

# GIGANT Newline



© 2020 BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH, Stadtteil Fischbach, Umpfenstraße 18, 36452 Kaltennordheim



Zertifiziert nach EN ISO 9001:2015  
DVS Zert ©GmbH Register-Nr.: DE 199901 6

Verantwortlich für den Inhalt: BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH | [www.baf-fischbach.de](http://www.baf-fischbach.de)

Gestaltung und Druckaufbereitung: ro:stoff media GbR | [www.rostoff-media.de](http://www.rostoff-media.de) | Überarbeitung von BAF GmbH

# Inhaltsverzeichnis

## GIGANTNewline

Serieneigenschaften	04	Superbräter mit Grilldeckel	14
Patentierter Induktionsboden	05	Fischbräter   Grilldeckel Fischpfanne	
Kochgeschirr richtig messen	06/07	Rechteckbräter	15
Pfanne	08	Mehrzweckpfanne	
Schmorpfanne		Crêpespfanne	16/17
Viereckpfanne	09	Stielwok mit Glasdeckel	18
Viereckgrillpfanne		Wok-Set mit Glasdeckel	
Servierpfanne		Swivel-Wok	19
Viereckservierpfanne	10	Tabaka	20
Viereckbräter		Wakame	
Viereckbräter mit Glasdeckel		Ersatzteile	21
Sets	11		
Bratentopf mit Glasdeckel	12		
Kochtopf mit Glasdeckel		Pflegehinweise & Garantie	22
Gemüsetopf mit Glasdeckel			
Stieltopf	13	Über uns	23
Gourmetbräter mit Glasdeckel		AGB 's	
Gourmetbräter mit Grilldeckel			

# GIGANT Newline

DAS BESTE AUS UNSEREM HAUSE, STÜCK FÜR STÜCK VON HAND GEGOSSEN.

Hergestellt in unserer Manufaktur im grünen Herzen Deutschlands, wird unsere Premiumserie GIGANT Newline nur mit den besten Eigenschaften ausgestattet.

Die Produktpalette dieser Serie ist mit über 50 Artikeln recht groß und wird nach Bedarf erweitert, da unsere Kunden und wir von dieser Serie überzeugt sind. 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 noch schneller heiß werden. Jedes dieser edlen Produkte der Serie GIGANT Newline wird in Deutschland von Hand gegossen.

Der starke Boden von ca. 9-10mm ist besonders formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Produkte die Wärme perfekt.

Möchten Sie gesund kochen ist Ihnen das ohne Probleme möglich, denn durch die hervorragende 4-fach - Antihaft -Versiegelung brauchen Sie kein oder ganz wenig Öl oder

Fett zum Braten. Der ergonomisch geformte Griff ist bis 260°C Hitzebeständig und ermöglicht es Ihre Speisen zu überbacken und zu gratinieren.

Mit **UNS** kocht man einfach **BESSER**

## EIGENSCHAFTEN DER SERIE



ELECTRO



CERAN



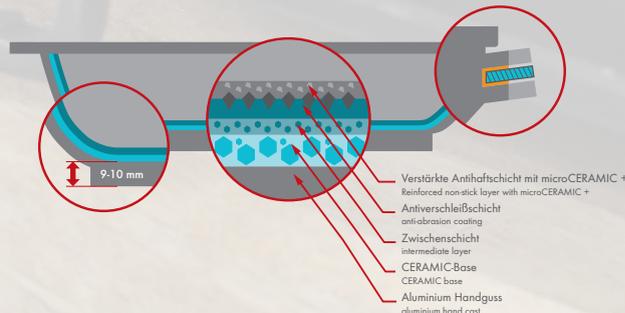
GAS



DISHW



INDUCTION





## JETZT MIT PATENTIERTEM INDUKTIONSBODEN - CSi Technologie

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. Dieser Induktionsboden hat eine kürzere Aufheizzeit.

CSi steht für Cold Spray induction.

## DIE VORTEILE WERDEN AUCH SIE ÜBERZEUGEN:

- mit patentiertem CSi Boden erhältlich
- Garantiert lange Lebensdauer durch 4-fach-Versiegelung BAF-microCOATING progress
- 3 Jahre Garantie
- Aluminiumgusskörper in Deutschland von Hand gegossen
- sehr lange Wärmespeicherung durch hervorragende Gussqualität
- extra starker Boden 9-10mm
- hohes Eigengewicht deswegen besonders formstabil
- Griffe backofenfest bis 260°C, ideal zum Überbacken von Gerichten
- Anbraten ohne Öl und Fett möglich
- leicht zu reinigen
- Spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken



# KOCHGESCHIRR RICHTIG MESSEN

Durchmesser



Gemessen wird oben, von Randinnenseite zu Randinnenseite.

