

## **Vor dem Erstgebrauch Ihrer Eisenpfanne ist folgendes zu beachten !**

Bei den Eisenpfannen 20, 26 und 30 cm den Ölschutz auswaschen und gut abtrocknen.  
Die Eisenpfannen 40, 50 und 60 cm feucht ausreiben und gut abtrocknen.

Die Pfanne bodenbedeckt mit Fett ( Palmin, Biskin ) und rohen Kartoffelscheiben auslegen und einen Teelöffel Salz dazugeben.

Dann die Pfanne längere Zeit scharf einbraten bis der Boden der Pfanne langsam beginnt dunkel zu werden.  
Die Kartoffeln dabei mehrmals wenden.

Danach den Inhalt ausschütten und mit etwas Öl nochmals kurz erhitzen.

Nun ist Ihre Eisenpfanne gebrauchsfertig.

In der Anfangszeit etwas öfter Kartoffelpuffer und sonstige Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Pfannkuchen und Paniertes in etwas mehr Öl oder Fett braten.

So bildet sich auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert.

Sie müssen beim Wenden Ihres Bratgutes nicht schonend mit der Pfannenoberfläche umgehen.  
Sollten Sie die Patina einmal durch zu starkes Andrücken oder Schaben verletzen,  
kein Problem, die Patina schließt sich beim nächste Braten von selbst.

Nach dem Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder, wenn notwendig, mit klarem,  
heißem Wasser auswaschen, etwas einfetten und trocken lagern.

## **Die Pfanne niemals in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen !**

Je dunkler die Pfanne durch häufigen Gebrauch wird, um so bessere Bratergebnisse erzielen Sie.  
Die optimale Färbung der Pfanne ist tiefschwarz.

Auch in der Gastronomie greift man immer mehr auf Eisenpfannen zurück, Eisen ist gesund.  
Ohne kurzlebige und schädliche Kunststoffbeschichtung.

Eisenpfannen können sie nahezu unbegrenzt erhitzen und über offenem Feuer, Gas-, Induktions- oder Elektroherd einsetzen.

Durch die nahezu nach oben hin unbegrenzt mögliche Hitzezufuhr schließen sich beim Fleisch rasch die Poren, es bleibt zart und saftig. Bratkartoffeln und Pfannkuchen werden knusprig und braun.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Braten und einen guten Appetit.

## **Fassungsvermögen der Eisenpfannen:**

Eisenpfanne 20 cm	ca. 2 Portionen	Eisenpfanne 40 cm	ca. 10 Portionen
Eisenpfanne 26 cm	ca. 3 Portionen	Eisenpfanne 50 cm	ca. 15 Portionen
Eisenpfanne 30 cm	ca. 4 Portionen	Eisenpfanne 60 cm	ca. 25 Portionen