

## **FAQ Ballarini**

### **Kann ich bei der Verwendung von antihaftversiegelten Produkten auf den Zusatz von Öl und Fett verzichten?**

Für das Braten mit wenig Fett sind die antihaftbeschichteten Pfannen von BALLARINI ideal. Es gibt jedoch gute Gründe, auf den Einsatz von Fett nicht ganz zu verzichten. In heißem Fett gebraten schließen sich die Poren von Fleisch beim Anbraten noch schneller, das Fleisch bleibt saftiger. Öl und Butter sind darüber hinaus wertvolle Geschmacksträger und aus der Genießerküche kaum wegzudenken. Außerdem hilft Fett dabei, die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K aufzuspalten. Nur so können diese wertvollen Vitamine vom Organismus aufgenommen und verarbeitet werden.

### **Was muss ich vor dem ersten Gebrauch beachten?**

Vor dem ersten Gebrauch Ihres neuen Kochgeschirrs entfernen Sie bitte alle Etiketten und Aufkleber und spülen Sie das Produkt normal per Hand. Anschließend füllen Sie ein wenig Wasser ein und bringen dieses zum Kochen. Dann lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und trocknen es sorgfältig ab. Danach bitte die antihaftversiegelte Innenseite mit Speiseöl oder Fett einreiben.

### **Wie reinigt man eine antihaftversiegelte Pfanne (Topf)?**

Lassen Sie die Pfanne oder Topf vor der Reinigung abkühlen. Wir empfehlen das Kochgeschirr immer per Hand zu spülen. Nutzen Sie hierzu bitte einen weichen Schwamm und flüssigen Geschirrspüler. Im Falle der Geschirrspülerreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspüler und die Wahl von Sparspülgängen mit niedrigen Temperaturen. Dies schützt Ihr Kochgeschirr und die Umwelt. Das Benutzen der Spülmaschine hat keine Auswirkungen auf die Qualität der Pfanne, kann aber die Pfanne verfärben. Bei Kochgeschirr aus Aluminium, welches außen unbeschichtet ist, kann dadurch außerdem ein Oxidationsprozess beschleunigt werden, der sichtbare Spuren hinterläßt. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Wir empfehlen, das Kochgeschirr nach der Reinigung mit ein paar Tropfen Öl einzureiben.

### **Können die Pfannen (Töpfe) in der Spülmaschine gereinigt werden?**

Die Pfannen und Töpfe können in der Spülmaschine gereinigt werden, vorzugsweise sollte jedoch von Hand gespült werden. Nicht für die Spülmaschine geeignet sind Töpfe aus Roh-Aluminium bzw. aus unbeschichtetem Aluminium. Bitte bedenken Sie, dass die Reinigung in einer Spülmaschine keine sanfte Reinigung darstellt. Die starken Reinigungsmittel können auf lange Sicht die Außenflächen und die nicht beschichteten Aluminiumteile beschädigen. Denken Sie daran, Ihre Pfanne nach mehrmaligen Spülmaschinengängen nachzufetten.

### **Nutzt sich die Antihaftversiegelung ab?**

BALLARINI bietet zwei Arten von Antihaftbeschichtungen für seine Pfannen und Töpfe an. Erstens auf Basis von PTFE: Polytetrafluorethylen - Diese Beschichtungsart bezeichnen VerbraucherInnen oft mit dem (geschützten)

Handelsnamen Teflon. Zweitens bietet BALLARINI Antihafbeschichtungen auf Keramikbasis. Pfannen mit keramischer Beschichtung sind etwas kratzfester und hitzestabiler als PTFE-Pfannen. Dafür ist die Antihafteigenschaft von PTFE jedoch ausgeprägter. Die Antihafversiegelung der PTFE-Pfannen nutzt sich im normalen Hausgebrauch nicht ab. Bei geeigneter und sorgfältiger Verwendung ist eine lange Lebensdauer gewährleistet. In den meisten Fällen werden die PTFE Antihafversiegelungen durch Überhitzung - über 260° C -, Kratzer mit Küchenhelfern aus Metall oder Reinigung mit Scheuermitteln beschädigt. Die Pfannen mögen es nicht, zu lange leer erhitzt zu werden. Sobald Lebensmittel in der Pfanne sind, ist eine Überhitzung jedoch kaum möglich.

Wir empfehlen ebenfalls eine Pfanne mit keramischer Antihafversiegelung nie ohne Inhalt zu erhitzen. Eine Überhitzung kann die Pfannenflächen austrocknen und sie leicht reißen lassen. Für derartige Schäden wird keine Garantie übernommen.

Beachten Sie bitte folgende Tipps: Die Herdtemperatur sollte nach Erreichen der Brattemperatur wieder gesenkt werden und die Pfanne nach dem Bratvorgang nicht auf der heißen Platte stehen bleiben.