Höhe



Gemessen wird außen, von Aufstandsfläche bis zum oberen Rand.

## Bodendurchmesser



Gemessen wird der Durchmesser der Bodenaufstandsfläche.

## Literangabe



Diese entspricht der maximalen Füllmenge bis zum oberen Rand.

## PFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20	5001 12 20 0	4015542 29101 0	5001 12 20 0 - i	4015542 70712 2	5,0	1,2	14,5
24	5001 12 24 0	4015542 29102 7	5001 12 24 0 - i	4015542 70702 3	5,0	1,7	18,0
26	5001 12 26 0	4015542 29103 4	5001 12 26 0 - i	4015542 70713 9	5,0	1,9	20,0
28	5001 12 28 0	4015542 29104 1	5001 12 28 0 - i	4015542 70704 7	5,0	2,3	22,0
32	5001 12 32 0	4015542 29105 8	5001 12 32 0 - i	4015542 70714 6	5,0	2,8	26,0



## SCHMORPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
24	5001 36 24 0	4015542 29110 2	5001 36 24 0 - i	4015542 70728 3	7,5	2,6	18,5
26	5001 36 26 0	4015542 29111 9	5001 36 26 0 - i	4015542 70729 0	7,5	2,9	20,0
28	5001 36 28 0	4015542 29112 6	5001 36 28 0 - i	4015542 70730 6	7,5	3,2	22,0



## VIERECKPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20x20	5001 14 20 0	4015542 29108 9	5001 14 20 0 - i	4015542 70718 4	7,0	1,8	14,5
24x24	5001 14 24 0	4015542 29122 5	5001 14 24 0 - i	4015542 70719 1	7,0	2,5	18,0
26x26	5001 14 26 0	4015542 29106 5	5001 14 26 0 - i	4015542 70720 7	7,0	2,9	20,0



## VIERECKGRILLPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
26x26	5001 16 26 0	4015542 29107 2	5001 16 26 0 - i	4015542 70721 4	7,0	2,9	20,0
28x28	5001 16 28 0	4015542 29109 6	5001 16 28 0 - i	4015542 70727 6	4,5	2,2	22,0



## SERVIERPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20	5001 13 20 0	4015542 29128 7	5001 13 20 0 - i	4015542 70750 4	7,5	1,6	14,5
24	5001 13 24 0	4015542 29124 9	5001 13 24 0 - i	4015542 70715 3	7,5	2,4	18,0
26	5001 13 26 0	4015542 29125 6	5001 13 26 0 - i	4015542 70716 0	7,5	2,8	20,0
28	5001 13 28 0	4015542 29126 3	5001 13 28 0 - i	4015542 70701 6	7,5	3,4	22,0
32	5001 13 32 0	4015542 29127 0	5001 13 32 0 - i	4015542 70717 7	7,5	4,3	26,0



## VIERECKSERVIERPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20x20	5001 17 20 0	4015542 29138 6	5001 17 20 0 - i	4015542 70722 1	7,5	2,1	14,0
24x24	5001 17 24 0	4015542 29135 5	5001 17 24 0 - i	4015542 70723 8	7,5	2,8	17,0
26x26	5001 17 26 0	4015542 29139 3	5001 17 26 0 - i	4015542 70724 5	7,5	3,3	19,0
28x28	5001 17 28 0	4015542 29136 2	5001 17 28 0 - i	4015542 70705 4	7,5	4,0	22,5



## VIERECKBRÄTER

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28x28	5001 18 28 0	4015542 29156 0	5001 18 28 0 - i	4015542 70726 9	10,0	5,4	21,5



## VIERECKBRÄTER MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28x28	5001 18 28 1	4015542 29256 7	5001 18 28 1 - i	4015542 70768 9	10,0	5,4	21,5



# SETS

	Art. - Nr.	EAN	Verpackung	Gewicht in kg
Set 1: Kochtopf 24 cm, Schmorpfanne 24 cm, Stielkasserolle 18 cm und Glasdeckel	5001 50 24 1	4015542 29218 5	im Geschenkkarton	7,0
Set 2: Kochtopf 28 cm, Schmorpfanne 28 cm, Stielkasserolle 18 cm und Glasdeckel	5001 50 28 1	4015542 29219 2	im Geschenkkarton	7,8



