

## DIE INTELLIGENTE PFANNE FÜR PERFEKTE BRATERGEBNISSE



**Pfanne, 28 cm und  
Pfanne, 24 cm**  
mit Modul

**Wokpfanne, 28 cm**  
mit Modul



# Tefal®

## My COOKING GUIDE



### DIE NEUE INTELLIGENTE PFANNE FÜR PERFEKTE BRATERGEBNISSE



## PERFEKTE TEMPERATURKONTROLLE:

- ▶ ZEIGT DIE IDEALE TEMPERATUR AN:
  - ZU KALT
  - OK!
  - ZU HEISS
- ▶ EIN ALARMSIGNAL VERHINDERT DAS ANBRENNEN DER SPEISEN

KEIN  
ANBRENNEN  
MEHR

KÖSTLICHE  
ERGEBNISSE

GESUNDES  
KOCHEN

## My COOKING GUIDE

### EXTRA WIDERSTANDSFÄHIG DANK

## TITANIUM-EXCELLENCE-ANTIHAFT-VERSIEGLUNG TEFALS BESTE ANTIHAFT-VERSIEGELUNG



### 2-FACH VERSTÄRKT MIT TITAN:

- Topcoat verstärkt mit Titan-Partikeln
- Titanium-Hartgrundierung



### FÜR ALLE HERDARTEN GEEIGNET, AUCH INDUKTION

Starker INDUKTIONSBODEN mit eingearbeiteter ferromagnetischer Edelstahlplatte für gleichmäßige Hitzeverteilung und optimale Planstabilität - garantiert eine lange Lebensdauer und erfolgreiches Braten Tag für Tag

1 Im Vergleich zur Tefal® Titanium-Force-Antihaft-Versiegelung

NEU

# Tefal®

## My COOKING GUIDE

*Möchten Sie mein Geheimnis für  
perfekte Bratergebnisse erfahren?*



Hier scannen für mehr Infos.

# IDEALE TEMPERATUR FÜR KÖSTLICHE ERGEBNISSE

Das Zubereiten von Mahlzeiten mit der idealen Pfannentemperatur ist das Erfolgsrezept eines jeden Kochs, denn die richtige Temperatur ist das Geheimnis perfekter Bratergebnisse.

## Die Hauptvorteile der idealen Brattemperatur:

### KEIN ANBRENNEN MEHR



- perfekt gebraten - innen und außen
- kein Austrocknen des Garguts mehr

### KÖSTLICHE ERGEBNISSE



- perfekte Bräunung
- Aroma bleibt erhalten

### GESUNDES KOCHEN



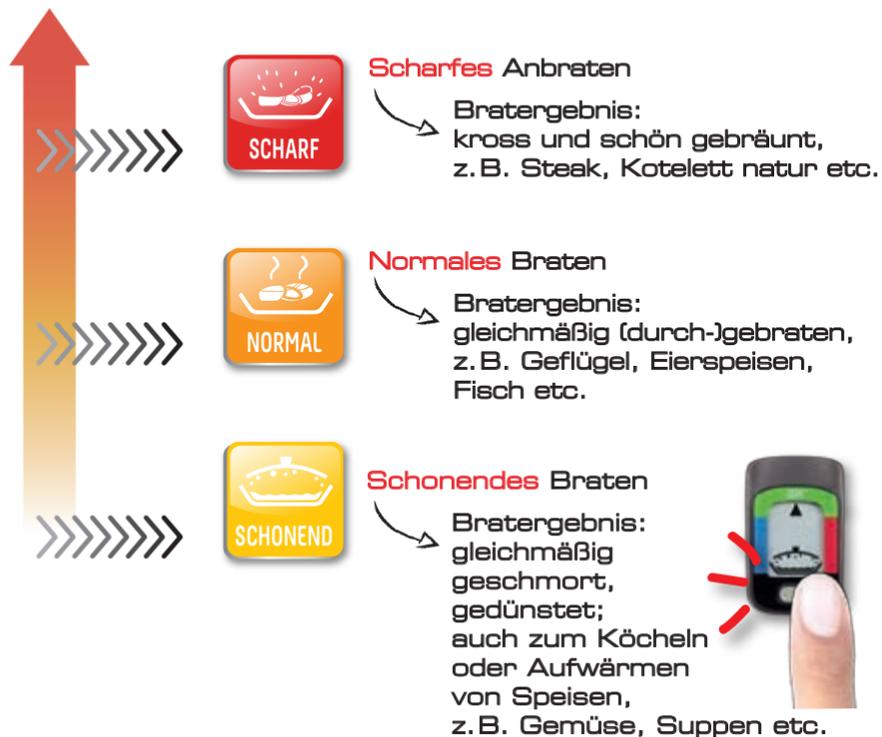
- Nährstoffe bleiben erhalten
- kein Entstehen von gesundheitsgefährdenden Stoffen durch Anbrennen

# INTELLIGENTE HITZESENSORTECHNOLOGIE

## 1. ZEIGT DIE IDEALE TEMPERATUR AN



## 2. FÜR 3 GARMETHODEN



# JEDERZEIT KÖSTLICHE ERGEBNISSE



**93%** erfolgreicherer Kochen im Vergleich zu einer herkömmlichen Pfanne\*

\* Haushaltsstudie Deutschland, nach einmonatigem Gebrauch. AD HOC Research Institute, Februar 2015

## 3. FÜR ALLE ARTEN VON ZUBEREITUNGEN



# JETZT SIND SIE AN DER REIHE: ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE FÜR PERFEKTES BRATEN!

**Warum ist Temperaturkontrolle so wichtig, um ein perfektes Bratergebnis zu erhalten?**

### Falls Ihre Pfanne zu kalt ist:

- Das Fleisch gibt zu viel Saft ab.
- Das Ergebnis ist fad und trocken.

### Falls Ihre Pfanne zu heiß ist:

- Das Fleisch ist entweder von außen gut gebräunt, aber innen noch nicht richtig durchgebraten.
- Oder es ist im Inneren durchgebraten, außen jedoch verbrannt.

### Mit der richtigen Temperatur

- erhält das Fleisch eine optimale Bräunung,
- ist es sowohl von innen als auch von außen perfekt durchgebraten,
- erzielen Sie ein saftiges und leckeres Ergebnis!

Genial anders!

Noch mehr Steffen Henssler gibt es hier

Tefal®

Gelingt garantiert immer!