

Hoffmann™
.....

STONIQ Serie



QUALITÄTS- & SERVICEPASS

BITTE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH LESEN

Glückwunsch zu Ihrem
neuen Hoffmann Produkt.



Made in Germany



STONIQ – ENTWICKELT AUS ERFAHRUNG

Seit 2019 haben wir mit unserer Klassik-Serie über 500.000 Haushalte erreicht – mit mehr als einer Million Pfannen und Töpfen und herausragenden 4,9 von 5 Sternen aus über 40.000 Bewertungen.

Doch Stillstand kam für uns nie infrage. Jedes einzelne Feedback war für uns ein Versprechen: zuzuhören, zu lernen und besser zu werden.

Wir haben tausende Bewertungen analysiert, persönliche Gespräche geführt, E-Mails gelesen – mit dem Ziel, nicht nur unser Produkt, sondern das gesamte Kocherlebnis neu zu denken.

Anfang 2023 haben wir begonnen, all diese Erkenntnisse in etwas völlig Neues zu überführen – keine bloße Überarbeitung, sondern eine echte Neuentwicklung.

Mit dem Anspruch, Bewährtes zu bewahren und gleichzeitig die Punkte weiterzuentwickeln, die für Sie wirklich zählen: Langlebigkeit, Funktionalität, Design und Nachhaltigkeit.

Das Ergebnis: **STONIQ.**

LEICHTER. SCHNELLER. FORTSCHRITTLICHER.

TEAM
HOFFMANN

KUNDEN
FEEDBACK



STONIQ

Leichter. Schneller. Fortschrittlicher.

STONIQ *Serie*



STONIQ-Kochtopf
Ø 20, 24 und 28 cm



STONIQ-Hochrandpfanne
Ø 24 und 28 cm



STONIQ-Viereckpfanne
28x28 cm



STONIQ-Bratpfanne
Ø 20, 24, 26, 28 und 32 cm



STONIQ-Stieltopf
Ø 18 cm



STONIQ-Wokpfanne
Ø 30 cm



STONIQ-Bräter eckig
28x28 cm

PFAS-FREE



FÜR ALLE HERDARTEN,
BACKOFEN & GRILL GEEIGNET



SORTIMENT WIRD STETIG WEITER AUSGEBAUT.

ERSTKLASSIG KOCHEN

DIESE VORTEILE
ERWARTEN SIE IN
IHRER KÜCHE

OPTIMIERTER GUSS

FÜR EINFACHES
HANDLING

Bis zu 400 g leichter als die
Klassik-Serie – für spürbar mehr
Komfort beim Kochen.

BLITZSCHNELL

SCHNELL HEISS – DANK
EDELSTAHLBODEN

Der hochwertige Edelstahlboden
leitet die Wärme besonders schnell
und gleichmäßig.

So ist Ihr neues Kochgeschirr
in weniger als 60 Sekunden
einsatzbereit.



PFAS-FREI

DANK IQ-SHIELD

Unsere neue Beschichtung auf Basis natürlicher Minerale kommt
vollständig ohne PFAS aus – ist extrem robust, hitzebeständig und
bietet dennoch einen herausragenden Antihafteffekt.

Dank rauer Oberfläche erzeugen Sie sogar Röstaromen wie in
gusseisernen Pfannen – ohne deren Pflegeaufwand.

QUALITÄT

MADE IN GERMANY

Wir bleiben unseren Werten treu
– so wie bei unserer Klassik-
Serie steht auch die STONIQ-
Reihe für höchste Qualität.

KOCHGESCHIRR

 Made in Germany

 PFAS-
FREE

LANGLEBIG

MIT NACHHALTIGER
WIEDERBESCHICHTUNG

Auch unsere STONIQ-Serie
überzeugt durch Nachhaltigkeit –
sie ist wiederbeschichtbar.

Für Kochgeschirr, das Sie ein
Leben lang begleitet.

Team
Hoffmann™



Angela

Stets an Ihrer Seite

In unserem Unternehmen steht Ihre Zufriedenheit an oberster Stelle.

Bei Hoffmann können Sie sich jederzeit auf fachkundige und maßgeschneiderte Beratung verlassen. Mein Team und ich sorgen für einen reibungslosen Ablauf und beraten Sie gerne persönlich.

Unser Ziel ist es, Ihnen das bestmögliche Kocherlebnis zu bieten. Die Philosophie unseres Unternehmens – **“Qualität. schmeckt.selbstgemacht”** – wird von uns mit Leidenschaft gelebt. Wir setzen alles daran, dass Sie vollkommen zufrieden sind.

Wir sind dankbar und stolz, dass Sie sich für unsere hochwertigen Produkte entschieden haben. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, die Sie begeistern werden.

