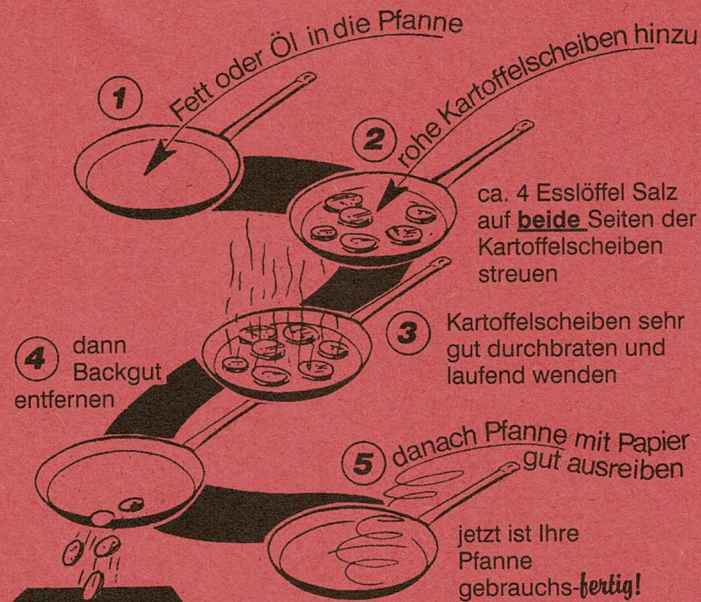


Wichtig! Vor dem ersten Gebrauch unbedingt beachten



ABFÄLLE
Merke:



heißem Wasser und **Spülbürste** reinigen, gut austrocknen und mit etwas Speiseöl einfetten!

Nie Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel verwenden. Die Pfanne an einem trockenen Platz aufbewahren.

Keine Speisen in der Eisenpfanne stehen lassen!

Je mehr Sie Ihre Pfanne benützen, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Backgutes auswirkt!

Ihre Speisen - in einer Eisenpfanne zubereitet - sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten! Hotelköche können das bestätigen.

- Made in Germany -



Produktinformation des Herstellers über die Eisenbratpfanne

- Die Pfanne niemals in der Geschirrspülmaschine bzw. mit aggressiven Spülmitteln reinigen! Die Pfanne nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste sauber machen; danach gut trocknen lassen und evt. im heißen Zustand leicht einölen!
- Die Pfanne niemals mit Scheuermitteln bzw. einem Scheuerschwamm reinigen! Eine blanke, fettfreie Pfanne gibt unter Umständen einen starken Eisengeschmack an die Speisen in der Pfanne ab!!
- Bitte vermeiden Sie Gerichte mit Sauerkraut, mit säurehaltigem Gemüse und Obst (wie Tomaten, Erdbeeren, Himbeeren u.ä.) oder mit säurehaltigen Soßen (wie Tomatensoße) in der Eisenpfanne! Diese Säuren greifen die stahlblaue Eisenoberfläche der Pfanne an. Diese wird dann fleckig, hell und unansehnlich!
- Die Pfanne nur zum Braten verwenden – keine Speisen in der Pfanne aufbewahren!!
- Wenn Sie die oben genannten Punkte beachten, werden Sie an der rustikalen Pfanne lange Freude haben!

Kundeninformation zum Einsatz von Eisenpfannen auf einem Cerankochfeld mit 2 Schaltkreisen (zuschaltbarem Außenring)

Bitte beachten Sie, die Aufheizung des gesamten Cerankochfeldes erfolgt nicht gleichmäßig! Das Zentrum erreicht viel schneller die maximale Temperatur, als der zuschaltbare Außenring!

Unsere Eisenpfannen nehmen die Wärmeenergie sofort auf, so dass der Temperatur-Unterschied in der Aufheizphase zwischen dem Zentrum und dem Außenring die massiven Stahlböden der Pfannen verziehen (durchwölben) kann!

Die Pfannen sollten auf dem Cerankochfeld immer langsam aufgeheizt werden, es reicht die mittlere Einstellstufe am Kochfeld!

Bitte niemals mit voller Leistung aufheizen!!

Zum Braten mit der Eisenpfanne brauchen Sie nie die volle Leistung des Kochfeldes; Sie wollen ja genüssliches Bratgut erzeugen und keine „Kohlen“!