

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:

Edelstahldeckel Profi Cuisine 24cm, Art. Nr. 24024
Edelstahldeckel Profi Cuisine 16cm, Art. Nr. 24016
Stielsauteuse Profi Cuisine 24cm, Art. Nr. 24724
Stielsauteuse Profi Cuisine 16cm, Art. Nr. 24716
Fleischtopf Profi Cuisine 24cm, Art. Nr. 24224
Fleischtopf Profi Cuisine 20cm, Art. Nr. 24220
Fleischtopf Profi Cuisine 16cm, Art. Nr. 24216

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
- Verkapselter Sandwichboden
- Gerade Form mit Abgiessrand
- Innen satiniert mit Volumenskala
- Außen satiniert
- Sandwichboden
- Edelstahldeckel mit ca. 0,6 mm Materialstärke (alle Größen)
- Profibeschlagteile mit Anschweißplatte



- Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240°C

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:

- 211 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

Tanja Curschmann
(Einkauf)

