



Digitale **A**luguss-**P**fanne

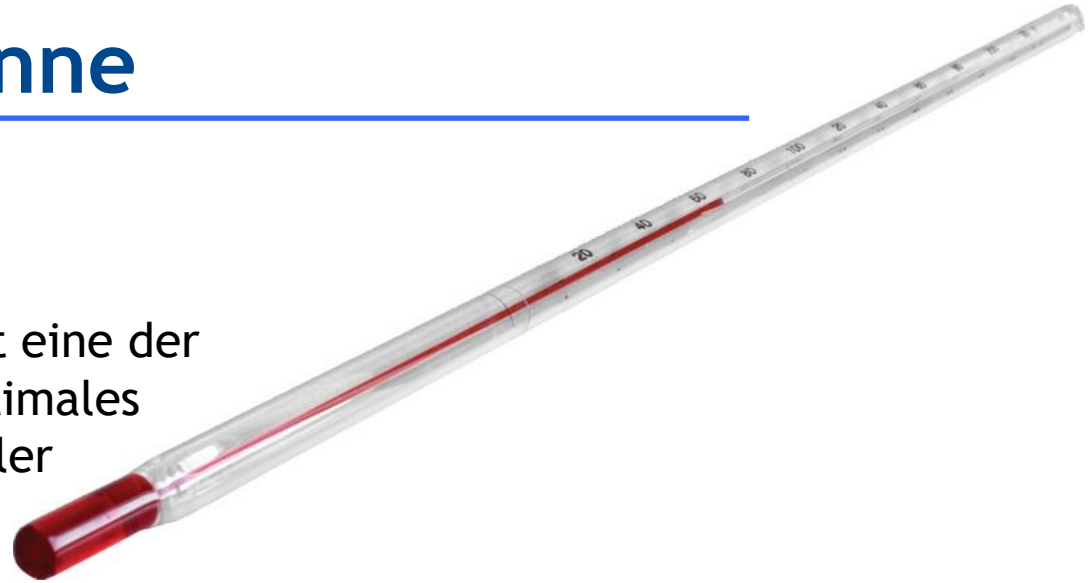


Mingle Instrument GmbH

Digitale Pfanne

Temperatur Kontrolle

- Die korrekte Brattemperatur ist eine der wichtigsten Faktoren für ein optimales Ergebnis und den Erhalt wertvoller Nährstoffe und Vitamine. Sie variiert aber je nach Speiseart.



- Die Pfanne verfügt über 11 voreingestellte Speisen: Steak, Lamm, Schwein, Fisch, Huhn, Gemüse, Ei, Pfannkuchen, Toast, Schinken und Speck.



Digitale Pfanne

- Zu hohe Temperaturen beim Braten können die wichtigen Nährstoffe, Vitamine und Mineralien zerstören.
- Werden z. B. Rind, Schwein, Geflügel oder Fisch bei zu hohen Temperaturen gebraten, produzieren Sie sogenannte heterozyklische Amine (HCA), welche sogar das Krebsrisiko erhöhen können.



Digitale Pfanne

Um die ideale Balance zwischen perfekter Textur, gesunden Inhaltsstoffen, grandiosem Geschmack und optimaler Brat-Dauer zu finden!

Spezifikationen:

- Temperatur-Sensor im Pfannenboden
- Abnehmbares Display zur einfachen Reinigung
- Teflon-Beschichtung
- Spülmaschinenfest (Pfanne)
- Hitzeabweisender Kunststoffgriff
- 11 vorprogrammierte Speisen + 1 frei einstellbare Benutzer-Option
- Mit Alarmpfunktion
- Temperatureinheiten °C und °F einstellbar
- Verschiedene Sprachen fürs Display wählbar:
 - DE, FR, ES, GB, IT
- In den Maßen Ø20cm, Ø24cm und Ø28cm erhältlich
- Inklusive Display-Batterie (1x AAA)
- Automatische Abschaltung nach 10 Min., wenn die aktuelle Temperatur kleiner als 50°C ist
- Warnsignal bei Überhitzung der Pfanne (ab 250°C)

