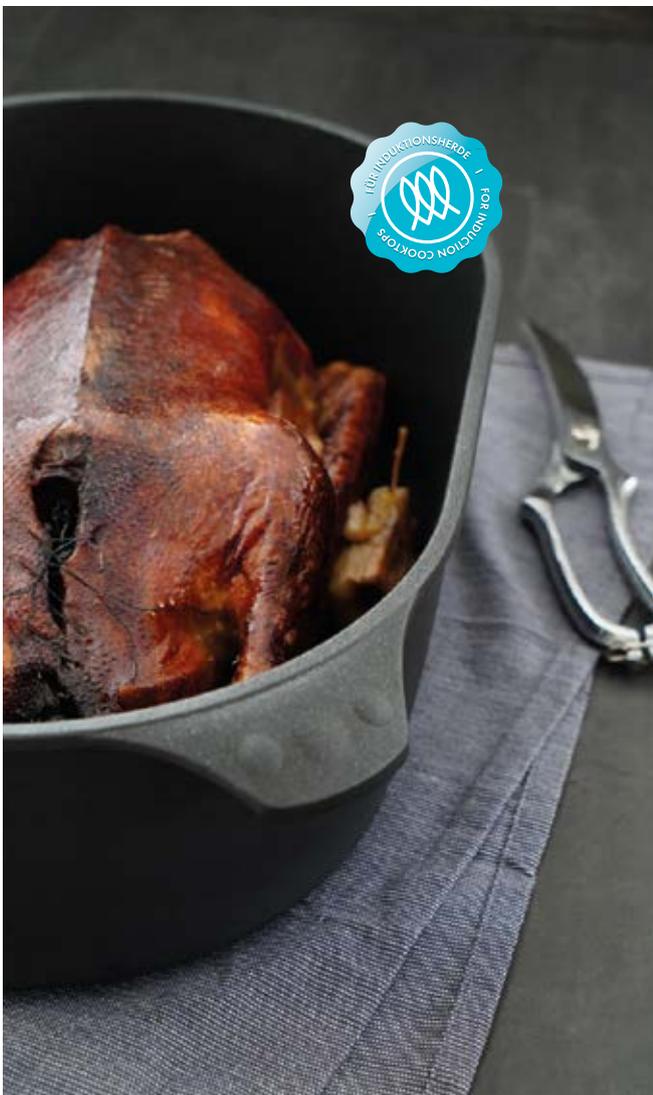
**Mit Grilldeckel:** Art.-Nr. 5001 39 33 9 • EAN 4015542 29121 8 • Art.-Nr. Induktion 5001 39 33 9-i • EAN Induktion 4015542 70744 3

# GIGANT NEWLINE SUPERBRÄTER MIT GRILLDECKEL

Mit einer verbesserten Grillstruktur im Deckel und einer vereinfachten Handhabung wird das Braten zum Kinderspiel. Zudem kann der Grilldeckel als Pfanne für Fisch oder Fleisch verwendet werden, die seitlichen Griffe sorgen für eine optimale Transportierbarkeit. Aufgrund der 4-fachen Antihafbeschichtung brennt nahezu nichts mehr an, das Gussgeschirr ist somit sehr pflegeleicht.

**40 x 28 cm**, Boden 34 x 22 cm • Höhe 13,0 cm

Inhalt 9,8 Liter • Gewicht 6,0 kg



**40 x 28 cm** • Art.-Nr. 5001 39 40 9 • EAN 4015542 29119 5 • Art.- Nr. Induktion 5001 39 40 9-i • EAN Induktion 4015542 70745 0

# GIGANT NEWLINE RECHTECKBRÄTER & GRILLDECKEL

Vielseitig einsetzbar. Sagen Sie überflüssigen Fetten Lebewohl. Dank der speziellen Antihaft-Eigenschaften kann ein gesundes und kalorienarmes Braten gewährleistet werden. Auch als Auflaufform macht der Rechteckbräter eine gute Figur und bietet somit vielseitige Einsatzmöglichkeiten.

**35 x 25 cm**, Boden 28 x 20 cm • Höhe 7,0 cm  
Inhalt 3,8 Liter • Gewicht 2,1 kg



**i**  
Auch als Auflaufform  
immer eine gute Wahl.



## GRILLDECKEL

**33 x 21 cm**, Boden 27 x 16 cm  
Höhe 6,0 cm • Inhalt 1,8 Liter  
Gewicht 1,8 kg



**Rechteckbräter:** Art.-Nr. 5001 39 32 0 • EAN 4015542 29120 1 • Art.-Nr. Induktion 5001 39 32 0-i • EAN Induktion 4015542 70741 2  
**Grilldeckel:** Art.-Nr. 5001 39 32 2 • EAN 4015542 29013 6 • Art.-Nr. Induktion 5001 39 32 2-i • EAN Induktion 4015542 70749 8

# GIGANT NEWLINE FISCHPFANNE / BRÄTER

OVALE FORM FÜR DEN UNIVERSALEN EINSATZ

Pfanne ist nicht gleich Pfanne und gerade die Fischpfanne zeigt dies deutlich. Unsere Fischpfanne bietet höchste Perfektion wenn es um die Zubereitung von Fisch geht. Genauso vielseitig und einmalig wie der Fischbräter – mit ihm wird jedes Fischgericht zum Genuss. Zusätzlich bietet das Produkt vielseitige Einsatzmöglichkeiten und kann unter anderem als niedrige Auflaufform genutzt werden. So wird jede Mahlzeit zu einem einmaligen Erlebnis.



