

WAKAME

– Die Wellness-Pfanne –



Das Kochvergnügen
– Harmonie von Gesundheit und Genuss –

Made in Germany.

Vielen Dank, dass Sie sich für
unser Produkt WAKAME
entschieden haben.

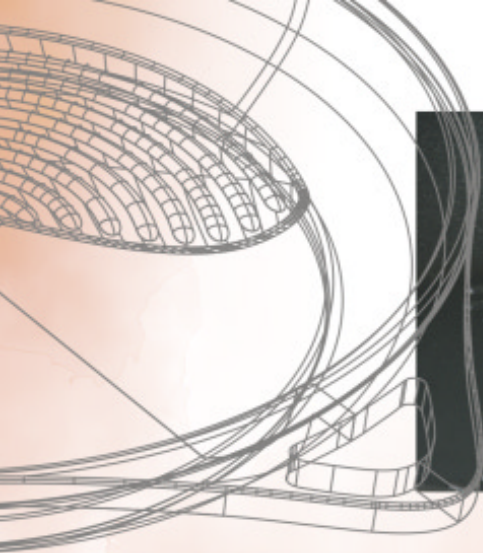




Eine Idee wird geboren

Anfang allen Lebens war das Wasser.
Die Schätze der Meere sind auch heute Lebenselixier für
gesunde Ernährung und Schönheit.

Inspiziert durch die asiatische Kochkunst lernten wir die
unscheinbare japanische Braunalge WAKAME kennen – ein
Multitalent in Sachen Gesundheit und eine Delikatesse.
So entstand unser Traum – eine Pfanne, in der man so gesund
kochen kann, wie es diese kleine Meerespflanze ist.
Und wir wollten sie WAKAME nennen.



Ein Traum wird wahr – für eine neue Dimension des Kochens

Gemeinsam mit der Bauhaus-Universität Weimar entwickelten wir unsere weltweit einzigartige Pfanne, dem Zellkern der Braunalge nachempfunden. Patentiert, „Made in Germany“ präsentiert sich WAKAME im stilvollen Design.

Das Besondere: Sie können Fleisch und Gemüse in einem Gang zubereiten. Höhenunterschiede im Pfannenboden ermöglichen die Regulierung der Ölmenge und verschiedene Garzeiten. Und nur wenige Tropfen Öl in der Indikatorzone signalisieren beim Aufheizen der WAKAME das Erreichen der optimalen Brattemperatur (Öl fängt an zu brutzeln).

Gesundheit und Genuss eine – harmonische Einheit

Vergessen Sie das Vorurteil, dass gesunde Ernährung und schlemmender Genuss nicht zusammen passen.

Bei WAKAME sind sie untrennbar verbunden.

Leckerer Fisch, knuspriges Geflügel, knackiges Gemüse brutzeln fettarm unter dem Glasdeckel und behalten ihren vollen Geschmack.

Und damit es eine ganz besondere Delikatesse wird, können Sie Ihr Menü durch den Aromaknopf mit feinen Essenzen, Wein und flüssigen Würzen aromatisch vervollkommen.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste.



Verwöhnen Sie sich mit
speziellen Rezepten

Chiligarnelen

Sie benötigen:

5 rote Chilies

1 kg Garnelen (ca. 20-30 Stück)

3 zerdrückte Knoblauchzehen

30 g geriebene Ingwerwurzel

2-3 Tomaten

2 Essöffel dunkle Sojasauce

1 Teelöffel Salz

Pfeffer (gemahlen, weiß)

2 Teelöffel Zucker



Zubereitung

Chilies waschen, der Länge nach aufschneiden. Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Garnelen waschen. BAF-Vitalöl in der WAKAME erhitzen. Die Garnelen unter stetem Wenden kurz anbraten.

Knoblauch, Ingwer, Chiliwürfel und Tomaten unter Rühren andünsten. Die Sojasauce durch den Aromaknopf langsam zugeben. Einmal aufkochen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei reduzierter Hitze noch ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Garnelen ihre Farbe wechseln. Dazu reichen Sie Kräuter-Baguette oder Basmatireis.





