



Schmiedeeiserne Brat- und Servier-Eisenpfannen

Ser. Nr. 5007/5250/5251/5252/5253/5254/5259

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise! UNBEDINGT LESEN!

Köche bestätigten diesen Pfannen folgende hervorragende Eigenschaften:

- das Fleisch bleibt saftig
- die Bratkartoffeln werden knusprig
- nichts backt mehr an
- geringer Energieverbrauch durch gute Leitfähigkeit
- lange Lebensdauer

Um diese Pfannen optimal nutzen zu können, beachten Sie bitte folgende Empfehlungen:

Erstgebrauch:

Vor dem ersten Einsatz Korrosionsschutz entfernen. Spülbecken o. ä. mit heißem Wasser füllen und Textilwaschpulver (z.B. Persil) beimengen. Pfanne einige Minuten eintauchen und Reste des Schutzfilmes – der überwiegende Anteil löst sich von allein – mit einer Spülbürste abbürsten.

Bratpfanne anschließend trocknen und mit reichlich Salz bestreute Kartoffelschalen oder -scheiben auffüllen und längere Zeit „scharf anbraten“. Danach den Inhalt ausschütten und die Bratpfanne mit etwas Öl nochmals kurz erhitzen. Anschließend die Pfanne mit Küchenpapier trocken ausreiben. Ihre Pfanne ist nunmehr gebrauchsfertig.

Beachten Sie bitte anschließend:

- auf richtige Kochplattengröße achten – sie sollte möglichst nicht kleiner als der Pfannenboden sein
- zuerst Pfanne und Öl heiß werden lassen
- anschließend Fleisch, Kartoffeln oder Gemüse einfüllen, anbraten und dann mit verminderter Temperatur garen. Saft und Aroma bleiben somit weitgehend erhalten
- Pfannenboden immer gleichmäßig erhitzen, sonst besteht die Gefahr, dass sich der Boden wölbt und nicht wieder in seine plane Ausgangsstellung zurückkehrt

Nach jeder Benutzung die Bratpfanne bitte mit Küchenpapier ausreiben.

Bei hartnäckigen Speiseresten mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend gut trocknen lassen und leicht einfetten (mit Olivenöl).

Schmiedeeiserne Bratpfannen werden seit über 100 Jahren gefertigt und vorwiegend professionell eingesetzt.

Wir wünschen auch Ihnen mit dieser Pfanne lange Jahre viel Freude und „guten Appetit“.