## FISCHPFANNE

**38 x 28 cm**, Boden 22,5 cm  
Höhe 5,5 cm • Inhalt 3,0 Liter  
Gewicht 2,3 kg

**i**  
Durch das Muster bleibt die Haut am Fisch und nicht in der Pfanne kleben.



## FISCHBRÄTER

**40 x 28 cm**, Boden 35 x 22 cm  
Höhe 6,0 cm • Inhalt 4,1 Liter  
Gewicht 2,7 kg



**38 x 28 cm** • Art.-Nr. 5001 41 27 0 • EAN 4015542 2914 7 • Art.-Nr. Induktion 5001 41 27 0-i • EAN Induktion 4015542 70748 1

**40 x 28 cm** • Art.-Nr. 5001 39 40 0 • EAN 4015542 29019 8 • Art.-Nr. Induktion 5001 39 40 0-i • EAN Induktion 4015542 70747 4

# GIGANT NEWLINE CRÊPESPFANNE

GOLDMEDAILLE FÜR UNSERE CRÊPESPFANNE! IM TV-VERGLEICH

Genießen Sie die traditionelle französische Crêpe zu Haus.. Nicht umsonst wurde unsere Crêpes-Pfanne zum klaren Testsieger im TV-Vergleich mit drei Markenprodukten erklärt. Mit dieser exklusiven Pfanne kreieren Sie Omelettes, Crêpes, Palatschinken und viele andere leckere Speisen mit Leichtigkeit und fast ohne Fett. Diese Pfanne ist ein Muss für alle Crêpe-Liebhaber! Sie ist 4-fach antihafbeschichtet, sodass die Crêpes nicht anbacken. Der 2cm flache Rand ermöglicht ein einfaches Wenden. Die Pfanne ist leicht zu reinigen, der Standardgriff ist backofenfest bis 260°C.

ø 28 cm, Boden 22,5 cm • Höhe 2,0 cm  
Inhalt 0,5 Liter • Gewicht 1,6 kg

 Optional  
abnehmbarer  
Griff.



ø 28 cm • Art.-Nr. 5001 08 28 0 • EAN 4015542 27028 2 • Art.-Nr. Induktion 5001 08 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70736 8

# GIGANT NEWLINE MEHRZWECKPFANNE

EIN ECHTES MULTITALENT IN IHRER KÜCHE

Mit der Baf® Mehrzweckpfanne haben Sie ein echtes Multitalent in Ihrer Küche. Die 4-fach antihaftbeschichtete Pfanne ist optimal für das Anbraten ohne Fett geeignet. Egal ob Sie Pancakes, Spiegeleier oder Patties für Ihren Burger zubereiten möchten, mit dieser Pfanne liegen Sie immer goldrichtig. Die Pfanne ist aus hochwertigem Aluminium, Hand gegossen in Deutschland. Der ergonomische Griff, sorgt für eine komfortable Handhabung und ist backofenfest bis 260°C.

ø 26 cm, Boden 24,0 cm • Höhe 4,0 cm

Inhalt 1,2 Liter • Gewicht 1,7 kg

i

Auch empfohlen  
von **proidee.de**



ø 26 cm • Art.-Nr. 5001 08 26 0 • EAN 4015542 27029 9 • Art.- Nr. Induktion 5001 08 26 0-i • EAN Induktion 4015542 70737 5

# GIGANT NEWLINE TABAKA MIT PRESS- & GLASDECKEL

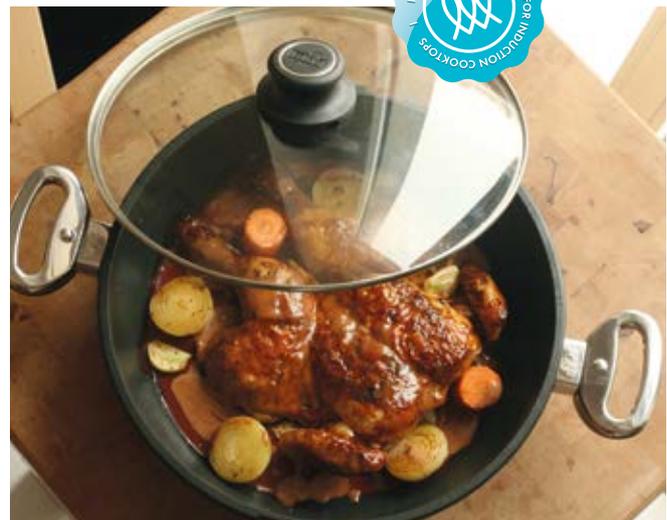
Die Tabaka-Pfanne der Serie GIGANTNewline ist, dank dem Press- und Glasdeckel, für nahezu jedes Gericht einsetzbar. Die hervorragenden Antihaft-Eigenschaften sorgen dabei für ein schonendes Kochen sowie eine langanhaltende Lebensdauer des Produktes. Die Pfanne wird mit einem Glas- und einem Pressdeckel in einer Geschenkkarton geliefert.

