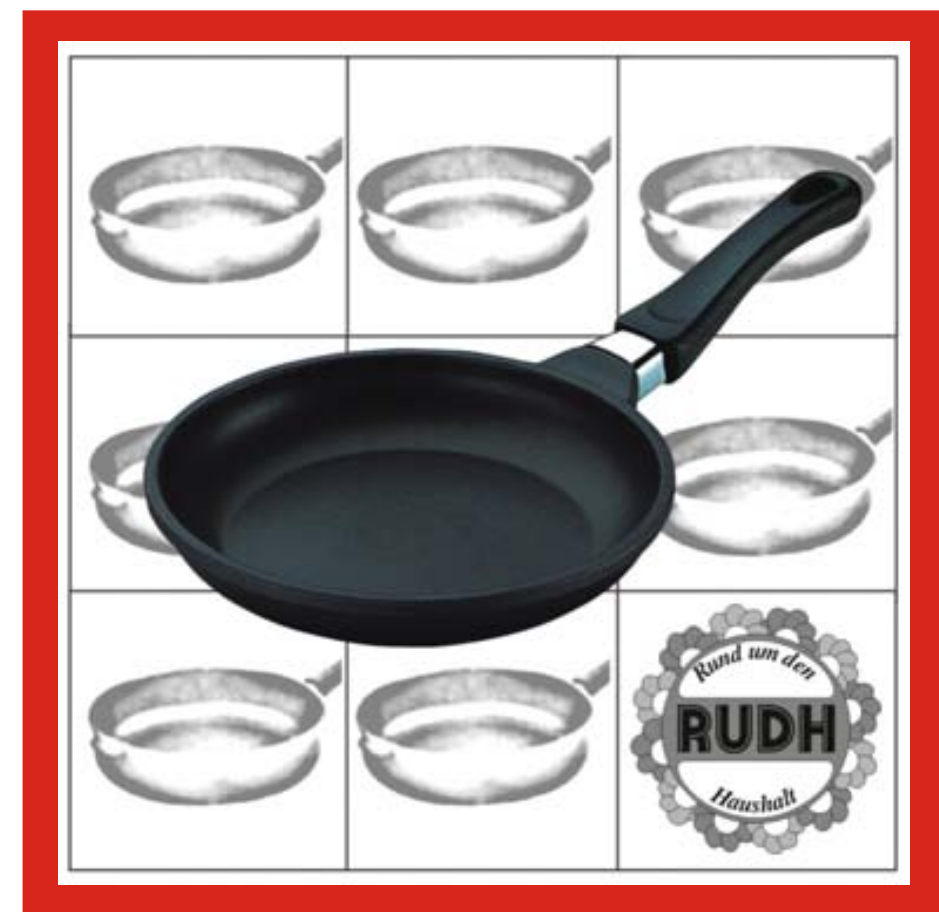


PRODUKTINFORMATION

TITAN - GESCHIRR

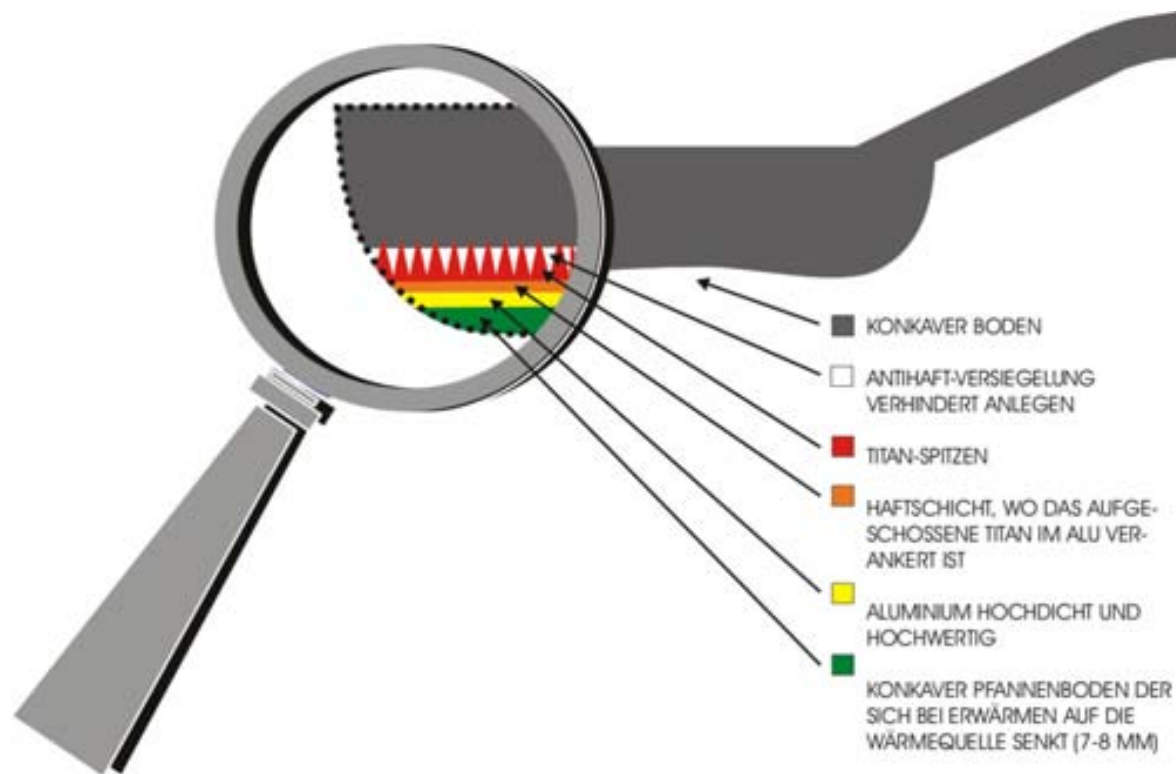
TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK



TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK

PFANNENKÖRPER

- Aus Aluminium-Handguß - eine Fertigungsweise der deutschen Hütten. Die Pfanne wird auf 10 mm gegossen und dann mit Präzisionsschleifgeräten auf die gewünschte Stärke von 7-8 mm zugechliffen. Etwaige Lunker (kleine Einschlüsse und Blasen) treten dadurch als deutlich sichtbare kleine schwarze Punkte zutage. Solche Pfannen werden von der Qualitätssicherung ausgesondert.
- Der Boden ist leicht konkav zugeschnitten, damit er sich beim Erhitzen plan auf die Ofenfläche anlegt. Dabei entsteht sogar ein leichtes Vakuum, das eine effiziente Wärmenutzung garantiert. Durch den dicken und konkaven Boden verzieht sich die Pfanne auch bei hohen Temperaturen und langjährigem Gebrauch nicht. Beste Wärmespeicher-Eigenschaften und stets gleiche Hitzeverteilung sind weitere Vorzüge.
- Das verwendete Aluminium ist hochwertiges 1A-Aluminium aus Deutschland. Würden wir billigeres Aluminium verwenden, z. B. Russisches, mehrmals recyceltes, dann würde unsere Pfanne an Elastizität verlieren und die positiven Eigenschaften könnten nicht gewährleistet werden.
- Aluminium höchster Qualität leitet die Wärme 7-9 mal schneller als herkömmlicher Edelstahl.



KUNDENNUTZEN - VORTEILE

Bitte ergänzen Sie hier in Ihren eigenen Worten alle Vorteile, die Ihnen und Ihren Kunden noch einfallen.

- 50 % Zeitersparnis

- 50 % Energie / Kostenersparnis

- Handgefertigtes deutsches Produkt

- Extrem kratzfest und strapazierfähig, hohe Stabilität

- Hervorragende Brateigenschaften, kein ansetzen der Speisen

- Fettloses, gesundes Braten mit herzhaftem Geschmack

- Problemloses reinigen, innen und außen, dank Antihaftoberfläche

- Kein Verziehen des Bodens bei höherer Temperatur

- Schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den oberen Randbereich

- die Pfanne ist für Gas-, Kohle-, Elektroherdplatten und Cerankochfelder

sowie für Backofentemperaturen bis 260° C geeignet

TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK

GARANTIE

- Selbstverständlich erfüllen unsere Produkte alle Anforderungen des TÜV (GS).
- Auf die Pfanne geben wir eine Garantie von 5 Jahren. Davon ausgenommen sind: normale Abnutzungserscheinungen, sowie Schäden durch unsachgemäße Behandlung (überhitzen, etc.), Teerharze und mangelhafte Sorgfalt (Kratzer etc.). Eine gewerbliche Nutzung ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Glasdeckel besteht aus Borosilitglas, ist hitzebeständig und backofenfest bis 260° C. Er ermöglicht schonendes Sichtkochen. Der Glasdeckel ist natürlich spülmaschinenfest.
- Die Griffe und Stiele der Pfannen und Töpfe sind fest montiert. Sie sind hitzebeständig und backofenfest bis 260° C . Das Material wird bei normaler Benutzung am Herd nicht heiß, es empfiehlt sich aber bei der Benutzung im Backofen in jedem Fall einen Topflappen zu verwenden!
- Glas- und Stielbruch ist Eigenverschulden und damit von der Garantie ausgenommen.
- Überhitzung der Pfanne ist kein Garantiefall, sondern eindeutig ein Anwendungsfehler.