### **Kann ich metallische Küchenutensilien für antihafversiegelte Töpfe und Pfannen benutzen?**

Bevor Sie metallische Küchenutensilien verwenden, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisungen für Ihren Topf oder Ihre Pfanne genau durch. Einige Kochgeschirrserien sind relativ resistent gegen den Einsatz von abgerundeten metallischen Küchenutensilien. Trotzdem sind Utensilien aus Holz oder Kunststoff weicher und somit vorzuziehen um die Pfannen oder Töpfe nicht zu beschädigen. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs. Nutzen Sie niemals scharfe oder scharfkantige Küchenutensilien und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr.

### **Welche Art von Küchenutensilien soll ich bei antihafversiegelten Töpfen verwenden?**

Wir empfehlen, Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden. Vermeiden Sie generell spitze und scharfe Utensilien, da diese die antihafversiegelten Oberflächen zerkratzen und somit die Garantie erlischt.

### **Aus was besteht die PTFE-Antihafversiegelung und wie sicher ist sie?**

Die herkömmlichen BALLARINI Antihafversiegelungen (schwarz, hell und Granitium) enthalten PTFE (Polytetrafluorethylen). Dieses Polymer ist auch heute noch das Material, das einem Kochgeschirr die besten Antihafteigenschaften verleiht. PTFE oder auch "Polytetrafluorethylen" ist ein Fluorpolymer, das aus Molekülen besteht, die Kohlenstoff und Fluor enthalten. Diese Antihafversiegelung ist säure- und laugenfest und beim Erhitzen sehr stabil. Die Gesundheitsbehörden in den USA, in Kanada, Europa und weiteren Ländern haben den Einsatz von Antihafversiegelungen aus PTFE für Gegenstände mit Lebensmittelkontakt genehmigt. PTFE ist ein unbedenklicher Werkstoff, der chemisch nicht mit Lebensmitteln, Wasser oder Reinigungsmitteln reagiert. Lösen sich durch zerkratzte Beschichtungen kleine Teilchen und werden verschluckt, werden diese unverdaut

wieder ausgeschieden. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kann es dabei nicht zu giftigen Reaktionen im Körper kommen. Durch zu großflächige Kratzer leidet aber der Antihafteffekt.

Des Weiteren ist PTFE im medizinischen Bereich ebenfalls weit verbreitet. Das Polymer, aus dem die Antihafbeschichtung besteht, ist so sicher, dass es z. B. in der Herzchirurgie zur Beschichtung von Herzschrittmachern verwendet wird, oder auch in der Thoraxchirurgie eingesetzt wird.

### **Ist es gesundheitsschädlich, wenn man Kochgeschirr mit einer zerkratzten Antihaftversiegelung verwendet?**

Von zerkratztem Kochgeschirr geht laut Bundesinstitut für Risikobewertung keine Gesundheitsgefahr aus, doch es erfüllt seinen Zweck nicht mehr und sollte deshalb ausgetauscht werden.

### **Was geschieht, wenn man versehentlich Teilchen der Antihaftversiegelung verschluckt?**

Es besteht laut Bundesinstitut für Risikobewertung keine Gefahr, wenn man versehentlich Teilchen der Antihaftversiegelung verschluckt. Diese Teilchen sind unschädlich, unbedenklich und nicht giftig. Werden sie verschluckt, scheidet der Organismus sie direkt wieder aus, ohne sie aufzunehmen.

### **Was geschieht, wenn man ein Kochgeschirr mit PTFE-Antihaftversiegelung überhitzt?**

Bei sehr hohen Temperaturen verschlechtert sich möglicherweise die Qualität der Versiegelung. Sie kann sich verfärben oder ihre Antihafteigenschaften verlieren. Das kann bei Temperaturen über 260 °C auftreten. Bei Temperaturen über 360° Celsius entwickelt PTFE giftige Dämpfe. Dieses Risiko besteht laut Bundesinstitut für Risikobewertung bei bestimmungsgemäßem Gebrauch aber nicht. Sobald Lebensmittel in der Pfanne sind, würde der Verbraucher durch den Geruch von ‚Angebranntem‘ vor einer zu hohen Temperaturentwicklung gewarnt. Fette, Butter oder Öl beginnen bereits ab 204 °C zu brennen und Rauch zu bilden und Antihaftversiegelungen lösen sich erst ab Temperaturen über 349 °C stark auf. Eine Überhitzung eines PTFE-beschichteten Kochgeschirrs ist sehr unwahrscheinlich, wenn es nicht leer erhitzt wird.