ø 28 cm, Boden 22,0 cm • Höhe 6,5 cm  
Inhalt 3,9 Liter • Gewicht 4,6 kg

i

Tabaka ist ein georgisches Hähnchenrezept, welches sich einer internationalen Beliebtheit erfreut und dessen Name aus dem Kaukasus stammt.

EXKLUSIV BEI BAF®!



ø 28 cm • Art.-Nr. 5001 13 28 5 • EAN 4015542 2916 1 • Art.- Nr. Induktion 5001 13 28 5-i • EAN Induktion 4015542 29217 8

# GIGANT NEWLINE WAKAME MIT DECKEL

ERLEBEN SIE WELLNESS-KOCHEN UND BRATEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

Die speziell patentierte Form der Bodenstruktur und das ausgeklügelte Höhenniveau der einzelnen Bodenelemente garantieren optimale Brateigenschaften in der Grill- und Bratzone. Fettloses Braten ist genauso möglich wie der gezielte Einsatz von Bratfett bei Bedarf. Ergonomisches Design. Durch den Stielgriff „easy touch“ wird eine ergonomische und absolut handhabungssichere Anwendung garantiert. Unser Aromaknopf sorgt für die Zuführung von 50ml Flüssigkeit zum Verfeinern aller Speisen.

## EXKLUSIV BEI BAF®!

• 28 cm • Boden 21,5 cm • Höhe 6,0 cm  
Inhalt 2,4 Liter • Gewicht 2,8 kg

 Deckel mit Aromaknopf für 50 ml Flüssigkeit.



• 28 cm • Art.-Nr. 5001 18 28 1 • EAN 4015542 29215 4 • Art.-Nr. Induktion 5001 15 28 0-i • EAN Induktion 4015542 70703 0

# GIGANT NEWLINE SWIVEL WOK

MEISTERHAFT SCHWENKEN

Mit einer Pfanne kann man nicht zaubern? Der Baf© Swivel Wok verleiht jedem Koch die Macht über perfekte Schwenkbewegungen. So gelingen knackiges Gemüse, zartes Fleisch, saftiger Fisch und wunderbare Soßen im Handumdrehen. Holen Sie sich Ihr Lieblings- Asia- Restaurant direkt nach Hause- und Sie sind der Meisterkoch! Die innovative Schwenk- Technologie dank der optimalen Formgebung ermöglicht die perfekte Kontrolle über den Swivel Wok. Nichts fällt mehr daneben. Nichts hängt mehr fest. Wahrlich zauberhaft!

**32 x 36 cm**, Boden 14,5 cm • Höhe 12,0 cm

Inhalt 5,7 Liter • Gewicht 1,9 kg

**EXKLUSIV BEI BAF©!**



**32 x 36 cm** • Art.-Nr. 5001 38 34 0 • EAN 4015542 29221 5 • Art.-Nr. Induktion 5001 38 34 0-i • EAN Induktion 4015542 70780 1

# GIGANT NEWLINE WOK-SET MIT DECKEL

HANDGEGOSSEN IN DEUTSCHLAND

Der besonders starke Boden von ca. 9 mm ist formstabil und durch den hochwertigen Alumiumguss speichert der Wok die Wärme perfekt. Die hochwertigen Griffe ermöglichen es, die Woks bis 260°C in den Backofen zu stellen. Das Wok- Set wird mit Glasdeckel, Bratenwender und Esstäbchen geliefert.

ø 32 cm, Boden 17,5 cm • Höhe 10,0 cm

Inhalt 4,0 Liter • Gewicht 3,2 kg



ø 32 cm • Art.-Nr. 5001 38 32 1 • EAN 4015542 29137 9 • Art.- Nr. Induktion 5001 38 32 1-i • EAN Induktion 4015542 70706 1

