



Gebrauchstipps für Emaille-Pfannen

Allgemeines:

Um ein optimales Ergebnis zu bekommen, unterscheidet man:

- Gerichte für sehr hohe Brattemperaturen
(alle dunklen Fleischsorten, z.B. Steaks)
- Gerichte für eher mittlere Brattemperatur
(z.B. Kartoffelspeisen, Eierspeisen, Fisch, paniertes Fleisch, Nudeln, Reis)

Beispiel:

Bratkartoffeln aus gekochten oder rohen Kartoffeln

- Pfanne mit Fett oder Öl (z.B. Vital-Öl von Gastrolux) auf die Herdplatte stellen
- Herdplatte auf mittlere Temperatur einstellen
- Warten bis das Fett oder Öl leicht zu rauchen beginnt und dann alle geschnittenen Kartoffeln auf einmal in die Pfanne geben.
- sofort einmal kurz durchmischen
- **8 bis 10 Minuten nicht umdrehen!!!**

Da vom Herd nur mittlere Hitze geliefert wird, brennen die Kartoffeln nicht an. Sie bekommen vielmehr eine schöne braune Kruste, die sich problemlos vom Pfannenboden lösen lässt.

- Kartoffeln umdrehen und nochmals braten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Zubehör:

Als Arbeitsgerät verwenden Sie ohne bedenken einen Bratenwender aus Edelstahl. Setzen Sie diesen am Pfannenboden an und fahren ganz bewusst am **Pfannenboden entlang** unter das Bratgut.

Hinweis:

Trotz Gebrauchsspuren verändern sich die Eigenschaften von Emaille-Pfannen nicht.