## BRATENTOPF MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20	5001 31 20 1	4015542 29129 4	5001 31 20 1 - i	4015542 70751 1	10,0	2,4	15,5
24	5001 31 24 1	4015542 29130 0	5001 31 24 1 - i	4015542 70752 8	10,0	3,4	18,0
28	5001 31 28 1	4015542 29131 7	5001 31 28 1 - i	4015542 70753 5	10,0	4,6	22,0



## KOCHTOPF MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
20	5001 32 20 1	4015542 29115 7	5001 32 20 1 - i	4015542 70732 0	12,5	2,9	14,0
24	5001 32 24 1	4015542 29116 4	5001 32 24 1 - i	4015542 70733 7	12,5	4,2	18,0
28	5001 32 28 1	4015542 29117 1	5001 32 28 1 - i	4015542 70734 4	12,5	5,9	21,0



## GEMÜSETOPF MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28	5001 33 28 1	4015542 29146 1	5001 33 28 1 - i	4015542 70735 1	17,0	8,2	20,5



## STIELTOPF

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
18	5001 38 18 0	4015542 29114 0	5001 38 18 0 - i	4015542 70731 3	10,5	2,0	14,0



## GOURMETBRÄTER MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
33x21	5001 39 33 1	4015542 29118 8	5001 39 33 1 - i	4015542 70743 6	12,0	5,2	28x16



## GOURMETBRÄTER MIT GRILLDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
33x21	5001 39 33 9	4015542 29121 8	5001 39 33 9 - i	4015542 70744 3	12,0	5,2	28x16



## SUPERBRÄTER MIT GRILLDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
40x28	5001 39 40 9	4015542 29119 5	5001 39 40 9 - i	4015542 70745 0	13,0	9,8	34x22



## FISCHBRÄTER (A) | GRILLDECKEL (B)

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
40x28	5001 39 40 0	4015542 29019 8	5001 39 40 0 - i	4015542 70747 4	6,0	4,1	35x22
33x21	5001 39 33 2	4015542 29013 6	5001 39 33 2 - i	4015542 70749 8	6,0	1,8	27x16



## FISCHPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
38x28	5001 41 27 0	4015542 29214 7	5001 41 27 0 - i	4015542 70748 1	5,5	3,0	22,5



## RECHTECKBRÄTER

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
35x25	5001 39 32 0	4015542 29120 1	5001 39 32 0 - i	4015542 70741 2	7,0	3,8	28x20



## MEHRZWECKPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
26	5001 08 26 0	4015542 27029 9	5001 08 26 0 - i	4015542 70737 5	4,0	1,2	24,0



Unsere Mehrzweckpfanne eignet sich perfekt für Spiegeleier, Pancakes, Burgerpatties, Röstis uvm.



**G**oldmedaille für unsere Crêpespfanne! Nicht umsonst wurde unsere Crêpespfanne 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 das ohne Fett.

## CRÊPESPFANNE

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	 EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28	5001 08 28 0	4015542 27028 2	5001 08 28 0 - i	4015542 70736 5	2,0	0,5	22,5



## STIELWOK MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
30	5001 38 30 1	4015542 29220 8	5001 38 30 1 - i	4015542 29220 8	10,0	4,0	14,5



## WOK-SET MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
32	5001 38 32 1	4015542 29137 9	5001 38 32 1 - i	4015542 70706 1	10,0	4,0	17,5



# SWIVEL WOK – meisterhaft schwenken

Mit einer Pfanne kann man nicht zaubern? Falsch gedacht! 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!

## SWIVEL WOK

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
32x36	5001 38 34 0	4015542 29221 5	12,0	5,7	14,5

### Produkteigenschaften:

- innovative ovale Form
- erhöhter vorderer Rand
- perfektes Schwenken: nichts fällt mehr raus
- gesundes Kochen ohne Zugabe von Fett
- leichter Guss für bessere Gewichtsverteilung



## TABAKA MIT PRESS- & GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28	5001 13 28 5	4015542 29216 1	5001 13 28 5 - i	4015542 29217 8	6,5	3,9	22,0



## WAKAME MIT GLASDECKEL

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm
28	5001 15 28 1	4015542 29215 4	5001 15 28 0 - i	4015542 70703 0	6,0	2,4	21,5



## DECKELKNOPF



Art. - Nr.