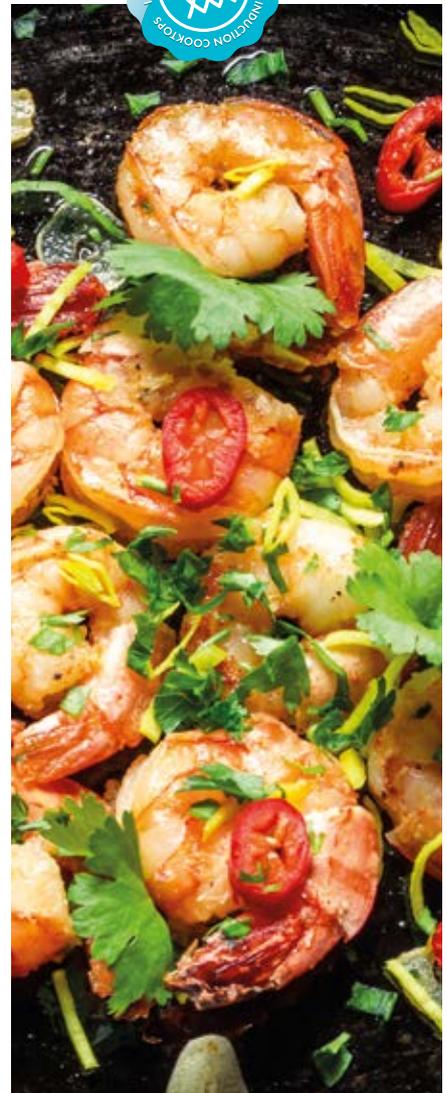
# GIGANT NEWLINE STIELWOK MIT DECKEL

## DER WOK MIT STIEL

Ein schicker Stielwok für alle Herdarten und Induktionskochfelder! Dank des neuen, patentierten Induktionsbodens wird dieser von Hand gegossene Topf noch schneller heiß! Der Boden ist mit seinen 9-10 mm Dicke besonders formstabil und speichert die Wärme perfekt. Dank der 4-fach-Antihaft-Versiegelung benötigst du beim Kochen nur wenig Öl oder Fett!

ø 30 cm, Boden 14,5 cm • Höhe 10,0 cm

Inhalt 4,0 Liter • Gewicht 1,6 kg



ø 30 cm • Art.-Nr. 5001 38 30 1 • EAN 4015542 29220 8 • Art.-Nr. Induktion 5001 38 30 1-i • EAN Induktion 4015542 70779 5



A woman with blonde hair is laughing joyfully in a kitchen. She is wearing a white top and has her hands clasped. In the foreground, there is a large pile of fresh green leafy vegetables and a red tomato. A glass of red wine is also visible. The background shows a modern kitchen with a white refrigerator and a wooden countertop.

# KOCHEN IST EINE KUNST, **GENIESSEN** EIN GLÜCK, **ZUSAMMENSEIN** EIN GESCHENK.

Die Küche als moderner Familientreffpunkt, mit Baf©-Produkten sind Sie bestens ausgestattet.

# GLÄNZENDE MOMENTE MIT DER GALAXY SERIE

Extrem robuste TITAN-Hartgrundversiegelung • PFOA- frei • Edelstahl Kochgeschirr 18/10 mit satiniertes Oberfläche • 7,0 mm Sandwichboden mit extra dickem Aluminiumkern • Griffe backofenfest bis 180°C • für alle Herdarten geeignet • 2 Jahre Gewährleistung

Erleben Sie Kochen auf höchstem Niveau. Gönnen Sie sich glänzende Momente mit dem erlesenen Kochgeschirr der Baf© Serie GALAXY. Setzen Sie Akzente: Außen Edelstahl mit satiniertes Oberfläche - Innen beschichtet mit Baf© Titan Hartgrundversiegelung. Der 7,0mm Sandwichboden besteht aus aus verschiedenen Schichten, da Edelstahl eine schlechtere Leitfähigkeit als Aluminium besitzt, hat Baf© in diese Serie einen extra dicken Aluminiumkern eingearbeitet.

Die GALAXY Griffe sind in einer Edelstahl-Kunststoff-Kombination, dadurch liegen sie optimal in der Hand und schützen vor Hitze. Kochen kann so elegant sein, mit unserer Serie GALAXY.



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.

# GALAXY BRATPFANNE

GLÄNZENDE MOMENTE IN DER KÜCHE.

Erleben Sie Kochen auf höchstem Niveau. Gönnen Sie sich glänzende Momente mit Bratpfanne Galaxy. Setzen Sie Akzente: Außen Edelstahl 18/10 mit satinierter Oberfläche - Innen beschichtet mit BAF Titan Hartgrundversiegelung. Der 7,0 mm Sandwichboden besteht aus verschiedenen Schichten, da Edelstahl eine schlechtere Leitfähigkeit als Aluminium besitzt, hat diese Pfanne einen extra dicken Aluminiumkern eingearbeitet. Durch die Edelstahl-Kunststoff-Kombination der Griffe liegen diese optimal in der Hand und schützen vor Hitze.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø 24 cm, Boden 18,0 cm  
Höhe 5,5 cm, Inhalt 1,6 Liter  
Gewicht 1,0 kg

ø 28 cm, Boden 20,0 cm  
Höhe 6,0 cm, Inhalt 2,5 Liter  
Gewicht 1,2 kg



ø 24 cm • Art.-Nr. Induktion 4002 12 24 0 • EAN Induktion 4015542 28102 8

ø 28 cm • Art.-Nr. Induktion 4002 12 28 0 • EAN Induktion 4015542 28104 2

KNUSPRIGE  
BRATERLEBNISSE  
MIT **RUSTIKALEM**  
**FLAIR**



# RUSTICA PUR

*RUSTIKAL UND EDEL KOCHEN*

Gusseisen Serie • Bodenstärke ca. 13 mm • Xylan Antihaft Versiegelung  
schnelles Aufheizen und gute Wärmespeicherung  
Backofenfest bis 120°C • 2 Jahre Gewährleistung • **für alle Herdarten geeignet**



Unsere Gusseisenserie RUSTICA pur mit einer Bodenstärke von ca. 13 mm und der hochwertigen Versiegelung „Xylan“ eignet sich sehr gut für wunderbare – knusprige Bratergebnisse.

