

## Konformitätserklärung

### für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Die Firma

**ELO-Stahlwaren Karl Grünwald & 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 Antihaftversiegelung 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 Abgaberichtwerten (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/dm<sup>2</sup>



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

Tanja Curschmann  
(Einkauf)