



Garantiekarte



Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Produktes von Gundel. Unsere Produkte sind geeignet für Elektro-, Gas-, Kohle- und Ceran-Kochfelder. Für Induktions-Herde gibt es Gundel-Pfannen mit speziellem Induktionsboden.

Aufgrund des außergewöhnlichen Garantiumfanges verstehen sich sorgfältige Verarbeitung und ständige Qualitätskontrollen von selbst. Durch unser Gussverfahren können kleine optische Unebenheiten entstehen. Dies ist ein typisches Zeichen unseres hochwertigen speziellen Gussverfahrens.

Die Oberfläche der Gundel-Pfanne ist mit einer extrem harten Biotan Oberfläche versehen. Wir empfehlen Holz- oder Silikonzubehör. Sollten Sie Metallwender nutzen, können Kratzspuren entstehen. Diese sind rein optischer Natur und haben keine Auswirkung auf das Braten.

Auf Material und Herstellungsfehler gewähren wir 3 Jahre Garantie. Gundel-Produkte sind aufgrund eines speziellen Guss-Verfahrens unverziehbar.

Für unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Haftung.

- Bei Verwendung auf Ceranfeldern oder Induktionsherden, das Geschirr zum Versetzen bitte immer anheben, um Kratzer auf den Kochfeldern zu vermeiden. Wir übernehmen keine Haftung für etwaige Schäden am Kochfeld.
- Bei Induktionsherden muss der Pfannenboden passend zu Ihrer Herdplatte sein.
- Glasbruch, Verbrannte oder verschmutzte Pfannen oder Pfannen, die in der Spülmaschine gereinigt wurden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Durch Umtausch oder Beseitigung der Mängel wird die Garantiezeit nicht erneuert.
- Garantie kann nur gegen Übersendung des Produktes und der Original Garantiekarte und Kassenzettel / Rechnung geltend gemacht werden.
- Bei Rücksendungen wenden Sie sich bitte an den Gundel Kundenservice.
- Rücksendungen bitte ausreichend frankieren.

Gundel-Pfannen | Niederschweiberer & Schenk GbR
Carl-Zeiss-Str. 9-11 | 68799 Reilingen
Telefon: 06205-4648 | Fax: 06205 -17 6 71
E-Mail: info@gundel.de | www.gundel.de

Art.-Nr.:

Datum:



Gebrauchsanweisung



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie nach dem Kauf die Schutzfolie am Boden und den Stapelschutz (Plastikklemmen am Rand). Reinigen Sie zunächst Ihr neues Geschirr gründlich mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Danach abtrocknen. Nun ist Ihre Gundel-Pfanne gebrauchsfertig.

Bei dem Gebrauch

Nach ca. 2-3 min. Anheizen auf großer Heizstufe hat Ihre Gundel-Pfanne die richtige Brattemperatur erreicht. Erst jetzt die Öle und Fette in die Pfanne geben und anschließend das Bratgut. Gleichzeitig stellen Sie Ihren Herd auf eine kleinere Temperatur zurück.

Sollten Sie aus Versehen eine zu hohe Temperatur für das entsprechende Fett gewählt haben und ist etwas in Ihrer Pfanne schwarz verbrannt, dann bitte die noch heiße Pfanne unter fließendes Wasser halten, eventuell aufköcheln und mit einer hitzebeständigen Bürste reinigen.

Guss-Pfannen nicht in der Spülmaschine reinigen.

Wissenswertes über Öle und Fette

Bitte berücksichtigen Sie, dass einige Öle und Fette bei zu hohen Brattemperaturen schwarz verbrennen und dabei Teerharze in der Pfanne hinterlassen, die nur schwer zu entfernen sind und die Antihafteigenschaften negativ beeinträchtigen.

Induktionstechnik

Bitte beachten Sie, dass sich die Aufheizzeit der Pfanne bei Verwendung auf einem Induktionsherd verkürzt. Sollten beim Kochen auf Induktionsherden Geräusche auftreten, so entstehen diese auf Grund des elektromagnetischen Feldes der Heizquelle und des Kochgeschirrs. Diese haben keinen Einfluss auf die Funktion. Setzen Sie zudem die Induktionspfanne immer mittig auf das passende Induktionsfeld.

Nach dem Gebrauch

Um Ihre Gundel-Pfanne grundsätzlich perfekt zu reinigen, spülen Sie das Kochgerät unter fließendem Wasser aus. Reinigen Sie nun die Pfanne bis zum Rand hinauf mit einer hitzebeständigen Spülbürste. Sie können bei diesem Vorgang auch Spülmittel verwenden. Auf diese Art und Weise lösen sich die Öle und Fette am besten aus Ihrer Pfanne und Sie vermeiden das Einbrennen von Restfetten. Einmal verbrannte Rückstände sollten sofort entfernt werden.