

LSLebenStil

**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 |



**Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg**  

- GPR Sicherheitshinweise – TRI-PLY Edelstahlpfanne mit 3-Schicht-Vollaufbau
- Produkt: TRI-PLY Edelstahl-Bratpfanne mit unbeschichteter Edelstahloberfläche
- Größen: Ø 20 cm / 24 cm / 26 cm / 28 cm
- Material: Edelstahl mit 3-Schicht-Vollaufbau vom Boden bis zum Rand
- Ausführung: 3-Schicht ohne Antihaftbeschichtung
- Herdarten: Induktion, Gas, Elektro und Glaskeramik
- Temperaturbeständigkeit: bis 250 °C
- Reinigung: Spülmaschinenfest
- Verwendung: Zum Braten, Anbraten und Zubereiten geeigneter Lebensmittel
- 1. Bestimmungsgemäße Verwendung
- Die TRI-PLY Edelstahlpfanne ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln auf geeigneten Kochfeldern vorgesehen.
- Sie eignet sich beispielsweise zum Braten von Fleisch, Fisch, Bratkartoffeln, Gemüse, Rührei und Spiegelei.
- Die Pfanne darf nur entsprechend ihrer vorgesehenen Verwendung und innerhalb der angegebenen Temperaturgrenze von maximal 250 °C eingesetzt werden.
- Nicht als Aufbewahrungsbekälter für Chemikalien oder andere nicht lebensmittelgeeignete Stoffe verwenden.
- 2. Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen
- ACHTUNG – VERBrenNUNGSGEFahr!
 - Während des Kochens können Pfannenboden, Seitenwände, Rand und Edelstahlgriff sehr heiß werden.
 - Die Pfanne während und nach dem Erhitzen ausschließlich mit geeigneten Topfhandschuhen oder hitzebeständigen Griffhilfen anfassen
 - Den Edelstahlgriff grundsätzlich als potenziell heiß betrachten
 - Heiße Pfannen nicht unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen lassen
 - Die Pfanne vor der Reinigung oder dem Versetzen vollständig abkühlen lassen
 - Kinder und Haustiere von heißen Kochflächen und der Pfanne fernhalten
- 3. Sicherheit beim Braten und Erhitzen
- Die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern verwenden und die Hitze kontrolliert erhöhen.
- Durch den TRI-PLY Vollaufbau wird Wärme über Boden und Seitenwände verteilt. Die Pfanne kann sich daher auch an den Seiten stark erhitzen.
- Die Pfanne nicht über längere Zeit über höchster Leistungstufe erhitzen.
- Eine Überhitzung kann zu Materialverfärbungen, Verformungen und Beschädigungen führen.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit von 250 °C darf nicht überschritten werden.
- 4. Verwendung auf Induktionskochfeldern
- Die Pfanne mittig auf einer geeigneten Kochzone platzieren.
- Eine Kochzone verwenden, deren Größe möglichst zum Pfannendurchmesser passt.
- Bei Induktionskochfeldern die Leistung schrittweise erhöhen. Die Booster-Funktion nicht zum längeren Erhitzen einer leeren Pfanne verwenden, da sehr hohe Temperaturen innerhalb kurzer Zeit entstehen können.
- Die Pfanne nicht über das Glaskeramikfeld stellen, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.
- 5. Verwendung auf Gasherden
- Bei Gasherden darauf achten, dass die Flammen nicht über den Pfannenboden hinausragen oder seitlich am Griff entlangschlagen.
- Der Griff kann durch offene Gasflammen besonders stark erhitzt werden.
- Die Pfanne stand sicher auf dem Topfträger positionieren und nicht über den Rand des Kochfeldes hinausragen lassen.
- 6. Sicherer Umgang mit heißem Fett und Öl
- ACHTUNG – BRAND- UND SPRITZGEFahr!
 - Beim Erhitzen von Fett und Öl weicht bei zu hohen Temperaturen Brandgefahr.
 - Fett und Öl niemals unbeaufsichtigt erhitzen
 - Ausschließlich geeignete Speisefette und Fette verwenden
 - Die Raucherentwicklung beim Erhitzen beachten und die Temperatur gegebenenfalls reduzieren
 - Keine größeren Mengen Wasser in heißes Fett oder Öl geben
 - Tiefgefrorene oder flüssige Lebensmittel vorsichtig in die Pfanne geben, da heißes Fett spritzen kann
 - Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen
 - Bei einem Fettbrand die Energiezufuhr ausschalten, sofern gefahrlos möglich, und den Brand mit einem geeigneten Deckel oder einer geeigneten Luchdecke ersticken
- 7. Besonderheiten der unbeschichteten Edelstahloberfläche
- Die Pfanne besitzt keine Antihaftbeschichtung.
- Lebensmittel können bei ungeeigneter Temperatur oder unzureichender Fettzugabe an der Oberfläche haften bleiben.
- Die Pfanne kontrolliert vorheizen und die Temperatur an das jeweilige Lebensmittel anpassen.
- Anhaftende Lebensmittel nicht gewaltsam mit scharfkantigen Gegenständen entfernen.
- Die Edelstahloberfläche regelmäßig auf Beschädigungen und starke Verformungen überprüfen.
- 8. Sicherer Stand und Handhabung
- Die Pfanne ausschließlich auf einer ebenen, stabilen und geeigneten Kochfläche verwenden.
- Darauf achten, dass der Pfannenboden vollständig auf der Kochzone aufliegt.
- Den Stiel möglichst so ausrichten, dass er nicht über den vorderen Rand des Herdes hinausragt.
- Die Pfanne nicht übermäßig befüllen und beim Umrühren oder Wenden von Speisen gegen Versetzen sichern.
- Heiße Pfannen nur vorsichtig bewegen, um das Verschütten heißer Flüssigkeiten oder Fette zu vermeiden.
- 9. Verwendung im Backofen
- Die Pfanne ist bis maximal 250 °C temperaturbeständig.
- Eine Verwendung im Backofen darf nur erfolgen, wenn sämtliche Bestandteile der jeweiligen Pfannenaufführung ausdrücklich dafür geeignet sind.
- Bei Verwendung im Backofen ausschließlich geeignete hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Die Pfanne nicht direkt unter offene Flammen oder ungeeignete Grillheizelemente stellen.
- 10. Schutz vor Kindern
- Die TRI-PLY Edelstahlpfanne ist ein Küchenutensil und kein Spielzeug.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe heißer Pfannen oder eingeschalteter Kochfelder lassen.
- Die Pfanne so ausrichten, dass Kinder ihn nicht erreichen oder die Pfanne vom Herd ziehen können.
- Heiße Pfannen niemals in Reichweite von Kindern abstellen.
- 11. Reinigung und Pflege
- Die Edelstahlpfanne ist spülmaschinenfest.
- Für eine langfristige gepflegte Oberfläche kann zusätzlich eine Reinigung von Hand mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm erfolgen.
- Die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen
- Eine stark erhitzte Pfanne nicht unmittelbar mit kaltem Wasser abschrecken, da abrupte Temperaturwechsel zu Verformungen führen können
- Eingebraunte Speisereste vor der Reinigung mit warmem Wasser einweichen
- Keine aggressiven chemischen Reiniger oder ungeeigneten Schwebmittel verwenden
- Nach der Reinigung vollständig trocknen lassen
- Verfärbungen durch hohe Temperaturen oder Mineralien im Wasser können bei Edelstahl auftreten und stellen nicht automatisch einen Materialfehler dar
- 12. Kontrolle auf Beschädigungen
- Vor jeder Verwendung die Pfanne auf sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Insbesondere den Pfannenboden, den Edelstahlgriff und dessen Befestigung kontrollieren.
- Bei lockeren Griffverbindungen, starken Verformungen, Rissen oder anderen sicherheitsrelevanten Beschädigungen die Pfanne nicht weiterverwenden.
- Keine eigenständigen Veränderungen an der Pfanne oder ihren Bauteilen vornehmen.
- 13. Lagerung und Aufbewahrung
- Die Pfanne vollständig abkühlen, sauber und trocken aufbewahren.
- Beim Stapeln mehrerer Pfannen geeignete Zwischlagen verwenden, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Die Pfanne nicht so lagern, dass sie herunterfallen oder andere Gegenstände beschädigen kann.
- Herstellernote
- Die TRI-PLY Edelstahlpfanne ausschließlich entsprechend ihrer vorgesehenen Verwendung einsetzen.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit von 250 °C beachten. Aufgrund des 3-Schicht-Vollaufbaus können sich Boden, Seitenwände und Edelstahlgriff stark erhitzen.
- Die Pfanne regelmäßig auf Beschädigungen und festen Sitz des Griffes überprüfen.
- Die Sicherheitshinweise für die spätere Verwendung aufbewahren.