WAKAME
Die Innovation für Ihre Küche

Ihre Vorteile auf einen Blick

- einmalige Gestaltung des gesamten Pfannenbodens – abgesehen bei Mutter Natur – patentiert
- Wärme-Indikatorzone im Bodenzentrum signalisiert das Erreichen der optimalen Brattemperatur
- optimale Brateigenschaften, Ausgleich unterschiedlicher Garzeiten und Regulierung der Ölzufuhr durch ausgeklügeltes Höhen-Niveau
- spezielle diamantgedrehte Oberflächenstruktur der Bodenfläche garantiert eine exzellente Wärmeübertragung zur Pfannenoberfläche
- gezielte Konkavität und spannungsfrei gegossener Thermo-boden sichert nahezu verlustfreie Wärmeübertragung



- optimale Anpassung der Bodenfläche an handelsübliche Heizquellen – für alle Herdarten geeignet (außer Induktion)
- hohe Wärmeaufnahme und sparsamer Energieverbrauch
- 4-fach Oberflächenversiegelung mit BAF micro CERAMIC®
- Glasdeckel mit Aromaknopf zum Eingießen aromatischer Zutaten (max. 50 ml)
- Abnehmbarer Stielgriff „easy touch“ – platzsparende Aufbewahrung der Pfanne
- Gegengriff als Aufhängeöse und zur Gewichtsentslastung bei schwerem Bratgut (bitte mit Topflappen benutzen)
- fettarme Zubereitung und geschmackliche Intensität – wenige Tropfen Öl genügen

4-fach-Schutz gegen Abnutzung

Die einzigartige Verbindung von ultraharten keramischen Hochleistungswerkstoffen – fast so hart wie ein Diamant – mit speziellen Antihafsystemkomponenten.

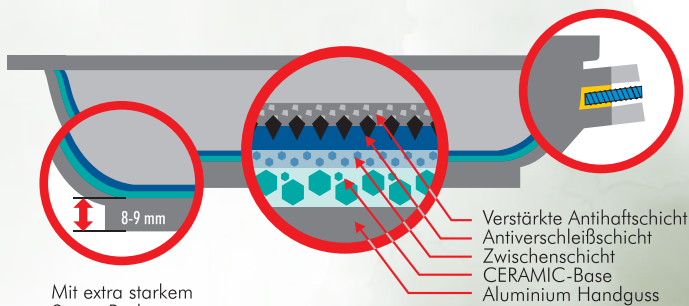
4-fach-Schutz gegen Abnutzung

1. Außergewöhnlich hohe Abriebfestigkeit
2. Ausgezeichnete Antihafteigenschaften
3. Extrem gute Ölbeständigkeit
4. Perfekte Wärmeleitung und Wärmeverteilung



Für alle Herdarten geeignet, besonders für die empfindlichen Glas-Keramik-Kochfelder (außer Induktionsherde!).





Mit extra starkem
9-mm-Boden.

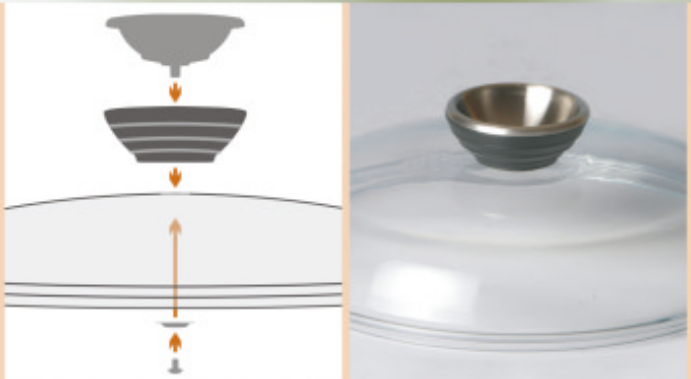


Stielgriff „easy touch“ Montage / Demontage



Montage: Stielgriff umfassen und schräg nach oben anheben. Mit dem Daumen das Schiebeelement auf dem Stielgriff bis zum Anschlag nach hinten schieben (halten) und den Stielgriff in das festsetzende Stielelement einklicken. Stielgriff langsam nach unten drücken bis er einrastet.