Durch die einmalige Struktur des Bodens und der besonderen Versiegelung, ist das Braten mit weniger Fett möglich. Das Gargut liegt auf den Waben und schwimmt nicht im Saft. Für die gesunde und moderne Küche unerlässlich.

Der rustikale Holzgriff (Backofenfest bis 120 °C) wird nicht heiß und macht diese Pfanne zu einem Eyecatcher in jeder Küche. Wir empfehlen beim Erstgebrauch die Artikel mit etwas Wasser kurz auszukochen, Danach mit Spülmittel und Wasser reinigen und schon kann es los gehen.



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.

# RUSTICA PUR BRATPFANNE

FÜR WUNDERBAR KNUSPRIGE BRATERGEBNISSE

Durch die einmalige Struktur des 13mm Bodens und seiner hochwertigen Versiegelung „Xylan“ der besonderen Versiegelung, ist das Braten mit weniger Fett möglich. Das Gargut liegt auf den Waben und schwimmt nicht im Saft. Der rustikale Holzgriff (Backofenfest bis 120 °C) wird nicht heiß und macht diese Pfanne zu einem Eyecatcher in jeder Küche.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

• **26 cm**, Boden 16,5 cm  
Höhe 5,0 cm, Inhalt 1,7 Liter  
Gewicht 1,5 kg

• **28 cm**, Boden 18,5 cm  
Höhe 6,0 cm, Inhalt 2,1 Liter  
Gewicht 1,6 kg

i

Holzgriff ist individualisierbar, siehe Beispiel.



• **26 cm** • Art.-Nr. Induktion 1001 12 26 0 • EAN Induktion 4015542 10101 2

• **28 cm** • Art.-Nr. Induktion 1001 12 28 0 • EAN Induktion 4015542 10102 9

# RUSTICA PUR WOK-PFANNE

RUSTIKAL & EDEL KOCHEN

Durch die tiefe und halbrunde Form wird die Hitze im Wok gleichmäßig verteilt und bietet somit alle Vorteile für ein gesundes Braten und Kochen. Der rustikale Holzgriff wird nicht heiß und macht diese Pfanne zu einem Eyecatcher in jeder Küche.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø 24 cm, Boden 10,0 cm  
Höhe 8,0 cm, Inhalt 2,0 Liter  
Gewicht 1,5 kg

ø 28 cm, Boden 12,0 cm  
Höhe 8,5 cm, Inhalt 2,6 Liter  
Gewicht 1,7 kg

i

Rustikaler Holzgriff,  
Backofenfest bis 120 °C



ø 24 cm • Art.-Nr. Induktion 1001 38 24 0 • EAN Induktion 4015542 10103 6

ø 28 cm • Art.-Nr. Induktion 1001 38 28 0 • EAN Induktion 4015542 10104 3

# DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR **RUSTIKALE KOCHABENTEUER**



# RUSTICA PLUS

*NATÜRLICHE ROHSTOFFE IM SCHICKEN DESIGN.*

Emailliertes Gusseisen • Bodenstärke ca. 14 mm • schnitt- und kratzfest • aromaneutral  
schnelles Aufheizen und gute Wärmespeicherung • Backofenfest bis 260°C  
2 Jahre Gewährleistung • **für alle Herdarten geeignet**

Unsere Serie RUSTICA PLUS besteht aus emaillierten Gusseisen und hat eine Bodenstärke von ca. 14 mm.

Die verwendete Emaillierung besticht durch ihre sehr gute Kratzfestigkeit und ist extrem langlebig. Emaille ist leicht zu reinigen und bakterienhemmend, sowie aromaneutral und verfälscht keinerlei Geschmack.

Die Produkte erhitzen sich schnell und speichern die Wärme sehr lange – somit können Sie die Wärmezufuhr minimieren und den Energieverbrauch senken. Bitte beachten Sie, dass die Griffe heiß werden, benutzen Sie daher einen Topflappen bzw. Topfhandschuhe.

RUSTICA plus – genießen Sie den verführerischen Duft Ihres Gerichts – vom Kochfeld auf den Tisch.



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.



# RUSTICA PLUS TOPF & SERVIERTOPF

BEEINDRUCKE DEINE GÄSTE!

Mit diesem Serviertopf kannst du deine Gäste nicht nur mit liebevoll zubereiteten Speisen verwöhnen, sondern die Gerichte auch schön präsentieren! Da der Topf aus qualitativem emailliertem Gusseisen besteht, erhitzt er sich nicht nur sehr schnell, sondern speichert die Wärme auch lange - perfekt, um das Essen warmzuhalten! Zudem ist Emaille ein leicht zu reinigendes sowie bakterienhemmendes Material, welches die vielfältigen Geschmacksrichtungen nicht beeinflusst.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø 20 cm, Boden 12,0cm  
Höhe 9,0 cm, Inhalt 1,7 Liter  
Gewicht 2,6 kg

