

LS LebenStil

Herstellername /
Verantwortliche Person für die EU:
Natalie Lange - LS-LebenStil
Bogenstr. 83,
DE 22869 Schenefeld
Inhaberin: Natalie Lange
Internet: www.ls-lebenstil.de
Mail: info@ls-lebenstil.de
Tel. +49 4057148741



TRI-PLY Edelstahlpfanne | Ø 20 / 24 / 26 / 28
cm | Unbeschichtete Bratpfanne | 3-Schicht-
Vollaufbau bis zum Rand |
Edelstahloberfläche ohne
Antihaftbeschichtung | Edelstahl Stielpfanne
für alle Herdarten | Temperaturbeständig bis
250 °C | Spülmaschinenfest | ideal zum Braten
von Fleisch, Fisch, Bratkartoffeln, Rührei,
Spiegelei |



- **CE-Zertifikat** – Sicherheitsinformationen
- **Produkt:** TRI-PLY Edelstahlpfanne mit Antihaftbeschichtung und Webenstruktur
- **Größen:** Ø 20 / 24 / 26 / 28 / 32 cm
- **Material:** Edelstahl mit 3-Schicht-Vollaufbau bis zum Rand, Antihaftbeschichtung und kratzester Webenstruktur
- **Herdarten:** Induktion, Gas, Elektro und Glaskeramik
- **Temperaturbeständigkeit:** bis maximal 250 °C
- **Reinigung:** Spülmaschinenfest
- **1. Bestimmungsgemäße Verwendung:**
- Die TRI-PLY Edelstahlpfanne ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln auf geeigneten Kochfeldern bestimmt. Sie eignet sich zum Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Bratkartoffeln, Rührei und Spiegelei. Die Pfanne nicht zweckfremden oder zur Aufbewahrung von Chemikalien verwenden.
- **2. Verletzungsgefahr:**
- **ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN!**
- Während der Verwendung können Pfannenboden, Seitenwände, Pfannenrand und Edelstahlgriff sehr heiß werden.
- Heiße Pfannen nur mit geeigneten Topfhandschuhen oder Hitzebeständigen Griffhüllen anfassen
- Den Edelstahlgriff grundsätzlich als potenziell heiß betrachten
- Heiße Pfannen nicht unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen lassen
- Vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen
- Kinder und Haustiere von heißen Pfannen fernhalten
- **3. Temperaturbeständigkeit und Überhitzung:**
- Die maximale Temperaturbeständigkeit beträgt 250 °C und darf nicht überschritten werden.
- Die Pfanne nicht über längere Zeit (wie oder auf höchster Leistungstufe erhitzen. Besonders bei Induktionskochfeldern kann die Temperatur innerhalb kurzer Zeit stark ansteigen.
- Eine Überhitzung kann die Antihaftbeschichtung beschädigen und zu einer Beeinträchtigung der Gebrauchseigenschaften führen.
- Bei ungewöhnlicher Raucherentwicklung die Energiezufuhr ausschalten, sofern gefahrlos möglich, den Raum lüften und die Pfanne abkühlen lassen.
- **4. Schutz der Antihaftbeschichtung:**
- Die Pfanne verfügt über eine kratzeste Webenstruktur mit Antihaftbeschichtung. Die kratzeste Ausführung bedeutet nicht, dass die Oberfläche vollständig gegen Beschädigungen geschützt ist.
- Küchenhelfer aus Holz, Silikon oder anderen beschichtungsschonenden Materialien bevorzugen
- Keine Messer oder scharfkantigen Gegenstände zum Schneiden in der Pfanne verwenden
- Keine Stahlwolle oder aggressiven Scheuermittel einsetzen
- Die Oberfläche nicht durch übermäßigen Druck oder harte Schläge beschädigen
- Bei abblätternder, sich lösender oder erheblich beschädigter Antihaftbeschichtung die Pfanne nicht weiterverwenden
- **5. Brand- und Spritzgefahr:**
- **ACHTUNG – HEISSE FETT UND ÖL!**
- Beim Braten mit Fett oder Öl besteht Verbrunnen- und Brandgefahr.
- Fett und Öl niemals unbeaufsichtigt erhitzen
- Geeignete Speiseöl verwenden und deren Rauchpunkt beachten
- Fett und Öl nie übermäßig heiß erhitzen
- Niemals Wasser in heiße oder brennendes Fett geben
- Bei einem Fettbrand die Energiezufuhr ausschalten, sofern gefahrlos möglich, und einen geeigneten Deckel oder ein geeignetes Löschmittel verwenden
- Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen
- **6. Verwendung auf verschiedenen Herdarten:**
