

Gebrauchsanweisung „Eisenpfanne“

Aus Großmutter's Küche kennen wir noch diese guten Eisentöpfe und -pfannen. Neben ihrem rustikalen Aussehen zeichneten sie sich insbesondere durch hervorragende Brateigenschaften aus. Speisen, die darin zubereitet wurden, behielten ihren natürlichen, unverfälschten Eigengeschmack. Robust und haltbar überdauern diese Kochgeschirre oftmals viele Jahrzehnte. Benutzen Sie die Eisenpfanne zum Braten Ihrer Gerichte unter Zusatz von mehr oder weniger Fett/Öl. Die Pfanne ist ideal für alles, was scharf an- und evtl. durchgebraten wird, z.B. für Steaks, Schnitzel, Bratenstücke, Röstkartoffeln usw.. Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden. **Ideal auch** um Tellergerichte direkt zu servieren. Bitte vergessen Sie hierbei nicht, einen Topfuntersetzer oder ein Holzbrett unterzulegen.

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 hochoverhitzbares 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.

Before using for the first time

- Remove any traces of rust that may have occurred by using steel wool or a scouring sponge.
- Remove the corrosion protection (protective film) with washing up liquid and hot water and dry thoroughly.
- **Iron pans must be "burned in":** Add a generous quantity of fat or oil that can withstand high temperatures to the pan (e.g. coconut or vegetable fats), add whole slices of raw potato (2 cm thick) or potato peels and add copious amounts of salt. Fry these over a high heat and turn several times till the bottom of the pan starts to darken. Then empty the residues into the corresponding disposal system and wipe the surface of the pan well with a paper towel.

We still know the good old iron pots and pans from the days of grandma's cooking. Apart from their rustic appearance, they were specially noted for their excellent frying qualities. Food prepared in them kept its own, natural, unadulterated taste. These robust and durable cooking utensils often lasted for decades. Use the iron pan for frying food when you are adding large or small amounts of fat or oil. The pan is ideal for everything that has to be seared initially under great heat and, if necessary, well done – for example, steaks, escalopes, joints, roast potatoes. Acidic food should not be heated in the pan as this can give rise to rust. **Also ideal** for the direct, at-the-table, serving of one-course meals. Don't forget to put a table-mat or a wooden board underneath the pan.

Bitte beachten Sie:

- 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!).
- Eisenpfanne nach dem Einbrennen **nicht** mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Eisenpfanne nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, so dass stets ein dünner Fett- oder 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.
- evtl. Flecken und Verfärbungen sind kein Qualitätsmangel und gewährleisten keinen Reklamationsanspruch!
- für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet.
- Griffe werden heiß, bitte Topflappen benutzen!
- es ist völlig normal, wenn die Eisenpfanne im Gebrauch dunkel wird – die Färbung wirkt sich positiv auf die Brateigenschaften aus. Durch häufiges Gebrauchen wird die Pfanne immer besser!

User Instructions for the "Iron Pan"

Please note:

- Always use a cooker hotplate or a cooking zone which heating diameter matches that of the pan base plate. The cooker hotplate or cooking zone should not be too large (wastes energy) but also not too small (base of the pan is not heated uniformly and can become warped – not grounds for a guarantee claim!).
- Once the pan has been "burned-in" **do not** clean it with washing-up liquid or put it in the dishwasher.
- Wipe the pan after use only with a paper towel so that a thin film of fat or oil remains on the surface.
- Soften up any stubborn remains with hot water and clean with a soft sponge. Then dry the iron pan and moisten by applying edible oil with a paper towel so that the surface is again covered with a thin film of oil.
- Any stains or discolourations are not quality defects and not grounds for a claim under the guarantee!
- Suitable for all types of cookers and even on an open fire.
- Handles will be hot, please use oven gloves.
- It is quite normal when the iron pan darkens in colour – the colouration has a positive effect on the frying quality. The pan gets better the more you use it!