ø 24 cm, Boden 14,5 cm  
Höhe 11,0 cm, Inhalt 3,3 Liter  
Gewicht 3,8 kg



### SERVIERTOPF

ø 26 cm, Boden 17,0 cm  
Höhe 10,0 cm, Inhalt 3,3 Liter  
Gewicht 3,9 kg

- ø 20 cm Topf Art.-Nr. Induktion 1001 31 20 2 • EAN Induktion 4015542 10105 0
- ø 24 cm Topf Art.-Nr. Induktion 1001 31 24 2 • EAN Induktion 4015542 10106 7
- ø 26 cm Serviertopf Art.-Nr. Induktion 1001 13 26 2 • EAN Induktion 4015542 10107 4

# RUSTICA PLUS BRÄTER

DER GROSSE ALLROUNDER FÜR JEDE KÜCHE

Egal ob du Gulasch, Schweinebraten, Pulled Pork oder jede Menge Gemüse zubereiten willst - in diesem Bräter gelingt es dir bestimmt! Aufgrund der erstklassigen Materialeigenschaften von emailliertem Gusseisen wird der Bräter schnell heiß und hält die Temperatur lange, außerdem ist er auch für die Verwendung im Backofen geeignet, was dir noch mehr Möglichkeiten für die Zubereitung deiner Köstlichkeiten einräumt!

Er ist sowohl kratz- als auch schnittfest und auch aufgrund seines 14 mm dicken Bodens äußerst robust, obendrein ist er aromaneutral, sodass die verschiedenen Geschmäcker der Gerichte nicht beeinflusst werden. Ein langlebiger Küchenhelfer, der für beste Ergebnisse sorgt!

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

• **29 x 22 cm**, Boden 24 x 18 cm

Höhe 12,5 cm, Inhalt 4,5 Liter

Gewicht 6,6 kg

• **34 x 26 cm**, Boden 29 x 21 cm

Höhe 15,5 cm, Inhalt 6,2 Liter

Gewicht 8,1 kg



• **29 x 22 cm** • Art.-Nr. Induktion 1001 39 29 2 • EAN Induktion 4015542 10108 1

• **34 x 26 cm** • Art.-Nr. Induktion 1001 39 34 2 • EAN Induktion 4015542 10109 8



**DER  
GENTLEMAN  
UNTER DEN  
PFANNEN**

# BLACKLINE

*DER GENTLEMAN UNTER DEN PFANNEN*

3-fach PTFE Versiegelung • PFOA- frei • 4,5 mm starker Pfannenkörper  
Alu-Schmiedepfanne • lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität  
leichte Serie für angenehmes Handling • Griffe backofenfest bis 150°C  
2 Jahre Gewährleistung • **für alle Herdarten geeignet**

Unsere Serie BLACKline steht für Eleganz, Langlebigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Diese Serie ist mit einer 3-fach PTFE Versiegelung versehen. Der 4,5 mm starke Induktionspfannenboden sorgt zudem für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Pfanne. Die aus geschmiedetem Aluminium gefertigte Pfannenserie ist zudem leicht und PFOA- frei.



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.



# BLACKLINE BRATPFANNE

KOCHEN MIT STIL UND KLASSE.

Unsere Serie BLACKline steht für Eleganz, Langlebigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Diese Serie ist mit einer 3-fach PTFE Versiegelung versehen. Optimal zum Fettarm zu braten. Die Griffe sind aus einem schwarzen Kunststoff, liegen optimal in der Hand, schützen vor Wärme und sind backofenfest bis 150°C.

## IN DREI GRÖSSEN ERHÄLTlich

**ø 20 cm**, Boden 14,5 cm  
Höhe 4,5 cm, Inhalt 0,9 Liter  
Gewicht 0,6 kg

**ø 24 cm**, Boden 18,0 cm  
Höhe 4,5 cm, Inhalt 1,4 Liter  
Gewicht 0,8 kg

**ø 28 cm**, Boden 22,0 cm  
Höhe 5,0 cm, Inhalt 2,1 Liter  
Gewicht 1,1 kg



**ø 20 cm** • Art.-Nr. Induktion 7001 12 20 0 • EAN Induktion 4015542 81801 9

**ø 24 cm** • Art.-Nr. Induktion 7001 12 24 0 • EAN Induktion 4015542 81802 6

**ø 28 cm** • Art.-Nr. Induktion 7001 12 28 0 • EAN Induktion 4015542 81803 3

# BLACKLINE SCHMORPFANNE

KOCHEN MIT STIL UND KLASSE.

Diese Serie steht für Eleganz, Langlebigkeit und gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der 4,5 mm starke Pfannenkörper sorgt zudem für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Pfanne. Probieren Sie unsere BLACKline aus, Sie werden begeistert sein.

## IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø 24 cm, Boden 18,0 cm  
Höhe 6,0 cm, Inhalt 1,9 Liter  
Gewicht 0,9 kg

ø 28 cm, Boden 22,5 cm  
Höhe 6,5 cm, Inhalt 2,8 Liter  
Gewicht 1,3 kg



ø 24 cm • Art.-Nr. Induktion 7001 36 24 0 • EAN Induktion 4015542 81804 0

ø 28 cm • Art.-Nr. Induktion 7001 36 28 0 • EAN Induktion 4015542 81805 7

# GUTE BAF®-QUALITÄT ZUM KLEINEN PREIS MIT DER BASICLINE auch für die WGtarische Küche

Hohe Qualität zum Sparpreis: Mit dieser robusten Pfanne von Baf® werden Sie viel Spaß in der Küche haben, denn mit der 3-fach-Antihftbeschichtung ist sie ideal für Baf® Einsteiger und Hobbyköche. Wegen der besonders guten Antihftwirkung ist unser Produkt leicht zu reinigen. Die Griffe sind aus einem schwarzen Kunststoff, liegen optimal in der Hand, schützen vor Wärme und sind backofenfest bis 180°C.