### **Wie vermeidet man ein Überhitzen des antihaftversiegelten Kochgeschirrs?**

Am besten ist es, man erhitzt die antihaftversiegelten Pfannen bei niedriger bis mittlerer Temperatur. Man kann in wenigen Minuten auch höhere Temperaturen erreichen (über 316°C), wenn eine trockene oder leere Pfanne auf der Kochstelle gelassen wird. Stellen Sie antihaftversiegelte Pfannen oder Töpfe also nie ohne Inhalt auf die Kochstelle und lassen Sie diese nie unbeaufsichtigt. Bei Kochgeschirren mit der Wärmeanzeige "Thermopoint" kann die Pfanne angeheizt werden, bis die Farbe der Thermopoint-Anzeige von grün auf rot wechselt. Jetzt ist die richtige Temperatur erreicht, die Speisen können in die Pfanne gegeben und die Hitze energiesparend reduziert werden.

## **Sind die Ausdünstungen von überhitzten antihaftversiegelten Kochgeschirren schädlich?**

Alle überhitzten Materialien erzeugen Rauch, so auch diese Beschichtungen. Alle Ausdünstungen können potentiell reizen und schädlich sein. Bei Butter, Fetten und Ölen beginnt die Rauchentwicklung bei 204° C. Die frei werdenden Ausdünstungen können Augen, Nase und Hals reizen und eventuell auch Atmungsprobleme hervorrufen. Aufgrund ihres speziellen Atmungssystems sind Vögel im Allgemeinen sehr rauchempfindlich. Wir empfehlen deshalb, sie nicht in der Nähe der Küche zu halten. Antihaftversiegelungen mit PTFE verändern ihr Aussehen oder ihre Eigenschaften erst bei Temperaturen ab 260°C. Deutliche Auflösungszeichen der Versiegelung werden erst bei Temperaturen über 316° C sichtbar. Erst bei diesen extrem hohen Temperaturen (316°C und höher) könnten die dabei entstehenden Ausdünstungen der Antihaftversiegelung Reizungen hervorrufen. In diesem Fall empfehlen wir, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu nehmen und den Bereich zu lüften.

## **Können die Flecken beseitigt werden, die nach einer Überhitzung auf der Antihaftversiegelung sichtbar sind?**

Als Folge der Überhitzung sind die Antihafteigenschaften beeinträchtigt und die Antihaftversiegelung kann sich im Laufe der Zeit lösen. Die Flecken können mit einem nicht scheuernden Nylonschwamm entfernt werden. In hartnäckigen Fällen kann man 1 Esslöffel Bleichmittel in 1/4 l Wasser auflösen und 15 - 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, dann reinigen, ausspülen und die Pfanne abtrocknen. Danach die Pfanne leicht einfetten. Bitte beachten Sie, dass eine beschädigte Antihaftversiegelung Ihren Zweck nicht mehr erfüllt und deshalb das Kochgeschirr ausgetauscht werden sollte.

## **Stimmt es, dass antihaftversiegeltes Kochgeschirr bis Ende 2015 aus dem Verkehr gezogen werden sollte?**

Das stimmt absolut NICHT. Diese alarmierenden und völlig verwirrenden Nachrichten entstehen in Wirklichkeit aus einer Anfrage der amerikanischen Umweltbehörde EPA. Hier ging es darum, freiwillig einem Programm zur stufenweisen Reduzierung und völligen Einstellung der Umweltemissionen des biobeständigen Werkstoffes PFOA bis Ende 2015 beizutreten. Diese Anfrage aus dem Jahre 2006 richtete die EPA an acht multinationale Unternehmen, die bei der Herstellung von Fluorpolymeren PFOA einsetzen. Dieser Werkstoff wurde mit PTFE verwechselt, das die meisten unter dem Namen Teflon kennen. Dieser Handelsname wurde von der Firma Dupont hinterlegt, die die außergewöhnlichen Eigenschaften dieses Polymers am Ende der 30er-Jahre entdeckte. Dieses Fluorpolymer wird eingesetzt, um den Beschichtungen für Kochgeschirre ihre Antihafteigenschaften zu verleihen. Die Antihaftversiegelungen der Firma BALLARINI enthalten KEIN PFOA.

## **Was ist PFOA?**

In den vergangenen Jahren richteten die Medien ihr Interesse verstärkt auf die Verbindung zwischen PFOA (Perfluorooctansäure) und Antihaftversiegelungen. Die Antihaftversiegelungen der Firma BALLARINI enthalten KEIN PFOA. PFOA ist ein Stoff, der in der Vergangenheit als Zusatz für die Herstellung von Polymeren wie

Polytetrafluorethylen (PTFE) im Umfang von wenigen Teilen pro Million ( $10^{-6}$  = (ppm) verwendet wurde. Seit geraumer Zeit wird PFOA in den Produktionszyklen der Rohmaterialien, die zur Herstellung von Antihaftversiegelungen verwendet werden, nicht mehr eingesetzt. Dieser Werkstoff ist somit in antihaftversiegelten Pfannen nicht vorhanden und wurde von den Kunststoffherstellern, die auch Fluorpolymer herstellen, seit 2010 aus dem Programm genommen. Das Ziel, diese Stoffe komplett aus den Produktionszyklen zu eliminieren, wurde also bereits fünf Jahre früher als angestrebt erreicht.

