

# BonaCera®

Koch- und Bratgeschirr aus  
Aluguss mit Ceramic Veredelung  
*Gesunde Freude am Kochen!*

Cooking and Frying Cast Aluminum Tableware  
with ceramic coating  
*Happy and Healthy Cooking!*

La qualité poêle et casserole en fonte d'aluminium  
en céramique avec revêtement céramique  
*Cuisiné avec plaisir!*



**Anleitung und Pflegetipps** für die BonaCera® Töpfe  
und Pfannen mit abnehmbarem Handgriff

**Instructions manual and tips** for BonaCera® pots  
and pans with multi handle

**Mode d'emploi et des tuyaux** pour de BonaCera® poêles  
et casseroles avec une poignée amovible

*Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!*

*Sie haben sich für ein Produkt mit erstklassiger Markenqualität - das BonaCera® Koch- und Bratgeschirr - entschieden. Wir danken Ihnen dafür!*

*Sie werden viel Freude damit haben. Das wichtigste Werkzeug in Ihrer Küche ist und bleibt ein gutes Koch- und Bratgeschirr. Es ist mitentscheidend für das gute Gelingen Ihrer Speisen!*

*Die Langlebigkeit und robuste Qualität werden auch Ihre Geldbörse begeistern: diese Anschaffung ist eine Investition, die sich sehr schnell rechnet.*

*Beachten Sie die einfachen Tipps zur Pflege und zum Gebrauch, dann wird Ihr neues Geschirr viele Jahre treue Dienste leisten. Dieses Produkt hat das Zertifikat von TÜV Rheinland.*

*Wir bitten Sie, diese Anleitung und die Hinweise vor dem ersten Gebrauch aufmerksam zu lesen! Bewahren Sie zur späteren Konsultation diese Gebrauchs- und Pflegeanweisungen gut auf.*

*Wir wünschen Ihnen viel Kochfreude mit Ihrem BonaCera® Geschirr.*

*Ihr Kunden-Service-Team*

**easywalker Europe AG – die mit dem QualityShop im TV!**

Garantiehinweis: Dieses Produkt ist TÜV (Rheinland) geprüft. Made in Korea



# BonaCera®

## Koch- und Bratgeschirr aus Aluguss mit Ceramic Veredelung

### Die wichtigsten Vorteile im Überblick:

- Aluguss - energiesparend und hoch hitzebeständig
- Ceramic Veredelung - innen und außen;  
somit GIFTSTOFFFREI
- Stapelbar - platzsparend
- Abnehmbarer Sicherheitsgriff - Patentiertes System
- Anti Haft „NON STICK“ - ermöglicht haft-  
und fettfreies Kochen
- In trendigen Farben - das Auge kocht mit
- Spülmaschinenfest -  
Koch-Profi-TIPP: Noch warmes Geschirr mit wenig  
Spülmittel sofort reinigen und trocken wischen
- Für alle Herdarten geeignet -  
Elektro, Gas, Ceran, Induktion, Backrohr



## Reinigung und Pflege-Tipps zur Schonung der Beschichtung:

1. Geben Sie vor der ersten Verwendung etwas Speiseöl in das BonaCera® Geschirr und mit Küchenrolle verteilen und auswischen.
2. Kochreste nicht antrocknen lassen, dann ist die Reinigung besonders leicht.
3. Falls es doch Rückstände gibt: mit heißem Wasser einweichen, sanftes Spülmittel verwenden.
4. Graue Flecken können entstehen, wenn stärkehaltige Lebensmittel angebraten werden. Diese lassen sich leicht mit Essig oder Zitrone entfernen.
5. Keine kratzenden Schwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. BonaCera® Geschirr ist kratzfest, aber häufig enthalten die harten Seiten von Schwämmen Schleifmittel mit Diamant-Korund. Und nichts ist bekanntlich härter als Diamant.
6. Küchenhelfer mit einem Vorderteil aus Kunststoff oder Holz eignen sich besonders gut. BonaCera® empfiehlt: Keine Messer oder Gabeln zum Wenden einsetzen.
7. Wischen Sie das BonaCera® Geschirr nur mit einem Küchentuch aus. Wenn Sie Spülmittel benutzt haben, sollten Sie die Pfanne vor dem nächsten Gebrauch wieder mit etwas Fett einreiben.
8. Übrigens: Profiköche reiben ihre Pfannen und Töpfe nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste aus.
9. Das BonaCera® Geschirr sofort abtrocknen, damit kein Kalkansatz entsteht.

## Umweltfreundliche, ungiftige Antihaft-Beschichtung

Die Antihaft-Beschichtung der BonaCera® Geschirr-Serie ist eine Keramik-Beschichtung, diese basiert nicht auf PTFE und kommt bei der Herstellung nicht mit dem giftigen PFOA in Berührung. Somit gibt es keinerlei gesundheitliche Risiken.