Elektro



Ceran



Gas



Ofenfest



Handwäsche

Wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken.

# BASICLINE BRATPFANNE

DIE PFANNE FÜR BAF®-EINSTEIGER

Die Pfannen der Serie BASIC line eignen sich hervorragend für Baf® Einsteiger. Mit der 3-fach Versiegelung ist es möglich fettarm zu braten. Die Griffe sind aus einem schwarzen Kunststoff, liegen optimal in der Hand, schützen vor Wärme und sind backofenfest bis 180°C • 3-fach Antihaftversiegelung • 2 Jahre Gewährleistung • 4,2 mm starker Boden • Griff backofenfest bis 180°C **für alle Herdarten geeignet außer Induktion!**

## IN DREI GRÖSSEN ERHÄLTlich

ø 20 cm, Boden 14,5 cm

Höhe 5,0 cm, Inhalt 1,1 Liter

Gewicht 0,5 kg

ø 24 cm, Boden 18,0 cm

Höhe 5,5 cm, Inhalt 1,6 Liter

Gewicht 0,8 kg

ø 28 cm, Boden 22,0 cm

Höhe 5,5 cm, Inhalt 2,4 Liter

Gewicht 1,0 kg



ø 20 cm • Art.-Nr. 2001 12 20 0 • EAN 4015542 80814 0

ø 24 cm • Art.-Nr. 2001 12 24 0 • EAN 4015542 80812 6

ø 28 cm • Art.-Nr. 2001 12 28 0 • EAN 4015542 80813 3

# PRAKTISCHE HELFER

## ZUBEHÖR & ERSATZTEILE

Die praktische Ergänzung für jede Pfanne, Topf oder Bräter aus neuartigem ausgehärteten Spezialglas, bruchfest, extrem leicht und natürlich backofenfest bis 260°C. Alle Deckel sind spülmaschinenfest. Die Deckel werden mit Edelstahlring und permanenter Entlüftung geliefert.



### GLASDECKEL RUND

- **18 cm** • Art.-Nr. 8001 72 18 2 • EAN 4015542 60011 9
- **20 cm** • Art.-Nr. 8001 72 20 2 • EAN 4015542 60012 6
- **24 cm** • Art.-Nr. 8001 72 24 2 • EAN 4015542 60014 0
- **26 cm** • Art.-Nr. 8001 72 26 2 • EAN 4015542 60015 7
- **28 cm** • Art.-Nr. 8001 72 28 2 • EAN 4015542 60016 4
- **30 cm** • Art.-Nr. 8001 72 30 2 • EAN 4015542 60202 1
- **32 cm** • Art.-Nr. 8001 72 32 2 • EAN 4015542 60017 1

### VIERECK GLASDECKEL

- **20 x 20 cm** • Art.-Nr. 8001 73 20 2 • EAN 4015542 60011 3
- **24 x 24 cm** • Art.-Nr. 8001 73 24 2 • EAN 4015542 60015 4
- **28 x 28 cm** • Art.-Nr. 8001 72 28 2 • EAN 4015542 60026 3

### VOLLGLASDECKEL OHNE EDELSTAHLRAND

- **26 x 26 cm** • Art.-Nr. 8001 73 26 2 • EAN 4015542 62115 2



### DECKELKNOPF

Art.-Nr. 111

### GLASDECKEL FÜR GOURMETBRÄTER

- **33 x 21 cm**
- Art.-Nr. 8001 73 33 0
- EAN 4015542 60116 1





### UNTERSETZER SILIKON

**Rot:** Art.-Nr. 8020 95 09 0-r  
EAN 4015542 63014 7

**Schwarz:** Art.-Nr. 8020 95 09 0-s  
EAN 4015542 63021 5

### KOCHSCHÜRZE

Art.-Nr. M100



Schürze mit verstellbarem Träger  
sowie einer zweigeteilten Tasche.



Nur für Gigant Serie!

**ABNEHMBARER GRIFF**  
Art.-Nr. 115



Nur für Gigant Serie!

**STIELGRIFF**  
Art.-Nr. 113



Nur für Gigant Serie!

**SEITENGRIFF**  
Art.-Nr. 114



**TASCHE**  
Art.-Nr. M101



# NOCH MEHR FREUDE AN UNSEREN PRODUKTEN

mit unseren Pflegetipps

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

Pfannen und Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser einmal auskochen!

## **FÜR EINE LANGE LEBENSDAUER**

Vermeiden Sie den Einsatz metallischer & scharfkantiger Küchenhilfen sowie Schneiden in dem Kochgeschirr. Verwenden Sie lieber Holz oder Kunststoff.

