

## 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:

**Citrin Servierpfanne ELODUR Select, Art. Nr. 72438**

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 18/8 -18/10
- Wandstärke ca. 0,6 mm
- Töpfe: Bodenstärke ca. 4,1 mm
- Servierpfanne: Bodenstärke ca. 5,1 mm
- Verkapselter Hartlötboden
- innen satiniert mit Literskala und Öl-Dosiersystem  
**(Spargeltopf und Servierpfanne nicht mit Öl-Dosiersystem erhältlich)**
- Servierpfanne innen mit hochwertiger **ELODUR® Professional** Antihaftversiegelung
- außen hochglanzpoliert mit ELO Logo
- Töpfe: Edelstahl Drahtgriffe, geschweißt
- Servierpfanne: Edelstahl Drahtgriffe, genietet



- Glasdeckel mit stoßfestem EDS Ring und weißem ELO Logo
- EDS Bügelgriff mit Fingerschutzplatte
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel bis 180°C)
- spülmaschinengeeignet
- Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion

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:

- 186 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)