

# TITAN

Die Bratpfannen TITAN werden aus hochwertigem Edelstahl 18/10 hergestellt. Sie verfügen über einen dicken, mehrschichtigen Wärmeleitboden, welcher eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung garantiert. Die äusserst widerstandsfähige Spezialbeschichtung erlaubt gesundes, fettarmes Braten und bietet Gewähr für eine lange Lebensdauer. Die ergonomisch geformten Noser-Stiele sind massiv, verschraubt und garantieren ein gutes Handling. Die Bratpfannen TITAN können wiederbeschichtet werden.

Les poêles à frire TITAN sont fabriquées à partir d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité. Leurs fonds épais à conduction thermiques multicouche garantissent une conduction et répartition thermiques optimale et gardent bien la chaleur. Une couche antiadhésive spéciale particulièrement résistante permet une cuisine saine et non grasse et garantit la longévité du produit. Les manches Noser massifs, vissés sont ergonomiques et assurent un maniement agréable. Il est possible de refaire le revêtement antiadhésif des poêles à frire TITAN.

The TITAN frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel. They have a thick, multi-layer thermic base, allowing optimum heat consumption, distribution and storage. The extremely resistant non-stick coating allows healthy, low fat frying and a guarantee of a long lifespan. The ergonomically shaped Noser handles are solid, screwed-on, guaranteeing good handling. The TITAN frying pans can be recoated.



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung**  
**Poêle à frire avec revêtement antiadhésif**  
**Frying pan with non-stick coating**

No	Ø cm	H cm	CHF
690/15/20	20	4.0	136.-
690/18/24	24	5.5	170.-
690/20/28	28	5.5	219.-
690/24/32	32	6.5	324.-



**Bratpfanne hoch mit Antihafbeschichtung**  
**Poêle à frire haute avec revêtement antiadhésif**  
**Frying pan high with non-stick coating**

No	Ø cm	H cm	CHF
695/18/24	24	7.0	183.-
695/20/28	28	9.0	238.-



**Bratpfanne hoch mit Antihafbeschichtung**  
**Poêle à frire haute avec revêtement antiadhésif**  
**Frying pan high with non-stick coating**

No	Ø cm	H cm	CHF
665/18/24 <small>neu</small>	24	7.0	193.-
665/20/28 <small>neu</small>	28	9.0	249.-



**Bratpfanne mit Antihafbeschichtung**  
**Poêle à frire avec revêtement antiadhésif**  
**Frying pan with non-stick coating**

No	Ø cm	H cm	CHF
7920	20	3.5	112.-
7924	24	4.0	132.-
7926	26	4.0	147.-



**Bratpfanne**  
**Poêle à frire**  
**Frying pan**

No	Ø cm	H cm	CHF
600/15/20	20	4.0	126.-
600/18/24	24	5.5	158.-
600/20/28	28	5.5	200.-

No	Ø cm	H cm	CHF
600/24/32	32	6.5	307.-
600/30/36	36	7.0	405.-
600/32/40	40	7.2	522.-

# BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG (TITAN, TITAN «RÖSTI» FUTURA, InducControl)

## Gebrauchsanweisung

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX verfügen über eine äusserst widerstandsfähige, keramisch verstärkte Antihafbeschichtung, welche für den professionellen Gebrauch entwickelt worden ist. Damit Sie lange Freude an Ihrer beschichteten Bratpfanne haben werden, geben wir Ihnen gerne einige wertvolle Tipps:

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Tuch und etwas mildem Spülmittel abwaschen, abtrocknen und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben.

**ACHTUNG!** Nicht über 250 °C erhitzen (also Temperaturen bei denen Öl und Fett bereits verbrennt). Überhitzung kann zur Beeinträchtigung der Antihafwirkung führen und die Beschichtung zerstören. Nie auf der Powerfunktion bei Induktionsherden benutzen.

Bratpfanne niemals trocken aufheizen. Optimale Energieausnutzung, sowie die besten Kochergebnisse, werden mit niedrigen und mittleren Temperaturen erreicht.

Keine scharfkantigen, metallischen Küchenhelfer (Messer, Gabeln, Bratschaufeln usw.) benutzen, diese können die Antihafbeschichtung verletzen.

Nach Gebrauch mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Tuch und wenn nötig mit etwas mildem Spülmittel abwaschen, abtrocknen und mit etwas Speiseöl innen leicht einreiben. Zum Reinigen keine Metall-Topfreiniger (Stahlwatte), Scotch® oder Scheuerputzmittel verwenden.

Die beschichteten Bratpfannen von NOSER-INOX können grundsätzlich auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Wir empfehlen dies jedoch nicht, da die Antihafbeschichtung durch die aggressiven Geschirrspülmittel ausgelaugt wird und dies zur Beeinträchtigung der Antihafwirkung führt.

Beim Aufbewahren der beschichteten Bratpfanne immer eine Serviette oder ein Küchentuch in die Bratpfanne legen, damit andere Töpfe oder Pfannen die Antihafbeschichtung nicht verletzen können.

## Garantie

NOSER-INOX gewährt 3 Jahre Garantie auf Material- und Fabrikationsfehler. Ausgeschlossen sind unsachgemässe Behandlung, Überhitzung und durch den Gebrauch bedingter Materialabtrag.

Kratzer welche durch intensiven Gebrauch verursacht wurden, sowie braune Verfärbungen und Schäden der Antihafbeschichtung welche durch Überhitzung verursacht wurden, sind kein Reklamationsgrund.

