

**Stellungnahme des Herstellers zu  
Berndes Balance Induction Enduro**

**Gesendet:** Donnerstag, 20. März 2025 14:51

**Betreff:** AW: Untersuchung einer Berndes Pfanne auf fluorierte Kohlenwasserstoffe in der Beschichtung

Sehr geehrter Herr Jorde,

vielen Dank das Sie sich mit unserm Produkt beschäftigt haben. Unsere Produkte entsprechen den branchenüblichen gesetzlichen Vorgaben für Produkte in Lebensmittelkontakt. Zudem verweisen wir auf die PTFE-Risikoanalyse des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und den Stand der Einschätzung einer möglichen PFAS-Beschränkung vom 20.11.2024 sowie den zurzeit gültigen voraussichtlichen Zeitplan der ECHA (European Chemicals Agency).

Wir bitten Sie uns den Laborbericht zur Prüfung vorzulegen.

Mit freundlichen Grüßen,

Leitung Qualitätssicherung & Technik  
Head of quality management & technology

**Stellungnahme des Herstellers zu  
Tefal Easy Cook'n'Clean Pfanne**

**Gesendet:** Mittwoch, 26. März 2025 13:27

**Betreff:** WG: Unsere Vorgangsnummer: 06753355

Sehr geehrter Herr Jorde,  
Leiter Fachbereich Umwelt und Produktsicherheit, Verbraucherzentrale Hamburg e.V.,

wir haben Ihre Nachricht über eine TOF-Analyse an einer Pfanne unserer Cook and Clean-Produktreihe erhalten.

Ihre Analyse ergibt einen TOF-Gehalt von 376545 mg/kg Fluor.

Die von Ihnen ausgewählte Pfanne besteht aus einer PTFE-Beschichtung. PTFE ist ein Polymer, das aus einer Sequenzkette  $-C_nF_{2n}-$  besteht. Von Natur aus enthält es Fluoratomme, was die Ergebnisse Ihrer Analyse erklärt.

PTFE ist von den Gesundheitsbehörden wie der WHO (Weltgesundheitsorganisation) und der EFSA (Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit) als ein Material anerkannt, das keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt und für Anwendungen mit Lebensmittelkontakt geeignet ist. Abgesehen von den außergewöhnlichen Antihaf-Eigenschaften hat Tefal diese PTFE-Beschichtung für seine Töpfe und Pfannen aus Gründen der nachgewiesenen Unbedenklichkeit ausgewählt.

Tefal bietet seinen Verbrauchern verschiedene Beschichtungsreihen mit unterschiedlichen Beschichtungsarten an, um ihnen eine Auswahl für ihre Kaufentscheidung zu bieten.

Um ein besseres Verständnis für die Leistungen der Beschichtungen zu vermitteln, hat Tefal eine spezielle Mitteilung auf seiner Website Tefal.de entwickelt.

Was die Angabe „Ohne PFOA“ anbelangt, so teilen wir Ihnen mit, dass sie nicht mehr verwendet und durch einen QR-Code ersetzt wird, um unsere Verbraucher immer besser zu informieren.

In diesem Zuge möchten wir uns für die klein Verspätung und das Versäumen der Deadline entschuldigen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Mit freundlichen Grüßen / Best regards

Consumer Service Specialist

**Groupe SEB WMF Consumer GmbH**

WMF Platz 1

73312 Geislingen a.d. Steige – Germany

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

[www.wmf.com](http://www.wmf.com)



## **Stellungnahme des Herstellers zu Zwilling Bratpfanne Shine**

**Gesendet:** Freitag, 21. März 2025 15:26

**Betreff:** Zwilling Shine Pfanne: Ihre Untersuchung

Sehr geehrter Herr Jorde,

vielen Dank für Ihre Anfrage, zu der wir gerne Stellung beziehen.

Unsere Produkte erfüllen grundsätzlich alle gesetzlichen Anforderungen und entsprechen hohen Standards bzgl. Sicherheit und Qualität. Insbesondere unsere antihafbeschichteten Bratpfannen bieten eine hervorragende Möglichkeit, gesundheitsbewusst zu kochen. Durch die Antihaf-Beschichtung ermöglichen sie ein öl- und fettreduziertes Zubereiten von Speisen.

Das von Ihnen untersuchte Produkt ist mit einer klassischen PTFE-Beschichtung versehen. Daher rührt auch der deutlich messbare Anteil an organischem Fluor (TOF).

PTFE-Beschichtungen sind nach dem Stand der Wissenschaft und in der Beurteilung der Behörden - unter anderem des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) - in der Benutzung ungefährlich. Studien beweisen, dass selbst das Verschlucken von kleinen Partikeln keinerlei gesundheitlichen Schäden verursacht, da diese unverändert wieder ausgeschieden werden.

Nichtsdestotrotz arbeiten wir daran, zukunftsorientierte alternative Antihafbeschichtungen zu entwickeln und unser Produktsortiment entsprechend auszurichten.

Unser Ziel ist es, innovative Lösungen zu finden, die sowohl umweltfreundlich als auch leistungsstark sind. In diesem Zusammenhang haben wir uns entschieden, immer mehr Pfannen mit Keramikbeschichtungen auszustatten und PTFE beschichtete Produkte nach und nach auslaufen zu lassen. Das von Ihnen untersuchte Produkt ZWILLING Shine gehört unter anderem dazu und wird ab 2025 nicht weiter produziert.

Beispiele für die neue Generation der Keramik-beschichteten Pfannen aus dem Hause Zwilling finden Sie in unserem Onlineshop unter [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

ZWILLING ist bestrebt, jedem Kunden das für ihn optimale Kocherlebnis zu ermöglichen. Deshalb finden Sie in unserem Produktprogramm neben verschiedenen Arten von Beschichtungen auch Aluminiumpfannen, Edelstahlpfannen mit und ohne Beschichtung und Pfannen aus emailliertem Gusseisen.

Wir hoffen, Ihre Fragen damit umfassend beantwortet zu haben. Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

**ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH**

Sprecher der Geschäftsführung

Gruenewalder Str. 14-22  
42657 Solingen  
GERMANY

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)  
[Datenschutzinfos / Privacy Notice](#)