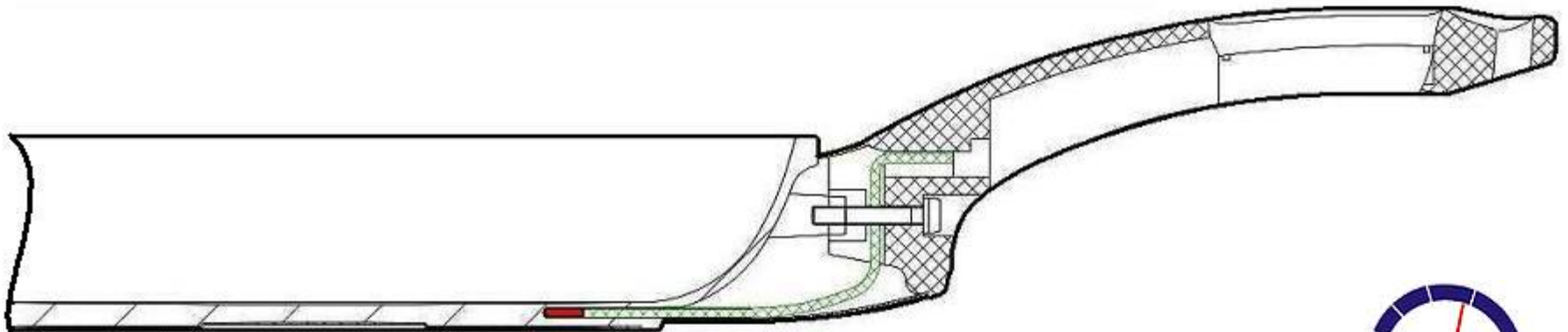


Digitale Pfanne



Wie funktioniert die Digitale Pfanne?

- Sie verfügt über einen Temperaturfühler (siehe roter Punkt in der Abbildung), welcher im Boden der Pfanne integriert ist.
- Vorteil: Durch das direkte Messen während des Bratvorgangs wird ein genaueres Ergebnis erzielt, als z. B. mit der traditionellen Software-Ersatz-Methode anderer Hersteller.



Digitale Pfanne

Teflon Beschichtung

- Ermöglicht gesundes Braten, da nur wenig Öl/Fett benötigt wird.
- Die Beschichtung kann enorm hoher Hitze standhalten.
- Einfache Reinigung.



Pfannenboden

- Eine im Pfannenboden integrierte Hitze-Verteilungsscheibe sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung in der ganzen Pfanne.
- Geeignet für alle Herdplatten, auch für Induktionsherde.



Digitale Pfanne

Instruktionen:



- Wählen Sie den gewünschten Speise-Typ im LC Display aus.
- Schalten Sie die Herdplatte an.
Ein Alarmsignal ertönt, sobald die ideale Brattemperatur erreicht ist.
- Legen Sie die Speise in die **Digitale Pfanne**.



Digitale Pfanne

Einfaches Reinigen

Abnehmbares Display:

- Das Display einfach zum Reinigen herausnehmen.
- Wenn das Display entfernt wurde, kann die Pfanne sowohl in der Spülmaschine, als auch per Hand gespült werden.



Digitale Pfanne

Warum brauchen wir eine Digitale Pfanne?

- **Gesund:** Warnt vor zu hohen Brattemperaturen, wodurch Nährstoffverluste und Gesundheitsgefährdungen vermieden werden können.
- **Erleichtert das Kochen:** Einfach die gewünschte Speise wählen und schon werden Sie bei der idealen Temperatur alarmiert. Abnehmbares Display zur einfachen Reinigung.
- **Energie- und zeitsparend:** Ein Alarmsignal ertönt, wenn die aktuelle Temperatur die empfohlene Zubereitungstemperatur erreicht, um den optimalen Geschmack zu erzielen, keine Energie zu verschwenden und enthaltene Nährstoffe und Vitamine nicht zu zerstören.



Digitale Pfanne

Die **Digitale Pfanne** ist in drei verschiedenen Größen erhältlich:

Ø20 cm - Modell-Nr. E620

Ø24 cm - Modell-Nr. E621

Ø28 cm - Modell-Nr. E615



Mingle Instrument GmbH