Demontage: Stielgriff umfassen und mit dem Daumen das Schiebeelement auf dem Stielgriff bis zum Anschlag nach hinten schieben. Schiebeelement in dieser Position halten. Stielgriff schräg nach oben anheben und aus dem festsetzenden Stielelement entnehmen.



Montage des Aromaknopfes

Lieferumfang: 1 Edelstahlschale, 1 Kunststoffschale, 1 Unterscheibe und 1 Schraube

Den Aromaknopf finden Sie separat beigelegt. Montieren Sie ihn nach folgender Anleitung (siehe auch Zeichnung oben):

Zunächst stecken Sie die Edelstahlschale in die Kunststoffschale und setzen diese auf die Wölbung des Glasdeckels. Stecken Sie nun die Unterscheibe auf die Schraube und drehen Sie diese von unten rechts herum in das Gewinde der Edelstahlschale.

Fertig.

Gebrauchs- und Pflegetipps für Ihre WAKAME

Die WAKAME wird ausschließlich in Deutschland hergestellt und trägt mit Recht die Bezeichnung „Made in Germany“.

Damit Sie lange Freude an Ihrer WAKAME haben, geben wir Ihnen einige wertvolle Tipps:

1. Montieren Sie zunächst den Aromaknopf und den Stielgriff „easy touch“ wie zuvor beschrieben.
2. Die WAKAME vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, trocken reiben und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben.
3. Die WAKAME niemals trocken anheizen. Rechtzeitig auf mittlere Hitze zurückschalten. Bei Temperaturen über 260°C (also bei Temperaturen, bei denen Öl und Fett bereits verbrennt) wird die Versiegelung zerstört und kann nicht als Garantiefall anerkannt werden.
4. Zur Energieeinsparung sollte die gewählte Kochplatte oder das entsprechende Ceran-Feld nicht größer als der Boden der Pfanne oder des Kochtopfes sein.
5. Die BAF-micro CERAMIC®-Versiegelung ist im Vergleich zu herkömmlichen Beschichtungen wesentlich abrieb- und verschleißfester. Ein Schneiden in der WAKAME sollten Sie möglichst vermeiden. Sichtbare Kratzer oder Schnitte bedeuten keine Beeinträchtigung des Antihafteffekts.
6. Auch stärkere Verschleißerscheinungen nach langer Nutzungszeit beeinträchtigen den Antihafteffekt nicht

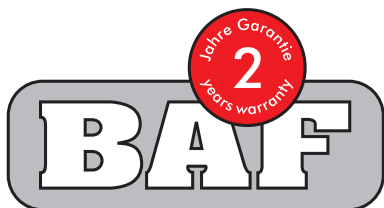
wesentlich. Sie können die WAKAME bedenkenlos weiter benutzen, gesundheitliche Risiken bestehen absolut nicht. Durch intensiven Gebrauch verschlissene Oberflächen sind kein Reklamationsgrund.

7. Nach Gebrauch der WAKAME reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel – abtrocknen, mit etwas Speiseöl einreiben – fertig! Selbstverständlich können Sie Ihre WAKAME auch im Geschirrspüler reinigen. Wir empfehlen es nicht, da über einen längeren Zeitraum die Beschichtung „auslaugt“ und der glänzende Boden unansehnlich wird.

Garantie

Wir geben 2 Jahre Garantie ab Verkaufsdatum auf Herstellungs- und Materialfehler und 10 Jahre auf Verzugsfreiheit des Thermophorbodens. Ausgeschlossen ist die Garantie bei unsachgemäßer Behandlung.

Viel Spaß beim Kochen und Braten.
Ihr BAF-Team



BAF Industrie- und Oberflächentechnik GmbH
Umpfenstraße 18
D-36452 Fischbach

Tel.: +49 (0) 36966 78-0
Fax: +49 (0) 36966 78-206

vertriebhw@baf-fischbach.de
www.baf-fischbach.de



Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001
von DVS ZERT e.V.,
Nr. DE-99-016

Konzept und Gestaltung: © JENconcept® KG Werbeagentur, Kahla
Fotos: BAF GmbH, Fischbach
Fotografie Angela Liebich, Leipzig
MEV Verlag Bildagentur, Augsburg