111

## SEITENGRIF



Art. - Nr.

114

## STIELGRIF



Art. - Nr.

113

## ABNEHMBARER GRIFF



Art. - Nr.

115



## Pflegehinweise

---

### Vor dem ersten Gebrauch:

- den Artikel gründlich mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen, trocknen und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben

### Unsere Tipps:

- bitte beachten Sie das Induktionskochgeschirr sehr schnell heiß wird, lassen dieses nicht zu lange ohne Bratgut auf höchster Temperatur auf Ihrem Herd
- Achtung bei Gasherden : eine Berührung der Gasflamme mit der beschichteten Außenwandung des Kochgeschirres sollte vermieden werden – Gefahr von Beschichtungsablösung und Überhitzungsschäden
- Antihaft-Kochgeschirre niemals trocken anheizen
- nach dem anbraten bzw. ankochen reicht eine mittlere Temperatureinstellung völlig aus
- heißes Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser abschrecken, da sonst die Bodenstabilität verändert wird
- um die hochwertige Antihafbeschichtung nicht zu verletzen, verwenden Sie bitte ausschließlich Holz- oder Kunststoffwender
- vermeiden Sie den Einsatz metallischer oder scharfkantiger Küchenhelfer bzw. Bestecke

- zum Verstellen auf dem Glaskochfeld das Kochgeschirr nicht ziehen oder schieben, sondern leicht anheben um Kratzer auf der Glasfläche zu vermeiden

### Fakten:

- permanente Hitzeeinwirkungen über 260°C zerstört die Beschichtungsstruktur, erkennbare Braunfärbung bis hin zur Ablösung der Beschichtung ist die Folge

### Reinigung:

- ein weiches Spültuch, warmes Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel reichen aus
- trotz Spülmaschineneignung empfehlen wir dies nicht, häufiges reinigen mit waschaktiven Tabs führen zum Auslaugen der Beschichtung, der gewünschte Antihafteffekt geht verloren, zudem verfärbt sich der abgedrehte Alugussboden unansehnlich
- bitte verwenden Sie keine harten Scheuerschwämme, da es sonst vermehrt zu kleinen Kratzern kommen kann

### Zur Energieeinsparung:

- der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist mit der Größe des Kochfeldes übereinstimmend zu wählen

## Garantie

---

Auf unsere Premiumserie GIGANTNewline erhalten Sie 3 Jahre Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler ab 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.: +49 (0)36966 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.

BAF bietet Ihnen 3 Jahre Garantie ab Verkaufsdatum auf Herstellungs- und Materialfehler.

Service-Nr.: +49 (0)36966 78 - 125

## Hinweis

---

Design- und Formänderungen vorbehalten. Eventuelle Farbabweichungen sind drucktechnisch bedingt.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

Download unter [www.baf-produkte.de](http://www.baf-produkte.de) oder fordern Sie diese unter der o.g. Service-Nummer an.



## Über uns

---

Verpflichtung aus Tradition - Unser Unternehmen, die BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH, beweist seit über 100 Jahren Kompetenz bei der Herstellung hochwertiger Kochgeschirrs. Qualität seit 1914.

## Hersteller

---

BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH

Stadtteil Fischbach, Umpfenstraße 18

36452 Kalttenordheim

Tel.: +49 (0)36966 78 - 125

Fax: +49 (0)36966 78 - 206

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

Web: [www.baf-produkte.de](http://www.baf-produkte.de)

[www.facebook.com/baf.gmbh](https://www.facebook.com/baf.gmbh)

[www.instagram.com/baf\\_fischbach](https://www.instagram.com/baf_fischbach)

Viel Spaß beim Braten und Kochen.

Ihr BAF-Team

# Mit **UNS** kocht man einfach **BESSER**



**BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH**

Stadtteil Fischbach | Umpfenstraße 18 | 36452 Kaltennordheim

Tel: +49 (0)36966 78 - 125 | Fax: +49 (0)36966 78 - 206 | Mail: [vertriebhw@baf-fischbach.de](mailto:vertriebhw@baf-fischbach.de)

Web: [www.baf-produkte.de](http://www.baf-produkte.de) | [www.facebook.com/baf.gmbh](https://www.facebook.com/baf.gmbh) | [instagram: baf\\_fischbach](https://www.instagram.com/baf_fischbach)