Eventuell entstandene Schnitt- und Kratzspuren in der Antihafbeschichtung beeinträchtigen das Brat- und Kochverhalten nicht. Die Bratpfanne kann bedenkenlos weiter benutzen werden, gesundheitliche Risiken bestehen keine.

## Wiederbeschichtung Bratpfannen TITAN

Modell	Artikel-Nr.	Masse Ø cm	Verkaufspreis CHF
Bratpfanne	690/15/20 + 990/15/20	15/20	80.00
Bratpfanne	690/18/24 + 990/18/24	18/24	89.00
Bratpfanne	690/20/28 + 990/20/28	20/28	105.00
Bratpfanne	690/24/32 + 990/24/32	24/32	125.00

Lieferkonditionen: EXW: ab Werk, zuzüal. Porto und 8.0 % Mwst.

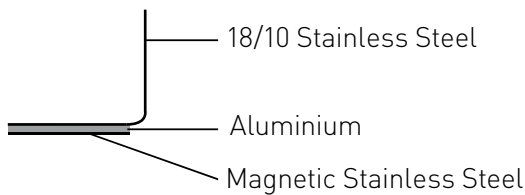
Aus logistischen Gründen wird jeweils eine Austauschpfanne zugestellt und nicht die eingesandte Originalpfanne, da sonst die Wartezeit zu lange wäre.

**ACHTUNG:** Bratpfannen mit defektem Boden (lose) sind nicht reparierbar - verlangen Sie deshalb unser Spezial-Austauschangebot.

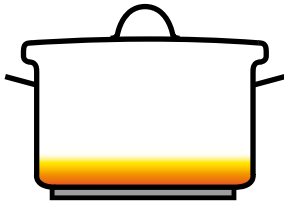
# KOCHGESCHIRR UNTERSCHIEDE

## Kochgeschirr mit Wärmeleitboden

Kochgeschirr mit Wärmeleitboden, auch Kompens- oder Sandwichboden genannt, findet man in praktisch allen Küchen, ob in der Gastronomie oder im Haushalt. Diese Pfannen bestehen aus drei Hauptkomponenten 1. dem Pfannenkörper aus Chromnickelstahl, auch Edelstahl 18/10 genannt, 2. dicke Aluminiumrodelle und 3. Bodenplatte aus Chromstahl (magnetisch).



Das Aluminium sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -speicherung und -verteilung. Beim Kochgeschirr mit Wärmeleitboden wird die Wärme immer über den Pfannenboden an das Kochgut übertragen.



### Vorteile des Wärmeleitbodens

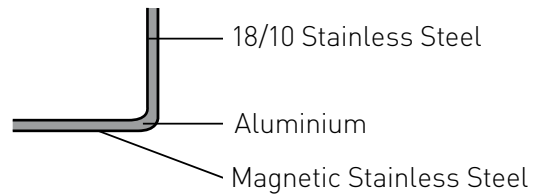
- + Pfannenboden sehr formstabil
- + sehr gleichmässige Wärmeverteilung am Pfannenboden
- + lange Wärmespeicherung
- + es kann Kochgeschirr in den verschiedensten Durchmessern und Höhen hergestellt werden
- + lange Lebensdauer

### Nachteile des Wärmeleitbodens

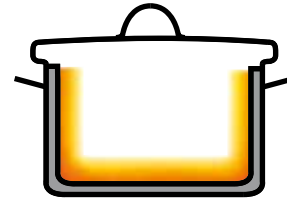
- hohes Gewicht durch dicken, hochwertigen Boden
- längere Ankochzeiten durch mehr Masse (Boden) im Vergleich zum Mehrschichtmaterial (→ die reine Kochzeit der Speisen ist bei beiden Materialausführungen gleich)
- bei starker Überhitzung kann der Wärmeleitboden beschädigt werden
- Der Aluminiumteil des Wärmeleitbodens kann beim Waschen im Geschirrspüler durch stark alkalische Waschsubstanzen angegriffen werden (→ Korrosionsschäden)
- Kante des aufgesetzten Wärmeleitbodens schwierig zu reinigen

## Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

Das Mehrschichtmaterial ist ein hochwertiger Materialverbund mit einem dicken, hochleitenden Aluminiumkern, ummantelt von einer Aussenschicht aus Chromstahl (magnetisch) und einer Innenschicht aus Chromnickelstahl, auch Edelstahl 18/10 genannt.



Der mehrschichtige Materialaufbau sorgt für eine schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung vom Boden bis zu den Seitenwänden. Dementsprechend wird die Wärme rundum an das Kochgut übertragen. Eine schnelle Reaktionszeit (Ankochzeit) wird erreicht, da am Boden weniger Masse aufgeheizt werden muss, als bei einer Pfanne mit Wärmeleitboden. Bei induktiver Erwärmung (Induktion) haben Pfannen aus Mehrschichtmaterial zusätzlich den Vorteil, dass die induktive Fläche der Pfanne (ganzer Körper magnetisch) grösser ist, als bei Pfannen mit Wärmeleitboden.



### Vorteile Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

- + schnelle Ankochzeiten
- + gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung bis zum Rand
- + leicht im Gewicht
- + leicht zu Reinigen, da keine Kanten am Boden

### Nachteile Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

- Kochgut, z.B. Saucen, neigen dazu bei hohen Temperaturen auch am Rand anzubrennen
- Aufgrund der Wärmeverteilung am ganzen Pfannenkörper, können Stiele und Griffe heiss werden
- Sortimentsgestaltung bei Mehrschichtmaterial (Durchmesser und Höhen) ist beschränkt, da sich das Mehrschichtmaterial nicht beliebig verformbar ist
- bei starker Überhitzung kann sich der Boden verziehen