PATENT

- Alle Töpfe und Pfannen dieser Serie sind mit einem aufwendigen, zum Patent angemeldeten Spezialverfahren gehärtet und antihaft -Oberflächen veredel

TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK



BESCHICHTUNG

- Titan ist ein Edelmetall, das zu den teuersten und wertvollsten Materialien der Welt gehört. Es hat einen Härtegrad von 9 (Diamant = 10) und härtet bei jedem Erhitzen weiter aus.
- Titan ist absolut ungiftig und birgt bei normalem Gebrauch keinerlei Gesundheitsrisiken.
- Reines Titan wird aus den Stoffen Rutil (Sammler - Edelstein - Rarität) und Ilmenit (Mischerz) hergestellt. Ansonsten kommt es nur als Titanoxid in chemischen Verbindungen vor.
- Titan wurde als Werkstoff in der Weltraumforschung entdeckt und wird inzwischen bei der NASA, der ESA - Weltraumtechnik, der Dentaltechnik, der chemischen Industrie, der Biomechanik (Implantie) sowie seit kurzem auch von Produzenten hochwertiger Gebrauchsgegenstände eingesetzt.
- Der Untergrund der Beschichtung besteht aus einer Lage geschmolzenem Titan (=Titanoxyd). Hierzu wird ein Stab aus reinem Titan in einem Lichtbogen (Plasmaschmelze) bei einer Temperatur von ca. 18-20.000 °C geschmolzen, und die dabei entstehenden festen, elektrisch geladenen Partikel, mit enormer Geschwindigkeit (Mach 2) in die Aluminiumpfanne "geschossen". Das Aluminium selbst bleibt dabei kühl, da das Plasma nur an der Spitze entsteht, und die Partikel so klein sind, dass sie während ihres Fluges abkühlen.

TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK

- Diese Teilchen bilden praktisch kleine Berge und Täler, in die jetzt die eigentliche Anti-Haft-Versiegelung eingebracht wird. Sollte einmal mit einem spitzen Gegenstand das Innere der Pfanne angekratzt werden, so gleitet die Spitze lediglich über die Titankuppen, und die eigentliche Beschichtung bleibt unversehrt. Man kann davon ausgehen, dass titanversiegelte Pfannen bis zu 40 mal haltbarer sind als herkömmliche Beschichtungen. Aber seien Sie doch ehrlich, Sie würden den Schmutz von Ihrem Auto auch nicht mit dem Schraubenzieher abkratzen!
- Die Beschichtung ist spülmaschinenfest, es wird aber empfohlen die Pfanne nur mit einem Tuch und etwas Reinigungsmittel zu waschen, bzw. sie mit einem Papiertuch auszuwischen. Dadurch bleibt die Pfanne länger schön und sieht aus wie neu. Spülmittel wie sie im Geschirrspüler verwendet werden, können das Aluminium angreifen und zu unschönen dunkelgrauen Verfärbungen führen, und was noch unangenehmer ist, der geschliffene Alu-Boden kann beginnen abzufärben



LOTUSEFFEKT

- Die Titanpfanne bedient sich des berühmten Lotus-Effektes, der ein anlegen jeglicher Art von Speisen, Fetten oder anderer Stoffe verhindert. Die Beschichtung innen als auch außen auf der Pfanne ermöglicht müheloses reinigen.



TITANIUM 2000 PLUS NON - STICK

GEBRAUCH

- Spülen Sie vor dem ersten Benützen die Pfanne mit heißem Wasser aus, stellen diese auf den Ofen und erwärmen die Pfanne. Wenn die Pfanne warm ist. Lassen Sie sie mit etwas Öl (am besten geruchsloses Raps-oder Sonnenblumenöl) ein - schon ist die Pfanne gebrauchsfertig. Bei Bedarf (wenn Sie nur fettlos kochen), können Sie bei der Pfanne immer wieder einen "Ölwechsel " durchführen. Sie wird es Ihnen durch ein appetitliches Aussehen danken.
- Wärmen Sie vor jedem Kochvorgang die Pfanne gründlich vor. Verwenden Sie nie die volle Hitze (die Titanpfanne ist ein Energiespargeschirr und sollte deshalb höchstens mit 2/3 der verfügbaren Hitze benützt werden),die ist für das nahrungsschonende Kochen gar nicht notwendig, und bei Überhitzung kann die Antihaft-Wirkung beeinflusst werden.
- Wenn Sie die gewünschte Hitze erreicht haben, drehen sie die Temperatur um die Hälfte zurück. Der Boden speichert genügend Hitze.
- Die Pfanne ist für Gas-, Kohle-, Elektroherdplatten und Cerankochfelder sowie für Backofentemperaturen bis 260 C geeignet. Bei Ceranfeldern sollten Sie aber besonders darauf achten, dass sich keine Speisereste oder sonstige Fremdkörper auf der Herdplatte befinden, da das weiche Aluminium mit den Fremdkörpern leicht die Ceranplatte zerkratzen kann.
- Der hitzebeständige Glasdeckel ermöglicht das energiesparende "Sichtkochen". Gesundes, schonendes Garen wird durch die gewölbte Formgebung des Glasdeckels begünstigt.
- Der Griff ist mit einer Schraube befestigt und daher bei Bedarf (z.B. etwas zu kleines Backrohr) rasch und unkompliziert abzunehmen.
- Lassen Sie Speisen nicht über einen längeren Zeitraum in der Pfanne. Manche Gewürze oder Speisesäuren können die Versiegelung angreifen.
- Verwenden Sie nur geeignete Öle und Fette. Andere können schwarz verbrennen und lästige Teerharze in der Pfanne hinterlassen. Passiert dies öfters, kann die Antihaft-Wirkung negativ beeinträchtigt werden, und unansehnliche Flecken können auftreten.