### **Kann eine bereits verkratzte Pfanne wieder neu beschichtet werden?**

Nein, die Antihaftversiegelung muss zu Beginn des Herstellungsprozesses aufgebracht werden.

### **Warum verformen sich manche Pfannen?**

Pfannen verformen sich generell, wenn sie einen Wärmeschock erleiden. Zum Beispiel: eine leere Pfanne wird überhitzt, eine heiße Pfanne wird mit kaltem Wasser ausgespült oder auf eine kalte Oberfläche gestellt etc.) Darüber hinaus können die Pfannen auch beim Transport durch Schläge und Stöße beschädigt und verformt werden. Solche Schäden können zudem durch ein Herabfallen oder falsche Aufbewahrung entstehen.

### **Was für ein Unterschied besteht zwischen Keramikbeschichtungen und den normalen Antihaftversiegelungen aus PTFE?**

Keramikbeschichtungen enthalten andere Rohstoffe, die für den Antihafteffekt verantwortlich sind, als Pfannen mit herkömmlicher PTFE-Beschichtung. Es handelt sich dabei um Hybrid-Beschichtungen, die sowohl aus organischen als auch anorganischen Materialien bestehen. Pfannen mit PTFE-Antihaftversiegelungen haben Beschichtungen auf Basis von Fluorpolymeren (Kohlenstoff und Fluor) und sind folglich organischer Natur. Eine gute herkömmliche PTFE-Antihaftversiegelung (egal ob schwarz, hell oder Granitium) ist wesentlich langlebiger als eine Keramikbeschichtung. Dafür eignen sich Pfannen mit Keramikbeschichtung bestens für das scharfe Anbraten von Fleisch, sie sind sehr hitzestabil und etwas kratzfester als PTFE-Pfannen. Ihre Antihafteigenschaften werden durch die Reinigung in der Spülmaschine stark verringert.

### **Stimmt es, dass Keramikbeschichtungen ökologisch nachhaltig sind?**

Nein. Die ökologische Nachhaltigkeit oder die Ökobilanz einer Keramikbeschichtung unterscheidet sich nicht von der einer normalen Antihaftversiegelung aus PTFE.

### **Sind Keramikbeschichtungen sicherer als herkömmliche Beschichtungen?**

Nein. Herkömmliche Beschichtungen sind genauso sicher wie Keramikbeschichtungen.

### **Welche Vorteile bietet eine Pfanne mit Antihaftversiegelung?**

Laut Marktforschungsinstituten sind 90 Prozent aller verkauften Pfannen beschichtet. Beschichtete Pfannen und Töpfe finden in der Küche vielfältige Einsatzzwecke. Neben dem Braten ansonsten schnell anhaftender Speisen wie Spiegeleiern, Pfannkuchen und Bratkartoffeln werden sie gerne auch für die Zubereitung anderer kulinarischer Köstlichkeiten eingesetzt - besonders dann, wenn sie fettarm zubereitet werden sollen. Die mühelose Reinigung ist ein weiterer Pluspunkt, der antihaftbeschichtetes Kochgeschirr für viele Köche und Köchinnen unverzichtbar macht.

### **Welche Pfanne ist für mich geeignet?**

Grundsätzlich sollten Sie darauf achten, eine für Ihre Herdart passende Pfanne oder Topf zu kaufen. Wir haben auf unseren Verpackungen deshalb Symbole abgebildet, für welche Herdarten die Pfanne oder der Topf geeignet ist. Bitte beachten Sie, dass Sie auf Ihrem Induktionsherd beispielsweise nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden können.

### **In welcher Pfanne kann ich spezielle Speisen zubereiten?**

Grundsätzlich können Sie in allen Pfannen und Töpfen Gemüse, Fisch, Fleisch und Nudelgerichte zubereiten. Natürlich zeichnen sich unterschiedlichen Pfannen und Töpfe durch unterschiedliche Stärken aus und empfehlen sich damit für bestimmte Gerichte. Wir bieten Ihnen deshalb ein breites Sortiment, egal ob Allrounder oder Spezialist. Von der Crepe-Pfanne über die Schmorpfanne bis hin zur Grillpfanne, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Überzeugen Sie sich auf unser Homepage davon.

### **Enthalten Ballarini Produkte Nanomaterialien?**

Nein, unsere Produkte enthalten keine Nanomaterialien.