

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 Servierpfanne, Art. Nr. 35728
Relief Wokpfanne, Art. Nr. 35630
Relief Schmorpfanne, Art. Nr. 35628
Relief Bratpfanne, Art. Nr. 35532

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 hochglanzpoliert mit Wabenboden: Ätzung Weilburger C3:
Die erhabene Edelstahlstruktur schützt die Antihaftversiegelung perfekt und ist kratzfest
- Scharfe und krosse Zubereitung für hohe Temperaturen
- Gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand



- Öl-Dosiersystem (Oil Optimizer) garantiert einen reduzierten Einsatz von Ölen
- Für den fettarmen, fettfreien Einsatz
- 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:

- 284 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 17.11.2025

Valentina Roos
(Einkauf)



BELIEBTE



2019 ausgezeichnet als:



Wirtschaftswoche

