



Bratpfannen aus Eisen

Traditionelle Eisenpfannen aus Deutschland Behandlungsanweisung für Anwendung & Pflege

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser einzigartigen und Original deutschen Eisenpfanne haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Sie werden in den kommenden Jahren viel Freude an den fantastischen Gerichten, die Sie in Ihrer Pfanne braten werden, haben.

Es gibt nichts Schöneres als ein saftiges Steak oder ein Gröstl aus der eigenen Eisenpfanne.

Generell sollte Folgendes beachtet werden:

- Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d.h. der Pfannenboden darf nicht größer als die Herdplatte/das Ceranfeld sein.
- Zuerst Pfanne und Fett erhitzen, dann erst Bratgut dazugeben.
- Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur senken; die Pfanne reagiert schnell, da sie eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit besitzt.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine reinigen. Meistens reicht es aus, wenn Sie sie mit einem Küchenpapier ausreiben, ansonsten mit heißem Wasser spülen, gut abtrocknen und leicht fetten.
- In der Anfangszeit benötigen Sie zum Braten mehr Fett/Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je mehr die Pfanne benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.
- Diese Pfanne ist für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet und hat eine sehr lange Lebensdauer, wenn Sie obige Punkte berücksichtigen.

Vor dem Erstgebrauch bitte unbedingt durchlesen und beachten:

- Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel (z.B. Persil, Ariel) einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.
- Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzbares Fett oder Öl (z.B. Biskin, Palmin, Mazola) gut Boden bedeckend in die Pfanne und geben rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu.
- Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen.
- Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit. Bitte nicht vergessen: Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d.h., wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder "nassen" Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden. Wir empfehlen Olivenöl.

Sicherheitshinweis:

- Der Griff/die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Bitte Topflappen oder Handschuhe verwenden.
- Die Pfanne nie im leeren Zustand erhitzen!

