



Eisenguss-Riesenpfannen

Ser. Nr. 5090/5091/5092/5093/5094/5095

Riesenbratpfannen sind aus hochwertigem Eisenguss gefertigt.

Der starke Gussboden garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und langanhaltende Wärmespeicherung.



Die Pfannen können hoch erhitzt werden.

Die Materialeigenschaften sind optimal zum Braten.

Bei richtiger Pflege sind Eisengussteile langlebig.



Materialhinweise:

Eisenguss ist nicht schlagfest, also **stoßempfindlich** !

Eisenguss rostet, wenn er nicht vor Umwelteinflüssen geschützt wird.

Eisenguss ist hygienisch, wenn die Oberflächen unbeschädigt sind.

Riesengußpfannen sind gegossen, daher spannungsfrei hergestellt (gegenüber tiefgezogenen Edelstahlpfannen) und können sich daher nicht verziehen.

Deshalb ist auch ein Einsatz auf elektrischen Kochstellen möglich, sofern der Durchmesser etwa dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.

Vor dem Erstgebrauch:

1. Die gesamte Innenfläche einschließlich des Randes der Riesenbratpfanne mit Speiseöl einfetten.
2. Die Pfanne nun mit einer Kochsalzlösung auskochen und daraufhin ein zweites Mal einfetten.
3. Nach dem Erkalten die Riesenbratpfanne nochmals mit Speiseöl (vorzugsweise Olivenöl) oder Fett behandeln und bei starker Hitze gut einbrennen lassen.
4. Den Pfannenboden im warmen Zustand mit einer Speckschwarte fest einreiben, damit sich die Poren im Boden mit Fett zusetzen.

Die Pfanne ist nun einsatzbereit !

Pflegehinweise:

Nie ohne Fett erhitzen !

Nie Spülmittel oder gar Scheuermittel zur Reinigung verwenden !

Nach Gebrauch sofort **mit heißem Wasser** füllen.

Starke Verkrustungen aufweichen lassen und ausspülen; **Nylonbürste** verwenden;

anschließend Pfanne wieder leicht **nachfetten**.

Bei **Fleckenbildung mit Essig** nachreinigen.

Riesenbratpfanne an einem **trockenen Ort aufbewahren**.