- **Induktion:** Die Pfanne mittig auf der Kochzone platzieren und die Heizleistung schrittweise erhöhen. Die Booster-Funktion nicht zum längeren Erhitzen einer leeren Pfanne verwenden.
- **Gas:** Darauf achten, dass die Gelflammen nicht über den Pfannenboden hinausragen oder den Edelstahlgriff direkt erhitzen.
- **Elektro und Glaskeramik:** Die Pfanne auf einer geeigneten Kochzone verwenden. Auf Glaskeramikflächen möglichst anheben statt verschieben, um Kratzer zu vermeiden.
- **7. Sicherer Stand und Handhabung:**
- Die Pfanne ausschließlich auf einer stabilen, geeigneten Kochzone verwenden.
- Den Pfannenstiel so ausrichten, dass er nicht über den vorderen Rand des Herdes hinausragt.
- Besonders bei größeren Pfandurchmessern auf eine geeignete Kochzonengröße und sicheren Stand achten.
- Die Pfanne nicht übermäßig befüllen oder einseitig belasten. Heiße Pfannen vorsichtig bewegen, um das Verschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.
- **8. Verwendung im Backofen:**
- Die Temperaturbeständigkeit beträgt maximal 250 °C.
- Eine Verwendung im Backofen ist nur zulässig, wenn die vollständige Pfannenausführung einschließlich Griff, Griffbefestigung und Antihaftbeschichtung ausdrücklich vom Hersteller freigegeben ist.
- Bei zulässiger Backofennutzung geeignete hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- **9. Reinigung und Pflege:**
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet. Zur langfristigen Schonung der Antihaftbeschichtung wird eine Reinigung von Hand empfohlen.
- Die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen
- Eine heiße Pfanne nicht unmittelbar mit kaltem Wasser abschrecken
- Mit warmem Wasser, milden Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen
- Keine Stahlwolle oder aggressiven Scheuermittel verwenden
- Eingekochene Speisereste zunächst mit warmem Wasser einweichen
- Die Webenstruktur sorgfältig von Lebensmitteln- und Fettrückständen reinigen
- Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen
- **10. Schutz vor Kindern:**
- Die Edelstahlpfanne ist ein Küchenutensil und kein Spielzeug.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe heißer Pfannen oder eingeschalteter Kochfelder lassen.
- Den Pfannenstiel so ausrichten, dass Kinder ihn nicht erreichen oder die Pfanne herunterziehen können.
- Heiße Pfannen niemals in Reichweite von Kindern abstellen.
- **11. Beschädigungen und Verschleiß:**
- Vor jeder Verwendung die Pfanne auf sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Insbesondere die Antihaftbeschichtung, Webenstruktur, den Pfannenboden und die Griffbefestigung kontrollieren.
- Bei lockeren Griffverbindungen, starken Verformungen, Rissen oder erheblichen Beschädigungen der Beschichtung die Verwendung einstellen.
- Keine scharfen oder scharfkantigen Gegenstände unmittelbar auf der Bratfläche lagern.
- **12. Aufbewahrung:**
- Die Pfanne vollständig abgekühlt, sauber und trocken aufbewahren.
- Beim Stapeln mehrerer Pfannen geeignete Zwischenlagen verwenden, um die Antihaftbeschichtung vor Kratzern und Beschädigungen zu schützen.
- Keine schweren oder scharfkantigen Gegenstände unmittelbar auf der Bratfläche lagern.
- **Herstellertechnik:**
- Die TRI-PLY Edelstahlpfanne ausschließlich entsprechend ihrer vorgesehenen Verwendung einsetzen.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit von 250 °C beachten. Die kratzeste Webenstruktur erhöht die Widerstandsfähigkeit der Bratfläche, ersetzt jedoch keinen sorgfältigen Umgang mit der Antihaftbeschichtung.
- Die Pfanne regelmäßig auf Beschädigungen und festen Sitz des Griffes überprüfen.
- Die Sicherheitshinweise für die spätere Verwendung aufbewahren.



Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg  