

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

PRODUKTKATALOG ab Juni 2020
www.baf-produkte.de

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

Alle Rechte vorbehalten, auch der fotomechanischen Wiedergabe und der Speicherung in elektronischen Medien. Das Erstellen und Verbreiten von Kopien auf Papier, auf Datenträgern oder im Internet, insbesondere als PDF, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Firma BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH gestattet und wird bei Nichtbeachtung strafrechtlich verfolgt.

Inhalt: BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH | www.bafprodukte.de

Satz, Gestaltung & Druckaufbereitung: Janice Portner

Inhalt, Text & Produktfotografie: Franziska Schreiber

Printed in Germany



VORWORT

DAS UNTERNEHMEN

Verpflichtung aus Tradition

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. Wir produzieren ausschließlich in Deutschland.

Weitere Informationen, auch zu unseren technischen Beschichtungen finden Sie auf unserer Webseite: www.baf-produkte.de



Zertifiziert nach EN ISO 9001:2015
DVS Zert ©GmbH Register-Nr.: DE 1999-01 6

MICHAEL PRÄBLER
Geschäftsführender Gesellschafter

INHALTSVERZEICHNIS



Unternehmensgeschichte

Seit 1914 kommen hochwertige Haushaltswaren mit hervorragender Qualität aus Fischbach.



Serienvergleich / Kochgeschirr messen

Seit 1914 kommen hochwertige Haushaltswaren mit hervorragender Qualität aus Fischbach.



GIGANTNewline

Jetzt noch besser, mit patentiertem Induktionsboden und 4-fach Versiegelung microCERAMIC progress.



GALAXY

Edelstahlserie 18/10 mit satinierter Oberfläche und einer 3-fach Titan Versiegelung.



BLACKline

Schmiedepfanne mit 3-fach CERAMIC Versiegelung.





BASICline

Druckguss-Serie mit 3-fach Versiegelung.



Zubehör



Hinweise, Tipps & Garantie



Neubeschichtung



#baf #katalog2020

 #baf_fischbach



1914



Aus einer alten Ölmühle am Rande des Feldaflusses gründete Carl Zitzmann gemeinsam mit seiner Frau und 10 Mitarbeitern die „alfi“ (Aluminium Waren Fischbach), und beginnt mit der Herstellung von Isoliergefäßen.

1928



alfi geht über die Grenzen Deutschlands hinaus. Der erste Exportauftrag wird ausgeführt.

1948

Neuanfang: Die „alfi“ wird in einen „Volkseigenen Betrieb“ umgewandelt und die Familie Zitzmann enteignet. Der neue Name lautet nun AWF (Aluminiumwarenfabrik Fischbach).

1960



In der AWF wird die Fließpresstechnik angewendet. Die Produktpalette wird um Alufaschen und Umhüllungen für die Glasindustrie erweitert. Die Aluminiumgeschirrerstellung wird durch maschinelles Fließdrücken modernisiert.

1972

Die AWF vergrößert sich: Mit dem Bau der „Neuen Halle“ und einer modernen Fertigungslinie wird der Meilenstein für das neue „alcolema-Geschirr“ gesetzt.

1981

AWF präsentiert das Geschirrsortiment „alcolema super“ mit neuen Emaillefarben und Beschlägen.

1918

Die Produktpalette wird auf Aluminiumgeschirr erweitert. Durch einen steilen Aufstieg kann das Unternehmen bereits 75 Beschäftigte zählen.



1939

Zusammen mit der gesamten Belegschaft feiert alfi seinen 25. Geburtstag.

1945

Auch die Demontage durch sowjetische Truppen kann das Werk nicht zerstören. alfi wird neu aufgebaut.

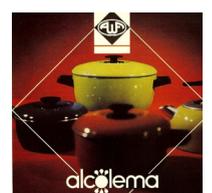
1951

Aus den Anfängen der Nachkriegsproduktion von Metallbeschlägen profiliert sich die AWF neu: Es beginnt die Fertigung eines umfangreichen Sortiments an Haushaltsgeschirr aus Reinaluminium.



1975

Der Start beginnt für das „alcolema“ Geschirr - außen farbig emailliert und innen PTFE antihafbeschichtet - damit ist die AWF, der einzige Hersteller in der DDR.



1987



Gemeinsam mit Designern stellt AWF die Pfannenserie „alcolema 2000“ mit ergonomisch gestalteten Griffen vor.

1992



Der Treuhandbetrieb geht in private Hände über. Mit einem neuen Vertriebskonzept wird die BAF auf dem Markt bekannt.

1996



Die Pfannenserie TITAN3000 wird eingeführt.

2001

In den Jahren 2001, 2002 und 2004 wird BAF als Partner des Fachhandels ausgezeichnet.

2008



Ein neues Flammstutzverfahren für das Auftragen von Induktionsschichten kommt bei BAF zum Einsatz.

2010

Die Industriebeschichtung wird erweitert und umfasst auch Industrie Backbleche.

2015

Neues Design für die Export Verpackung

2019



Einführung der neuen Induktionsserie BLACKline

1990

Ein neuer Aufbruch: Mit der Wende wird die BAF Fischbacher Haushaltswaren GmbH gegründet. Mit neuem Outfit der Produkte wird der Markt neu eröffnet.



1993

Als weiteres Standbein wird eine Pulverbeschichtungsanlage aufgebaut.



1997

Glänzende Momente: Die Edelstahlserie 18/10 mit satinierter Oberfläche GALAXY wird eingeführt.



2006

BAF führt eine neue Beschichtung „microCERAMIC®“ für die Serie GIGANT ein.



2009

Unsere Premiumserie GIGANT wird abgelöst von der Serie GIGANTNewline. Die Pfannen erhalten neue Körper.

2014

Der Standort Fischbach / Rhön feiert 100 Jahre. Dies wurde zum Anlass genommen die Hallenfassade neu zu gestalten. Auf über 300m² wurde die 100 jährige Geschichte in Form eines Garffitis dargestellt.

2017

Weltneuheit Swivel Wok (Schwenk-Wok)

2020

Größte Investition seit 15 Jahren, neuer Durchlauf-Härte-Ofen, mit 19m Länge.

BAF erwirbt das Patent für Kaltgasspritzen für Induktionsböden.

Im Oktober 2020, Firmenjubiläum 25 Jahre BAF unter der Führung von Michael Präßler.

Serienvergleich

Für jede Herausforderung gewappnet. Welche Serie passt am Besten zu Ihnen? Finden Sie es anhand unserem Serienvergleich heraus. Qualität die sich sehen lässt in allen Varianten.

Merkmale					
	GIGANT Newline	GIGANT Newline Induktion	GALAXY	BLACKline	BASICline
Induktionsfähig	✗	✓	✓	✓	✗
Bodenstärke	9-10mm	9-10mm	7mm	4,5mm	4,2mm
Schichtstärke	4-fach	4-fach	3-fach	3-fach	3-fach
Griff Backofen- festigkeit max. Temperatur	260°C	260°C	260°C	150°C	180°C
Garantiezeit	3 Jahre	3 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Sortimentsgröße	50 Artikel	50 Artikel	6 Artikel	5 Artikel	3 Artikel
Antihafteigen- schaften	★★★★★	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★☆☆
Beschichtung- härte	★★★★★	★★★★★	★★★★☆☆	★★★★☆☆	★★★☆☆
Besondere Merkmale	Premium Produkt	Premium Produkt	Edelstahl Außen - Innen Antihaft beschichtet	Einsteiger Modell für Induktion	Einsteiger Modell
	gute Wärmespei- cherung	gute Wärmespei- cherung	edle Optik	schnelles Aufheizen	leicht
		patentierter Induktionsboden CSi Technologie		leicht	

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.

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.

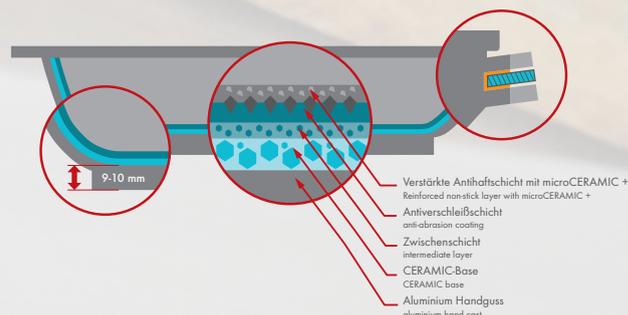
Der starke Boden von ca. 9-10mm ist besonders formstabil und durch den hochwertigen Aluminiumguss speichern die Produkte die Wärme perfekt.

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



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

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.

micro COATING
progress
Ultra-Hard-Coat-System



PFANNE



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

SCHMORPFANNE



ø 24 cm



ø 26 cm



ø 28 cm



#gigantisch #schmorpfanne  #baf_fischbach



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
24	5001 36 24 0	4015542 29110 2	5001 36 24 0 - i	4015542 70728 3	7,5	2,6	18,5	1,5
26	5001 36 26 0	4015542 29111 9	5001 36 26 0 - i	4015542 70729 0	7,5	2,9	20,0	1,8
28	5001 36 28 0	4015542 29112 6	5001 36 28 0 - i	4015542 70730 6	7,5	3,2	22,0	2,0

VIERECKPFANNE



Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20x20	5001 14 20 0	4015542 29108 9	5001 14 20 0 - i	4015542 70718 4	7,0	1,8	14,5	1,3
24x24	5001 14 24 0	4015542 29122 5	5001 14 24 0 - i	4015542 70719 1	7,0	2,5	18,0	1,6
26x26	5001 14 26 0	4015542 29106 5	5001 14 26 0 - i	4015542 70720 7	7,0	2,9	20,0	1,9

VIERECKGRILLPFANNE



26x26 cm

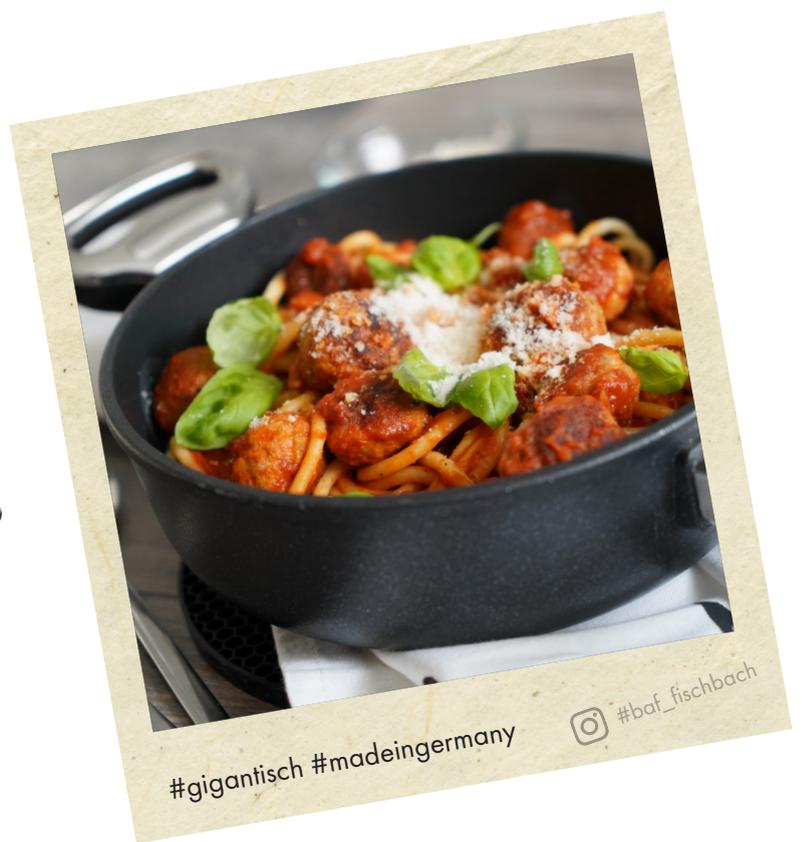


28x28 cm



Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
26x26	5001 16 26 0	4015542 29107 2	5001 16 26 0 - i	4015542 70721 4	7,0	2,9	20,0	1,9
28x28	5001 16 28 0	4015542 29109 6	5001 16 28 0 - i	4015542 70727 6	4,5	2,2	22,0	1,8

SERVIERPFANNE



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

VIERECKSERVIERPFANNE



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

VIERECKBRÄTER



28x28 cm



28x28 cm



Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
28x28	5001 18 28 0	4015542 29156 0	5001 18 28 0 -i	4015542 70726 9	10,0	5,4	21,5	2,3
Mit Glasdeckel								
28x28	5001 18 28 1	4015542 29256 7	5001 18 28 1 -i	4015542 70768 9	10,0	5,4	21,5	2,3

BRATENTOPF MIT GLASDECKEL



ø 20 cm



ø 24 cm



ø 28 cm



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

KOCHTOPF MIT GLASDECKEL



ø 20 cm



ø 24 cm



ø 28 cm



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20	5001 32 20 1	4015542 29115 7	5001 32 20 1 - i	4015542 70732 0	12,5	2,9	14,0	1,6
24	5001 32 24 1	4015542 29116 4	5001 32 24 1 - i	4015542 70733 7	12,5	4,2	18,0	1,9
28	5001 32 28 1	4015542 29117 1	5001 32 28 1 - i	4015542 70734 4	12,5	5,9	21,0	2,3

GEMÜSETOPF MIT GLASDECKEL



ø 28 cm



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

STIELTOPF



ø 18 cm



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
18	5001 38 18 0	4015542 29114 0	5001 38 18 0 - i	4015542 70731 3	10,5	2,0	14,0	1,2

GOURMETBRÄTER MIT DECKEL



33x21 cm



33x21 cm



Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
Mit Glasdeckel								
33x21	5001 39 33 1	4015542 29118 8	5001 39 33 1 - i	4015542 70743 6	12,0	5,2	28x16	4,0
Mit Grilldeckel								
33x21	5001 39 33 9	4015542 29121 8	5001 39 33 9 - i	4015542 70744 3	12,0	5,2	28x16	4,4

SUPERBRÄTER MIT GRILLDECKEL



40x28 cm



#gigantisch #handguss #gänsebräter



Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
40x28	5001 39 40 9	4015542 29119 5	5001 39 40 9 - i	4015542 70745 0	13,0	9,8	34x22	6,0

RECHTECKBRÄTER



35x25 cm



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

FISCHBRÄTER & GRILLDECKEL



33x21 cm



40x28 cm



#gigantisch #fischbräter

#baf_fischbach



#feiertage #gigantisch

#baf_fischbach

Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
Grilldeckel								
33x21	5001 39 33 2	4015542 29013 6	5001 39 33 2 - i	4015542 70749 8	6,0	1,8	27x16	1,8
Fischbräter								
40x28	5001 39 40 0	4015542 29019 8	5001 39 40 0 - i	4015542 70747 4	6,0	4,1	35x22	2,7

FISCHPFANNE



38x28 cm

Größe in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
38x28	5001 41 27 0	4015542 29214 7	5001 41 27 0 - i	4015542 70748 1	5,5	3,0	22,5	2,3

CRÊPESPFANNE

Goldmedaille 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 fast ohne Fett.



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN			Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
			Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion				
28	5001 08 28 0	4015542 27028 2	5001 08 28 0 - i	4015542 70736 8	2,0	0,5	22,5	1,6

MEHRZWECKPFANNE



ø 26 cm



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
26	5001 08 26 0	4015542 27029 9	5001 08 26 0 - i	4015542 70737 5	4,0	1,2	24,0	1,7

TABAKA MIT PRESS- & GLASDECKEL

Spezialpfanne aber auch universell einsetzbar. Der Name stammt aus dem Kaukasus. Tabaka ist ein georgisches Hähnchenrezept, welches sich auch in anderen Ländern größter Beliebtheit erfreut. Natürlich ist es möglich auch viele andere Gerichte in dieser Pfanne zuzubereiten.

Die Pfanne wird mit einem Pressdeckel und mit einem Glasdeckel im schönen Geschenkkarton geliefert.



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN			Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
			Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion				
28	5001 13 28 5	4015542 29216 1	5001 13 28 5 - i	4015542 29217 8	6,5	3,9	22,0	4,6

WAKAME MIT GLASDECKEL



ø 28 cm

Gesunde Ernährung mit wenig Fett oder Öl wird immer wichtiger. Unsere Wakame erfüllt diesen Wunsch optimal.

Erleben Sie Wellness-Kochen und Braten für höchste Ansprüche. Die speziell patentierte Form der Bodenstruktur und das ausgeklügelte Höhen-Niveau der einzelnen Bodenelemente garantieren optimale Brateigenschaften in der Grill- und Bratzone. Fettloses Braten ist genau so möglich wie der gezielte Einsatz von Bratfett bei Bedarf.

Ergonomisches Design. Durch den Stielgriff „easy touch“ wird eine ergonomische und absolut handhabungssichere Anwendung garantiert. Der Griff lässt sich mit einer Hand problemlos abnehmen und wieder aufsetzen und bietet somit eine platzsparende Aufbewahrung der Pfanne. Unser Aromaknopf sorgt für die Zuführung von 50ml Flüssigkeit zum Verfeinern aller Speisen.



#gigantisch #madeingermany #nurbeibaf



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
28	5001 15 28 1	4015542 29215 4	5001 15 28 0 - i	4015542 70703 0	6,0	2,4	21,5	2,8

WOK-SET MIT GLASDECKEL



ø 32cm



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
32	5001 38 32 1	4015542 29137 9	5001 38 32 1 - i	4015542 70706 1	10,0	4,0	17,5	3,2

STIELWOK MIT GLASDECKEL



ø 30cm

Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
30	5001 38 30 1	4015542 29220 8	5001 38 30 1 - i	4015542 29220 8	10,0	4,0	14,5	1,6



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!

Produkteigenschaften:

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



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
32x36	5001 38 34 0	4015542 29221 5	12,0	5,7	14,5	1,9

GESCHENK-SET 1 & 2



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



DECKELKNOPF

Art. - Nr.

111



SEITENGRIFF

Art. - Nr.

114



STIELGRIFF

Art. - Nr.

113



ABNEHMBARER GRIFF

Art. - Nr.

115



GALAXY

KOCHEN KANN SO ELEGANT SEIN.

Erleben Sie Kochen auf höchstem Niveau. Gönnen Sie sich glänzende Momente mit dem erlesenen Kochgeschirr der BAF Serie GALAXY.

Setzen Sie Akzente: Außen Edelstahl 18/10 mit satinierte Oberfläche - Innen beschichtet mit BAF 3-fach Titan Hartgrundversiegelung.

Der 7,0mm Sandwichboden besteht 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.

EIGENSCHAFTEN DER SERIE



- Extrem robuste TITAN-Hartgrundversiegelung
- 2 Jahre Garantie
- für alle Herdarten geeignet
- Edelstahl Kochgeschirr 18/10 mit satinierte Oberfläche
- 7,0mm Sandwichboden mit extra dickem Aluminiumkern
- Griff backofenfest bis 260°C, ideal zum Überbacken von Gerichten
- Spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken



BRATPFANNE



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20	4002 12 20 0	4015542 28101 1	5,0	0,8	13,5	0,7
24	4002 12 24 0	4015542 28102 8	5,5	1,6	18,0	1,0
28	4002 12 28 0	4015542 28104 2	6,0	2,5	20,0	1,2

GRILLPFANNE



ø 28 cm



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
28	4002 16 28 0	4015542 28106 6	5,0	1,8	22,5	1,4

SERVIERPFANNE



ø 24 cm



ø 28 cm



#galaxy #servierpfanne

Instagram icon #baf_fischbach



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
24	4002 13 24 0	4015542 28124 0	7,0	2,4	18,0	1,1
28	4002 13 28 0	4015542 28126 4	8,5	4,1	20,0	1,3

BLACKline

DER GENTLEMAN UNTER DEN PFANNEN.

Unsere neue Serie BLACKline steht für Eleganz, Langlebigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie ist das Induktions-Einsteiger-Modell aus dem Hause BAF.

Diese Serie ist mit einer 3-fach PTFE Versiegelung versehen, ein Optimum an Härte und Antihaft. Möchten Sie in der Pfanne schmoren oder kross anbraten, all das ist mit der BLACKline möglich. Durch Ihre elegante Erscheinung wird Sie in unserem Hause als der Gentleman unter den Pfannen bezeichnet.

Der 4,5mm starke Pfannenkörper sorgt zudem für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Pfanne. Die aus geschmiedetem Aluminium gefertigte Pfannenserie ist zudem leicht, PFOA frei und auch für Spülmaschinen geeignet.

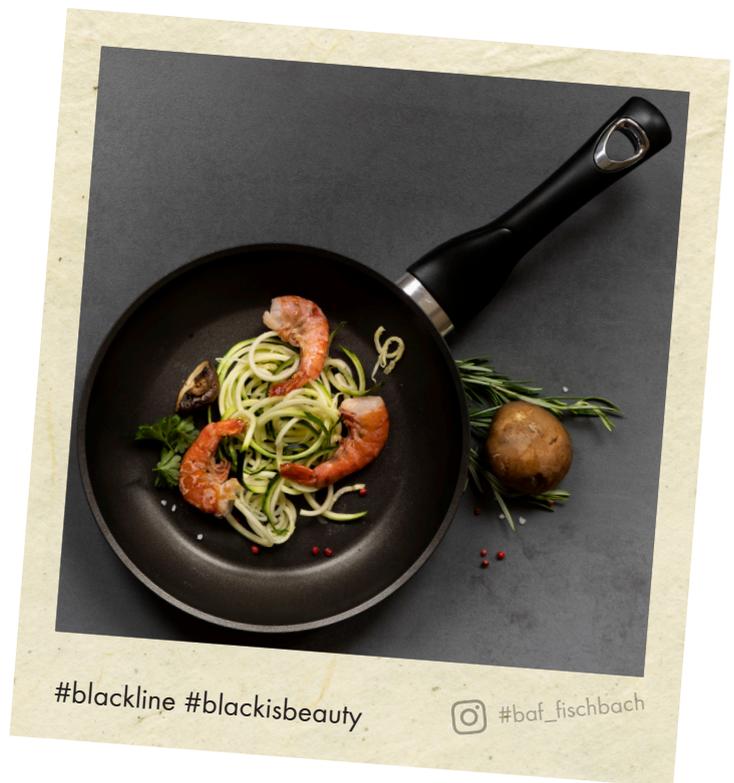
EIGENSCHAFTEN DER SERIE



- 3-fach PTFE Versiegelung
- PFOA frei
- für alle Herdarten geeignet
- Griffe backofenfest bis 150°C
- leichte Serie für angenehmes Handling
- 4,5mm starker Pfannenkörper
- Alu-Schmiedepfanne
- Spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken



PFANNE



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20	7001 12 20 0	4015542 81801 9	4,5	0,9	14,5	0,6
24	7001 12 24 0	4015542 81802 6	4,5	1,4	18,0	0,8
28	7001 12 28 0	4015542 81803 3	5,0	2,1	22,0	1,1

SCHMORPFANNE



ø 24 cm



ø 28 cm



#blackline #schmorpfanne

#baf_fischbach



Größe ø in cm	Art. - Nr. Induktion	EAN Induktion	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
24	7001 36 24 0	4015542 81804 0	6,0	1,9	18,0	0,9
28	7001 36 28 0	4015542 81805 7	6,5	2,8	22,5	1,3



BASICline

HOHE QUALITÄT ZUM KLEINEN PREIS.

Hohe Qualität zum Sparpreis: Mit dieser robusten Pfanne von BAF werden Sie viel Spaß in der Küche haben, denn mit der 3-fach-Antihaftbeschichtung ist sie ideal für BAF Einsteiger und Hobbyköche.

Wegen der besonders guten Antihafteffizienz ist unser Produkt leicht zu reinigen. Somit werden Sie dank der hohen Abriebfestigkeit lange Freude an unserer BASICline haben.

Die Griffe sind aus einem schwarzen Kunststoff, liegen optimal in der Hand, schützen vor Wärme und sind backofenfest bis 180°C.

EIGENSCHAFTEN DER SERIE



- 3-fach Antihafteffizienz
- 2 Jahre Garantie
- Druckgusskörper
- 4,2mm starker Boden
- Griffe backofenfest bis 180°C
- Spülmaschinenfest, wir empfehlen unseren Kunden das Spülen von Hand, da in vielen Spülmaschinentabs Eiweißlöser vorhanden sind, welche sehr aggressiv auf die Beschichtung wirken



BRATPFANNE



ø 20 cm



ø 24 cm



ø 28 cm



Größe ø in cm	Art. - Nr.	EAN	Höhe in cm	Inhalt in l	Boden ø in cm	Gewicht in Kilo
20	2001 12 20 0	4015542 80814 0	5,0	1,1	14,5	0,5
24	2001 12 24 0	4015542 80812 6	5,5	1,6	18,0	0,8
28	2001 12 28 0	4015542 80813 3	5,5	2,4	22,0	1,0

ZUBEHÖR

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.

Unsere Küchenhilfen bestehen aus schwarzem edlen Kunststoff und schützen Pfannen und Töpfe vor dem Zerkratzen, Temperaturbeständig bis 220°C.



GLASDECKEL RUND

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



VIERECK GLASDECKEL

Größe in cm	Art. - Nr.	EAN
20x20	8001 73 20 2	4015542 60113 0
24x24	8001 73 24 2	4015542 60115 4
26x26*	8001 73 26 2	4015542 62115 2
28x28	8001 73 28 2	4015542 60026 3

* = Vollglasdeckel ohne Edelstahlrand



GLASDECKEL FÜR GOURMETBRÄTER

Größe in cm	Art. - Nr.	EAN
33x21	8001 73 33 0	4015542 60116 1

BRATENWENDER



Art. - Nr.

EAN

8020 75 01 0

4015542 61001 9

SPAGHETTIHEBER



Art. - Nr.

EAN

8020 75 11 0

4015542 61011 8

SCHNEEBESEN



Art. - Nr.

EAN

8020 75 03 0

4015542 61003 3

SUPPENKELLE



Art. - Nr.

EAN

8020 75 04 0

4015542 61004 0

SERVIERLÖFFEL



Art. - Nr.

EAN

8020 75 15 0

4015542 61005 7

SCHAUMLÖFFEL



Art. - Nr.

EAN

8020 75 12 0

4015542 61012 5

KARTOFFELSTAMPFER



Art. - Nr.

EAN

8020 75 10 0

4015542 61010 1

UNTERSETZER SILIKON



Art. - Nr.

EAN

8020 95 09 0-r

4015542 63014 7

8020 95 09 0-s

4015542 63021 5



GEBRAUCHS- & PFLEGETIPPS

Damit Sie an den hochwertig beschichteten Pfannen und Töpfen der Firma BAF lange Freude haben, geben wir Ihnen einige wertvolle Tipps.

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 Beschichtung. 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

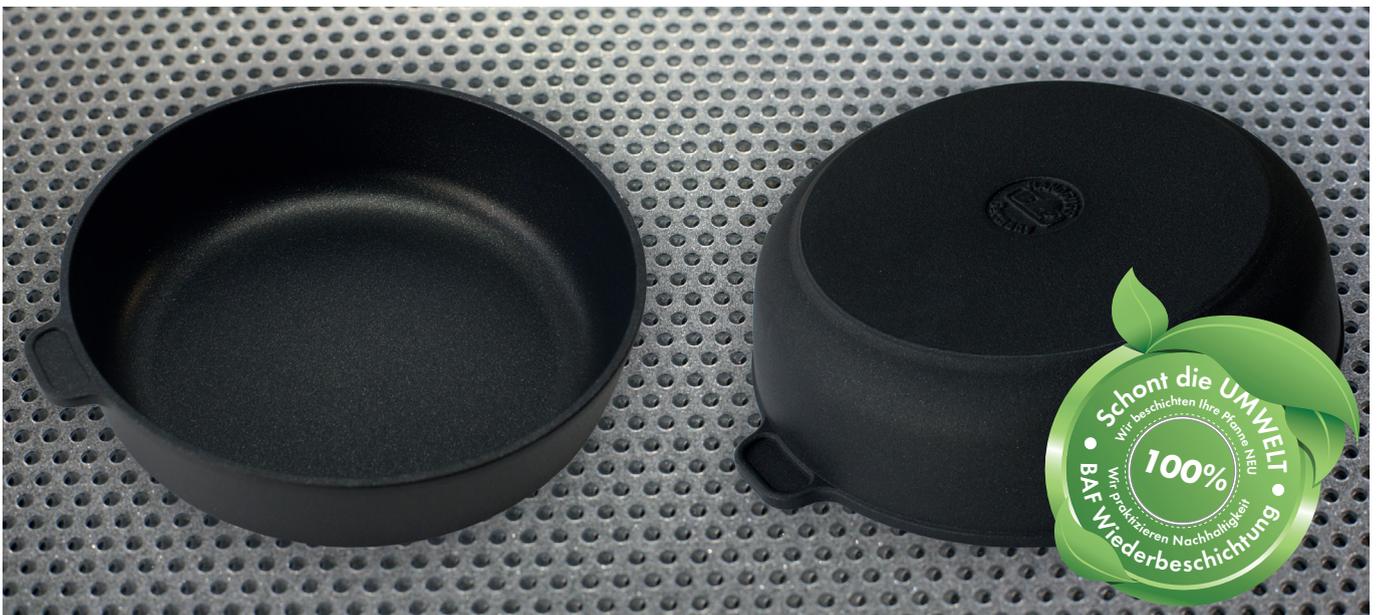
- Verwenden Sie Küchenhilfen aus Holz oder Kunststoff.
- Vermeiden Sie den Einsatz metallischer und scharfkantiger Küchenhilfen sowie das Schneiden in dem Kochgeschirr.

Reinigung

- 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 Antihaftversiegelung beschädigen können.

Weitere Hinweise

- Zum Verstellen auf dem Glaskochfeld das Kochgeschirr nicht ziehen oder schieben, sondern leicht anheben, um Kratzer auf der Glasfläche zu vermeiden.
- Sollte sich ein Stiel oder Seitengriff mal lösen, können Sie diesen problemlos mit einem Schraubendreher nachziehen.
- Sollte nach Jahren die Beschichtung Ihres gebrauchten Kochgeschirrs verschlissen sein, können Sie dieses bei BAF für kleines Geld aufarbeiten lassen. Weitere Infos unter: www.baf-produkte.de

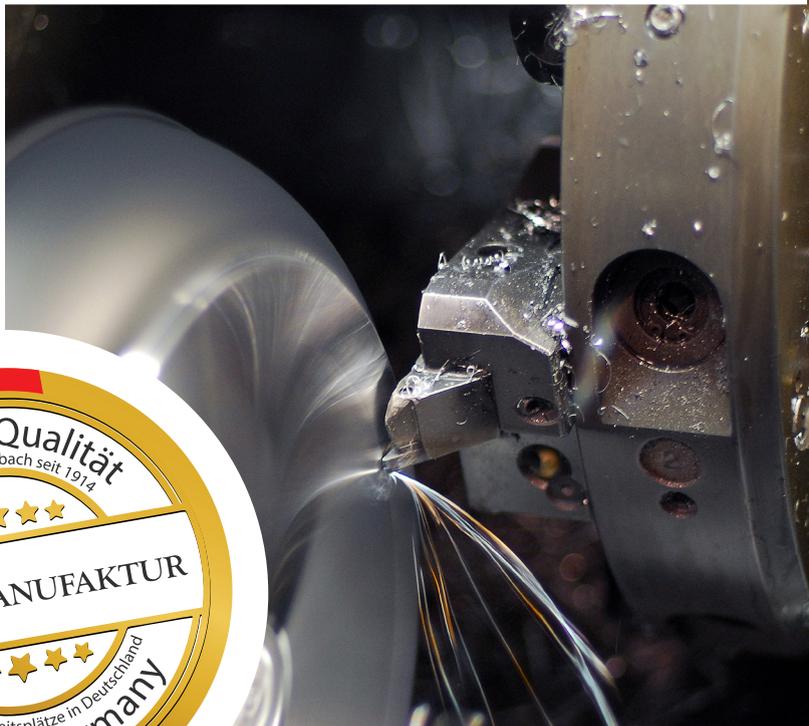


NEU BESCHICHTET

Warum sollte man altes Kochgeschirr wegwerfen wenn es doch weitaus umweltfreundlichere und vor allem kostengünstigere Alternativen gibt?

BAF bietet den speziellen Service der Neubeschichtung Ihrer alten Pfannen an. Hierbei wird die alte Beschichtung mittels eines Strahlverfahrens entfernt, anschließend erfolgt die Neuversiegelung mit einem BAF-PTFE-Mehrschichtsystem. Aus technischen Gründen muss dabei der Pfannenboden mit beschichtet werden, dies hat jedoch keine negativen Auswirkungen für Ihren Herd (keine Kratzer auf dem Ceranfeld). Durch die Wiederbeschichtung werden die gewohnten Eigenschaften Ihres BAF-Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.

Die Beschichtung erfolgt mit einem BAF-Standard-System (2- oder 3-Schicht-System). Die Pfannen und Töpfe müssen in fettfreiem, vorgereinigtem Zustand und ohne Griffe angeliefert werden. Für die Demontage der Griffe werden 3 Euro pro Griff berechnet, BAF übernimmt keine Haftung für zerbrochene Griffe. Der Boden der Pfannen/Töpfe und Bräter wird von BAF nicht abgedreht und ist nach der Aufarbeitung beschichtet. Nachgearbeitete Artikel unterliegen nicht der gesetzlichen Garantie. Des Weiteren berechnen wir 8,20 EUR für den Rücktransport Ihres Kochgeschirrs.



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