

Konformitätserklärung

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Die Firma

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
Deutschland

bestätigt hiermit, dass das Produkt:

Relief Evolution Sauteuse 24cm, Art. Nr. 35324
Relief Evolution Sauteuse 20cm, Art. Nr. 35320
Relief Evolution Wokpfanne, Art. Nr. 35330
Relief Evolution Servierpfanne 28cm, Art. Nr. 35428
Relief Evolution Schmorpfanne 28cm, Art. Nr. 35228
Relief Evolution Bratpfanne 32cm, Art. Nr. 35132
Relief Evolution Bratpfanne 28cm, Art. Nr. 35128
Relief Evolution Bratpfanne 24cm, Art. Nr. 35124

den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EG) Nr.1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 sowie dem „technical guide of metals and alloys used in food contact materials and articles“ in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

Artikelbeschreibung:

- **Edelstahl Mehrschicht:**
Innen Edelstahl 18/8 -18/10, durchgehender Aluminium-Kern,
außen magnetischer Edelstahl



- Gesamtmaterialstärke ca. 2,5 mm
- Außen hochglanzpoliert
- Innen satiniert mit Wabenboden: Ätzung ELODUR® Professional
Die erhabene Edelstahlstruktur schützt die Antihafversiegelung perfekt und ist kratzfest
- Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) garantiert einen reduzierten Einsatz von Ölen
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand
- Reinigungsfreundlich
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

Der Übergang von Stoffen liegt bei bestimmungsgemäßer Verwendung unter den spezifischen Abgabewerten (Specific Release Limits – SRL) gemäß der Leitlinie des Europarates für Metalle und Legierungen (Council of Europe Resolution CM/Res (2013)9 on metals and alloys used in food contact materials and articles, Stand: 2013 - 1st Edition). Die Prüfung erfolgt nach den Vorgaben des „Technical guide on metals and alloys used in food contact materials and articles, 2. Auflage 2024“

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

- Alle Arten von Lebensmitteln (fettige, saure und wässrige)

Bestimmungsgemäße Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

- Wiederholter Kontakt zum Kochen und Garen von Speisen bei Heißkontakt

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

- 288 ml/dm²

Diese Bestätigung gilt für den von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Der Artikel erfüllt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben für die angegebenen Lebensmittel.

Die Gültigkeit dieser Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben und der zitierten Beurteilungsgrundlagen.

Spabrücken, den 07.11.2025



Tanja Curschmann
(Einkauf)