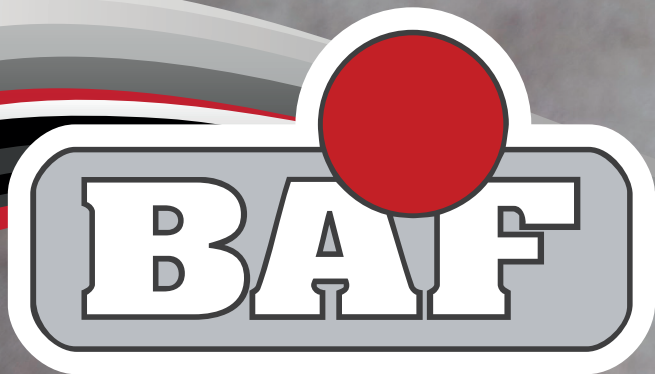




**Jetzt
NEU**

RUSTICA PUR
RUSTICA PLUS

Zusatzkatalog 2020
www.baf-produkte.de

RUSTICA PUR

KOCHEN RUSTIKAL & EDEL.



Unsere Gusseisenserie RUSTICA pur mit einer Bodenstärke von ca. 13mm 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.

EIGENSCHAFTEN DER SERIE



- Gusseisen Serie
- Xylan Antihaf-Versiegelung
- Bodenstärke ca. 13mm
- 2 Jahre Gewährleistung
- für alle Herdarten geeignet
- Backofenfest bis 120°C
- Spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken





RUSTICA PUR

Pfanne



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
26	1001 12 26 0	4015542 10101 2	5,0	1,7	16,5	1,5
28	1001 12 28 0	4015542 10102 9	6,0	2,1	18,5	1,6

RUSTICA PUR

Wokpfanne



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
24	1001 38 24 0	4015542 10103 6	8,0	2,0	10,0	1,5
28	1001 38 28 0	4015542 10104 3	8,5	2,6	12,0	1,7

RUSTICA PLUS

NATÜRLICHE ROHSTOFFE
IM SCHICKEN DESIGN.



Unsere neue Serie RUSTICA PLUS besteht aus emaillierten Gusseisen und hat eine Bodenstärke von ca. 14mm. Die verwendete Emaillierung besticht durch ihre sehr gute Kratzfestigkeit und ist extrem langlebig.

Emaile 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 Ihr Können und den verführerischen Duft Ihres Gerichts. Vom Kochfeld auf den Tisch!

EIGENSCHAFTEN DER SERIE



ELECTRO



CERAN



GAS



DISHW



INDUCTION

- emailliertes Gusseisen
- Bodenstärke ca. 14mm
- schnitt und kratzfest
- aromaneutral
- schnelles Aufheizen und gute Wärmespeicherung
- Backofenfest bis 260°C
- für alle Herdarten geeignet
- 2 Jahre Gewährleistung
- Spülmaschinenfest – Wir empfehlen die händische Reinigung oder das Gläserspülprogramm Ihrer Spülmaschine.





RUSTICA PLUS

Topf



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20	1001 31 20 2	4015542 10105 0	9,0	1,7	12,0	2,6
24	1001 31 24 2	4015542 10106 7	11,0	3,3	14,5	3,8

RUSTICA PLUS

Serviertopf



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
26	1001 13 26 2	4015542 10107 4	10,0	3,3	17,0	3,9

RUSTICA PLUS

Bräter



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
29 x 22	1001 39 29 2	4015542 10108 1	12,5	4,5	24x18	6,6
34 x 26	1001 39 34 2	4015542 10109 8	15,5	6,2	29x21	8,1

PFLEGEHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch

Pfannen und Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser einmal auskochen - schon kann es losgehen!

Erhitzen

- 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 Versiegelung. Die Folge können erkennbare Braunfärbung, bis hin zur Ablösung der Beschichtung sein.
- Nach dem Anbraten reicht eine mittlere Temperatureinstellung völlig aus.

Fette und Öle

- Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl aus, das die gewünschte Brattemperatur verträgt.
- Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich in der Regel nicht zum Braten.
- Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden, bitte nicht mit Wasser löschen. Verwenden Sie in diesem Fall einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher.

Für eine lange Lebensdauer

- Verwenden Sie Küchenhilfen aus Holz oder Kunststoff.
- Vermeiden Sie den Einsatz metallischer und scharfkantiger Küchenhilfen sowie das Schneiden in der Serie RUSTICA PUR.

Reinigung RUSTICA PUR

- Ein weiches Spültuch, warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel reichen aus.
- Trotz Spülmaschineneignung, empfehlen wir das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche die Beschichtung angreifen.
- Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Backofenreiniger oder Scheuerschwämme, da diese die Antihafversiegelung beschädigen können.
- Trocknen Sie die Produkte nach dem Spülen gut ab und bewahren Sie diese an einem trockenen Ort auf.

Reinigung RUSTICA PLUS

- Nach dem Benutzen, lassen Sie Ihr Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen. Ein Spültuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel reichen aus um leichte Verschmutzungen zu entfernen.
- Hartnäckige Speisereste weichen Sie ca. 15 Minuten mit warmen Spülwasser ein und reinigen anschließend wie gewohnt.
- Vermeiden Sie Drahtbürsten, Stahlwolle, sowie sandhaltige Scheuermittel oder Putzschwämme mit Keramikpartikeln.
- Trocknen Sie die Produkte nach dem Spülen gut ab und bewahren Sie diese an einem trockenen Ort auf.

Weitere Hinweise

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

Gewährleistung

Sie erhalten 2 Jahre Gewährleistung auf Herstellungs- und Materialfehler ab Verkaufsdatum.

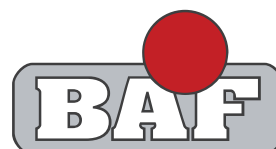
Ausgeschlossen ist die Garantie bei unsachgemäßer Behandlung. Kratzer, Flecken, Verfärbungen oder Schäden durch Überhitzung sind kein Reklamationsgrund. Eventuell entstandene Schnitt- oder Kratzspuren in der Oberfläche der Innenversiegelung beeinträchtigen das Brat- und/oder Kochverhalten nicht.

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

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

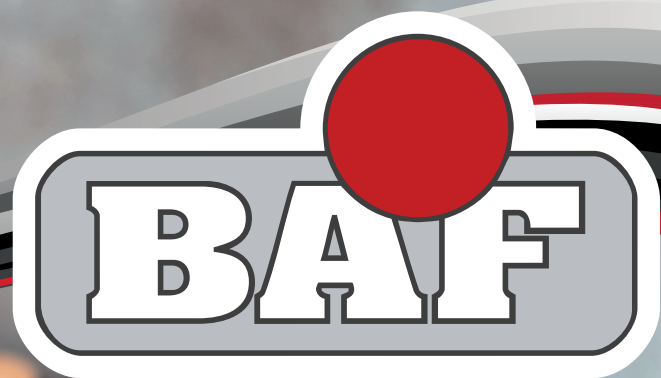
Fax: +49 (0) 36966 78 - 206

E-Mail: vertriebhw@baf-fischbach.de



RUSTICA PUR
RUSTICA PLUS

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
Web: www.baf-produkte.de | www.facebook.com/baf.gmbh