

Hinweis Eisenpfanne

Eisenpfannen besitzen hervorragende Brateigenschaften und sind bei richtiger Pflege und Verwendung praktisch unverwüsthlich. Es ist jedoch ein besonderes Kochgeschirr, welches auch einer besonderen Behandlung bedarf:

→ Wird die Pfanne dunkler oder fleckig?

Dies ist völlig normal. Nach und nach entsteht eine **natürliche** Beschichtung mit eigenem „Antihaft-Effekt“! Die Verfärbungen sind **nicht** bedenklich, sondern wirken sich sogar positiv auf die Brateigenschaft aus. Durch häufiges Gebrauchen wird die Pfanne somit immer dunkler und auch besser!



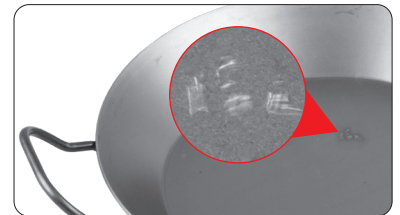
→ Bildet sich Rost auf der Pfanne?

Eisen rostet, wenn es feucht wird! Wie unten beschrieben, können Sie den Rost aber leicht entfernen. Um Rost zu vermeiden, ist es wichtig, dass Sie die Nutzungs- und Reinigungshinweise beachten und die Pfanne trocken halten.



→ Sind evtl. Kratzer auf der Pfanne?

Aus produktionstechnischen Gründen können sich leichte Kratzer auf der Pfanne befinden. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion. Bei diesem natürlichen Material können sich auch keine schädlichen Stoffe absondern. Daher kein Grund zur Sorge. Zudem sind die Kratzer nach dem Einbrennen und weiterer Nutzung nicht mehr sichtbar.



Es handelt sich **nicht** um Qualitätsmängel, daher ist **kein Reklamationsanspruch** gewährleistet!

Beachten Sie bitte unbedingt folgende Punkte:

Vor dem ersten Gebrauch:

- Ggf. entstandenen Rostansatz mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernen.
- Den Korrosionsschutz (Schutzfilm) mit Spülmittel und heißem Wasser entfernen und gut abtrocknen.

Eisenpfannen müssen eingebrannt werden:

Geben Sie reichlich hochoverhitzbare Fett/Öl (z.B. Palmöl oder Biskin) in die Pfanne, fügen vollflächig ca. 2 cm dicke rohe Kartoffelscheiben oder -schalen hinzu und salzen diese kräftig. Bei starker Hitze braten und mehrfach wenden, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Führen Sie die Reststoffe anschließend dem entsprechenden Entsorgungssystem zu und reiben die Pfanne gut mit Haushaltspapier aus.

Nutzung:

- Verwenden Sie grundsätzlich eine Herdplatte oder eine Kochzone, deren Heizdurchmesser dem Durchmesser des Pfannenbodens* entspricht. Herdplatte oder Kochzone sollten nicht zu groß sein (dadurch wird Energie verschwendet) als auch nicht zu klein (dadurch wird der Pfannenboden ungleichmäßig erwärmt und kann sich verziehen - kein Reklamationsanspruch!).
- Beim Induktionskochfeld kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung.
- Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, Pfanne nicht hin- und herschieben.
- Heißes Fett/Öl nicht unbeaufsichtigt lassen! Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden.
- Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Herd und heißem Kochgeschirr.
- Für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet.
- Griffe werden heiß, bitte Topflappen benutzen!
- Beim Servieren in der Pfanne bitte einen Untersetzer unterlegen.

Reinigung:

- Eisenpfanne nach dem Einbrennen **nicht** mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, so dass stets ein dünner Fett-/Ölfilm auf der Oberfläche bleibt.
- Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem weichen Schwamm säubern. Anschließend die Eisenpfanne gut trocknen und mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.



Glaskeramik



Elektro



Induktion



Halogen



Gas



Backofen



Grill

Pfannendurchmesser:	*wirksamer Bodendurchmesser:
Ø ca. 24 cm	Ø ca. 18 cm
Ø ca. 28 cm	Ø ca. 21 cm
Ø ca. 32 cm	Ø ca. 25 cm