## Womit sollte man braten: Fett oder Öl?

Margarine oder Butter verwendet man am besten für Eier- und Mehlspeisen, Fisch sowie Kartoffelgerichte. Für Pfannengerichte mit kurzer Bratzeit und niedrigen Temperaturen.

Öl und Hartfette nur für Fleisch (ohne Panade):

Für längeres Braten bei hoher Temperatur, z.B. Fleisch, sind Pflanzenöle und -fette besser geeignet.

Zersetzungspunkte / Rauchtemperatur:

Pflanzenfett wie z.B. Palmin ca. 230 - 250 Grad

Pflanzenöle ca. 190 - 210 Grad

Margarine / Butter ca. 140 - 150 Grad

TIPP: Die Antihafbeschichtung vom BonaCera® Geschirr ist bis zu 450°C/850°F hitzebeständig, wohingegen eine normale PTFE-Beschichtung nur bis zu 260°C/500°F hitzebeständig ist. Die keramische Antihafbeschichtung entwickelt keinerlei giftige Dämpfe.

## Das Braten mit Töpfen und Pfannen von BonaCera®

1. Zuerst Fett in die kalte, leere Pfanne geben, dann erhitzen.  
So vermeiden Sie eine Überhitzung!
2. Wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt, hat das Fett eine Temperatur von ca 200 - 230 Grad Celsius erreicht. Heißes Fett gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne verteilen.
3. Dann das Bratgut hinzufügen und Energie zurückschalten.
4. Anfangs haftet das Bratgut, nach wenigen Minuten löst es sich von selbst.  
Erst dann das Bratgut wenden und auf kleiner Stufe fertig braten.

## Fettlos braten

Pfanne mit großer Heizstufe erhitzen. Nach 2 bis 3 Minuten Zischprobe machen. (Wassertropfen muß auf dem Boden perlend verzischen). Fleisch hineinlegen und leicht andrücken. Auf kleinste Heizstufe schalten. Warten, bis das Fleisch sich leicht vom Boden lösen lässt. Erst dann das Bratgut wenden. Nicht vorher!

## Praktische Handhabung von BonaCera® Geschirr:

BonaCera® Geschirr ist für alle Herdarten einsetzbar. Durch die Hitzebeständigkeit bis zu 450 Grad Celsius können Sie BonaCera® Geschirr auch im Backrohr einsetzen.

Koch-Profi-TIPP: Nehmen Sie den Griff ab wenn Sie das BonaCera® Geschirr im Backrohr oder mit dem Deckel verwenden!

### Das patentierte Handgriff-System mit zweifacher Sicherung: „Multi Handle“



Sie können die neuen CERAMIC-veredelten Pfannen und Töpfe von BonaCera® mit dem neuen, weltweit einzigartigen, abnehmbarem Handgriff sicher verwenden, da dieser ein zweifach-gesichertes Hand-Griff-System (dreh & drück) hat. Der patentierte Griff ist hitzebeständig, rostfrei durch Edelstahl und kratzfrei durch Silikon.



#### Abnehmen des Handgriffes

Abnehmen erfolgt erst durch Drehen des Hebels und dann durch Drücken des Sicherungsknopfes.



#### Stapelbares Geschirr - platzsparend in der Küche

Durch den abnehmbaren Griff ist das Geschirr stapelbar, und Sie können Ihre Bratpfannen und Töpfe raumsparend aufbewahren.

## Dreh & Drück Handgriff

### Öffnen



Verriegelung drehen  
(open)



Entriegelung drücken  
(unlock open)

### Befestigen



Griff fest auf den Rand  
setzen



Verriegelungshebel drehen  
(lock)

### Abnehmen



Verriegelungshebel drehen  
(open)



Entriegelung drücken  
(unlock open)

## Sicherheitshinweise

1. Verwenden Sie heiße Pfannen/Töpfe immer mit besonderer Vorsicht.
2. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit Pfannen/Töpfe hantieren.
3. Lassen Sie Pfannen/Töpfe nicht unbeaufsichtigt auf dem eingeschalteten Herd stehen.
4. Vermeiden Sie es, den Griff über den Herd hinausragen zu lassen. Dies könnte zu einem Unfall führen.
5. Deckel und Griff können beim Erhitzen heiß werden. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe.
6. Verwenden Sie die Pfannen/Töpfe im Ofen nur ohne Griff und ohne Deckel.
7. Nicht für Mikrowellen-Öfen geeignet.

Achtung! Wichtiger Hinweis! Beim Kochen mit farbintensiven Lebensmitteln (z.B. Tomaten, Karotten, Rote Rüben, verschiedene Arten von Beeren) kann es zu leichten Verfärbungen der hochwertigen Keramikveredelung kommen! Dies ist KEIN ZEICHEN VON MANGELNDER QUALITÄT und beeinträchtigt das gesunde Kochen in keiner Weise!



easywalker EUROPE AG  
Poststrasse 6  
9491 Ruggell  
Fürstentum Liechtenstein  
info@bonacera.li  
www.BonaCera.tv