SCHNELLSTART STONIQ-Serie

1. Vor dem Gebrauch

Bevor Sie Ihre erste kulinarische Reise beginnen, kochen Sie bitte das Kochgeschirr dreimal mit klarem Leitungswasser aus.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr und Herd haben, reinigen Sie bitte vor jedem Gebrauch sowohl den Kochgeschirrboden als auch die Herdoberfläche und achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper wie zum Beispiel Salzkörner dazwischen befinden.

Heben Sie das Kochgeschirr beim Bewegen stets an, anstatt es über die Herdfläche zu ziehen und berücksichtigen Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Herdherstellers. Auf diese Weise vermeiden Sie Kratzer und schützen Ihr Kochgeschirr sowie die Herdoberfläche.

Nun kann die erste genussvolle Zubereitung beginnen.

2. Richtige Aufbewahrung

Um Ihr Kochgeschirr nachhaltig zu schützen, empfehlen wir die Verwendung robuster Pfannenschoner.

Sie bewahren Ihr Kochgeschirr zuverlässig vor Kratzern und Stößen – besonders beim Stapeln.

Bitte Küchenhelfer nicht am Rand des Kochgeschirrs abschlagen, um Absplitterungen zu vermeiden.



PFANNEN-
SCHONER





PASSENDE **KÜCHENHELPER**
FÜR IHR NEUES KOCHGESCHIRR

JETZT ENTDECKEN:



3. Passende Küchenhelfer

Unsere STONIQ-Produkte verfügen über eine besonders robuste Antihafbeschichtung – noch widerstandsfähiger als bei unserer Klassik-Serie.

Kratzer entstehen seltener, doch bei unsachgemäßer Nutzung – etwa durch scharfe Kunststoff-Pfannenwender oder Messer – kann die Beschichtung dennoch beschädigt werden.

Um die Langlebigkeit Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, empfehlen wir den Einsatz unserer schonenden Silikon-Küchenhelfer. Sie sind ideal für alle Pfannen und Töpfe in Ihrem Haushalt.

4. Temperaturmanagement

Bitte erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr im leeren Zustand nicht länger als 60 Sekunden. Bei häufigem, langem Erhitzen auf sehr hoher Stufe kann sich der Edelstahlboden leicht verfärben. Diese Verfärbung ist bei Edelstahl normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität.

Bei hohen Stufen auf Induktionsherden – insbesondere bei Nutzung

der Powertaste – kann es zu typischen Geräuscentwicklungen kommen.

Für das scharfe anbraten empfiehlt sich der sogenannte Wassertropfentest, um die ideale Brattemperatur zu bestimmen: Erhitzen Sie das Kochgeschirr zunächst etwa 40 Sekunden leer. Geben Sie dann einen Tropfen Wasser hinein – tanzt dieser über die Oberfläche, ist die optimale Temperatur erreicht und Sie können mit dem Braten beginnen.

Grundregeln beim Braten

- **Niedrige bis mittlere Temperaturen**
Ideal für schonendes Braten mit z.B. nativem Olivenöl.
- **Hohe Temperaturen**
Verwenden Sie hitzebeständige Öle wie raffiniertes Sonnenblumen- oder Rapsöl.
- **Maximale Temperatur: 300 °C**
Vermeiden Sie Überhitzung, um die Qualität von Öl und Pfanne zu erhalten.

HINWEIS: Wird Öl zu stark erhitzt, kann es sich entzünden – daher ist stets besondere Vorsicht geboten, insbesondere beim Erhitzen ohne Zutaten.

BITTE BEACHTEN SIE: Das Kochgeschirr ist nicht mikrowelleneignet und sollte nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Spülmaschinentauglich



5. Reinigung

Spülmaschine:

Die STONIQ-Serie wurde in allen Bereichen weiterentwickelt – so robust, dass sie auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet ist.

Bitte beachten Sie jedoch: Speisereste können Flugrost verursachen und aggressive Spülmaschinentabs können auf Dauer die Oberfläche abnutzen. Für eine besonders lange Lebensdauer empfehlen wir die schonende Handreinigung.

Handreinigung:

Mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel lässt sich das Kochgeschirr im Handumdrehen säubern.

Dank der hochwertigen Antihafbeschichtung lösen sich Rückstände mühelos – schnell, einfach und ohne Scheuern.



BACKFENGEEIGNET
bis zu 300°C

Achtung: Griffe und Glasdeckel sind nur bis 240 °C geeignet – Stiele dürfen nicht im Backofen verwendet werden.