## **ERHITZEN DER PFANNEN**

Verwenden Sie immer das passende Kochfeld dessen Durchmesser dem Boden des Produktes entspricht, dies dient der Energieeinsparung. Bei Verwendung eines Gasherdes sollte der Durchmesser der Flamme nie größer als der Pfannenboden sein. Eine Berührung der Gasflamme mit der beschichteten Außenwandung sollte vermieden werden, da die Gefahr von Beschichtungsablösung und Überhitzung besteht.

Bitte beachten Sie, dass unsere Produkte bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von 300°C erreichen. Induktionskochgeschirr hat eine noch kürzere Aufheizzeit, bitte reduzieren Sie rechtzeitig die Temperatur auf mittlere Hitze. Unsere Produkte nie im Leerzustand erhitzen, geben Sie rechtzeitig etwas Öl oder Ihr Bratgut in das Kochgeschirr. Permanente Hitzeeinwirkung, ohne Bratgut, zerstört die Beschichtung. Die Folge können erkennbare Braunfärbung, bis hin zur Ablösung der Beschichtung sein. Nach dem Anbraten reicht eine mittlere Temperatureinstellung völlig aus.



## IMPRESSUM

© 2023 • Printed in Germany

Baf Industrie- und Oberflächentechnik GmbH  
Stadtteil Fischbach • Umpfenstraße 18 • 36452 Kaltennordheim  
www.baf-fischbach.de

**Inhalt:** Baf© Industrie- und Oberflächentechnik GmbH

**Konzept & Design:** © werbewerk-hilders.de

**Produktfotografie:** Franziska Schreiber, Mandy Werner

**Fotos:** stock.adobe.com



### GARANTIE & GEWÄHRLEISTUNG

Sie erhalten drei Jahre Gewährleistung auf die Premiumserie GIGANT Newline und zwei Jahre auf alle anderen Serien von Baf©, gültig ab dem Verkaufsdatum.

Ausgeschlossen ist die Garantie bei unsachgemäßer Behandlung. Kratzer, Flecken, Verfärbungen oder Schäden durch Überhitzung sind kein Reklamationsgrund. Eventuell entstandene Schnitt- oder Kratzspuren in der Oberfläche der Innenversiegelung beeinträchtigen das Brat- und/oder Kochverhalten nicht.

Sollte es doch zu Beanstandungen kommen, wenden Sie sich bitte an unseren Kunden-Service.

**Service-Nr.: (036966) 78 - 0**

### PRODUKTQUALITÄT

Kundenzufriedenheit, sowohl für unsere Partner als auch für unsere Endkunden, und eine faire vertrauensvolle Zusammenarbeit sind fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Wir fühlen uns traditionellen Werten wie Zuverlässigkeit, Liefertreue und Qualitätsarbeit verpflichtet. Service-Nr.: +49 (0)36966 78 - 0



Design- und Formänderungen vorbehalten. Farbabweichungen sind drucktechnisch bedingt.

Für Druck- und Schreibfehler übernehmen wir keine Haftung. Stand: Januar 2023

Das vollständige Impressum finden Sie unter: [baf-produkte.de/impressum](http://baf-produkte.de/impressum)

# NEUES GEWAND FÜR DIE ALTE LIEBE

## UNSER SERVICE FÜR DIE UMWELT

Mit UNS ist das möglich! Warum sollten Sie Ihr gebrauchtes Kochgeschirr wegwerfen, wenn es doch weitaus umweltfreundlichere und vor allem kostengünstigere Alternativen gibt! Baf© bietet den speziellen Service der Wiederbeschichtung Ihrer alten Pfannen an. Hierbei wird die alte Beschichtung mittels eines Sandstrahlverfahrens entfernt und anschließend mit einem Baf©-PTFE-Mehrschichtsystem neu versiegelt. Durch die Wiederbeschichtung werden die gewohnten Eigenschaften Ihres Baf©-Kochgeschirrs nicht eingeschränkt. Die Neubeschichtung erfolgt mit einem Baf©-Standard-System. Die Pfannen und Töpfe müssen im fettfreiem und vorgereinigtem Zustand, ohne Griffe angeliefert werden bzw. diese müssen abmontierbar sein. Für die Demontage der Griffe werden 3,- € pro Griff berechnet.

Baf© übernimmt keine Haftung für zerbrochene Griffe sowie auf die Bearbeitung von Fremdfabrikate. Der Boden von Pfannen, Töpfen und Brätern wird von Baf© nicht abgedreht und ist aus technischen Gründen nach der Aufarbeitung beschichtet.



gebrauchtes Kochgeschirr



gestrahltes Kochgeschirr



aufgearbeitetes Kochgeschirr

### Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

Service Baf©

Telefon: 036966 - 78 0

Mail: [service@baf-fischbach.de](mailto:service@baf-fischbach.de)

### Für mehr Info's Code scannen!



# FÜR DEIN PERFEKTES KOCHERLEBNIS.



**Baf**®



AUS FISCHBACH

**Baf Industrie- und Oberflächentechnik GmbH**  
Umpfenstraße 18 • 36452 Kaltennordheim / Fischbach  
Tel: +49 (0)36966 78 - 125 • Fax: +49 (0)36966 78 - 115

© 2023 • 2. Auflage