Richtig
starten

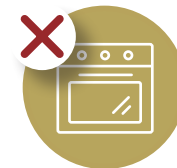


ProClick
der abnehmbare Stiel

WICHTIGE HINWEISE ZUM ABNEHMBAREN STIEL

- Kochgeschirr mit abnehmbarem Stiel niemals über Kopf halten oder drehen.
- Stellen Sie sicher, dass sowohl der Stiel als auch die Pfannenaufnahme frei von Öl und Fett sind.
- Beschädigte oder verschmutzte Beschlagteile nicht verwenden.
- ProClick-Stiel nur an Hoffmann-Kochgeschirr verwenden.
- Belastung des Stiels: max. 6 kg (inkl. Kochgeschirr-Inhalt).
- Der Stiel ist weder backofen- noch mikrowelleneeignet und darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

STIEL ABNEHMEN & EINSETZEN



Ziehen Sie den Schieber, wie abgebildet, nach hinten. Anschließend können Sie den Stiel ganz einfach im Winkel nach oben von der Pfanne weg bewegen und lösen.

Im umgekehrten Verfahren setzen Sie den Stiel wieder ein: Schieber anheben, Stiel leicht angewinkelt einsetzen und einrasten lassen. **Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Stiel korrekt eingerastet ist und nicht locker sitzt.**



Deckelknopf aufschrauben

Führen Sie die Schraube inkl. Metallunterlegscheibe und Silikondichtung unten durch das Loch des Glasdeckels. Setzen Sie nun den Knopf von oben auf die Schraube und drehen Sie diese nur handfest zu.

Das Sicherheitsglas kann bei zu starker Krafteinwirkung splintern.

DECKEL



GARANTIERT
VERZUGSFREI



Lebenslange Verzugsfreiheit – dank massivem Guss

Auch bei unserer STONIQ-Serie können Sie sich auf höchste Fertigungsqualität und echte Handwerkskunst verlassen. Unsere Pfannen und Töpfe bestehen aus einem massiven Aluminium-Korpus mit formstabil verbundenem Edelstahlboden.

Dank dieser hochwertigen Konstruktion garantieren wir einen dauerhaft verzugsfreien Boden – für gleichmäßige Hitzeverteilung und perfekte Bratergebnisse, ein Leben lang.

Warum der Boden leicht gewölbt ist

Unsere Böden sind bewusst leicht hohlgewölbt, denn Metall dehnt sich beim Erhitzen aus. Die konkave Form sorgt dafür, dass die Pfanne im heißen Zustand plan aufliegt – für optimale Hitzeübertragung und perfekte Stabilität auf dem Herd.



IQ-SHIELD Antihaft neu gedacht

Mit STONIQ wollten wir nicht nur Bewährtes verbessern, sondern bewusst neue Wege gehen. Dazu gehörte auch die Entscheidung, auf PFAS (wie PTFE/Teflon) in der Beschichtung zu verzichten.

Ohne PFAS, aber komplett ohne Kompromisse: Kein Verzicht auf Antihafteffekt, Haltbarkeit oder Hitzebeständigkeit. Nach zahllosen Tests haben wir mit IQ-SHIELD ein Beschichtungssystem ausgewählt, das überzeugt – auf Basis natürlicher Minerale.

Die raue Oberfläche sorgt für optimale Antihafteffekte, einfache Reinigung und Röstaromen wie bei Gusseisen – jedoch ganz ohne dessen Pflegeaufwand.

STONIQ zeigt: Verantwortung und Performance schließen sich nicht aus.

Wiederbeschichtungs- service bei Hoffmann

Unser Kochgeschirr ist fürs Leben gemacht. Lässt die Antihafteffekte nach Jahren nach, haben Sie zwei einfache Möglichkeiten:

1.

Weiternutzen wie eine gusseiserne Pfanne

Die Beschichtung besteht aus natürlichen Mineralien, ist frei von Schadstoffen und trägt sich über die Jahre mechanisch ab.

Verwenden Sie einfach etwas mehr Öl – wie bei klassischem Gusseisen oder Edelstahl – und nutzen Sie Ihre Pfanne problemlos weiter.

2.

Nachhaltige Wiederbeschichtung

Alternativ bieten wir Ihnen einen professionellen Wiederbeschichtungsservice zu einem fairen Preis.

Buchen Sie dafür einfach unser IQ-SHIELD Wiederbeschichtungspaket – speziell abgestimmt auf die STONIQ-Serie. So erstrahlt Ihr Kochgeschirr in neuem Glanz – bereit für viele weitere Jahre in Ihrer Küche.





SELBSTGEMACHT MIT HOFFMANN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werden auch Sie jetzt ein Teil unserer
wachsenden Hoffmann Facebook-Gruppe

ÜBER 6.000 MITGLIEDER



Viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr und eine genussvolle Zeit.

Empfehlen Sie uns gerne weiter.

Haben Sie ein Anliegen oder Feedback?
Hier können Sie uns eine direkte
Nachricht senden:

service@hoffmann-germany.de



Tel.: +49 2373 9333000
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00-12:00 Uhr & 13:00-16:30 Uhr

Freitag
08:00-14:00 Uhr



www.hoffmann-germany.de