

Eisenpfannen einbrennen

Eisen ist ein natürliches und nachhaltiges Material, sehr strapazierfähig und schnell erhitzbar. Sie erhalten optimale Bratergebnisse, der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Speisen bleibt erhalten. Eisenpfannen sind besondere Pfannen, die jedoch auch eine besondere Handhabung erfordern - daher ist es wichtig, dass Sie diese **Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und aufbewahren!**

Vor dem ersten Gebrauch

- Ggf. entstandener Rostansatz ist nicht bedenklich und kann leicht mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuer schwamm entfernt werden. Aus produktionstechnischen Gründen können sich evtl. leichte Kratzer auf der Pfanne befinden. Diese sind nicht beunruhigend und nach dem Einbrennen und weiterem Gebrauch nicht mehr sichtbar.
- Den Korrosionsschutz (Schutzfilm) mit Spülmittel und heißem Wasser entfernen und gut abtrocknen.
- Eisenpfannen müssen eingebrannt werden: Geben Sie für den Einbrennvorgang hochoerhitzbares Fett (Butterschmalz oder Kokosfett) oder Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in die Pfanne. Anschließend fügen Sie vollflächig rohe Kartoffelscheiben oder -schalen hinzu und salzen diese kräftig. Danach 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. Warnung: Es darf nur hochoerhitzbares Fett oder Öl verwendet werden. Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Die Pfanne darf während dem Einbrennvorgang nicht allein gelassen werden. Während dem Einbrennvorgang kann es zur Rauchentwicklung kommen. Daher darf der Einbrennvorgang nur in belüftbaren Räumen durchgeführt werden. Bei Rauchentwicklung sofort lüften!

Bitte beachten Sie:

- **Im Gebrauch verfärbt sich die Pfanne und wird nach und nach dunkler. Es entsteht eine natürliche Beschichtung mit eigenem „Antihaft-Effekt“, die die Brateigenschaft optimiert. Die sogenannte Patina. Durch häufigen Gebrauch wird die Pfanne somit immer dunkler und auch besser!**
- Neben der Feuerplatte auch für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet.
- Nicht in der Mikrowelle benutzen.
- 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).
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf das Kochfeld und achten auf gleichmäßiges Erhitzen!

- 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.
- Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen.
- Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Herd und heißem Kochgeschirr.
- Diese Pfanne eignet sich auch, um Tellergerichte direkt zu servieren. Bitte vergessen Sie hierbei nicht, einen Topfuntersetzer oder ein Holzbrett unterzulegen.
- Eisen rostet, wenn es feucht wird. Achten Sie daher bitte auf eine trockene Lagerung!

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- oder Ölfilm auf der Oberfläche bleibt.
- Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem Schwamm oder groben Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

Warnhinweis

- Griffe werden heiß, so dass Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie unbedingt Topflappen!
- Fett nicht überhitzen! Die Pfanne wird sehr schnell heiß und erfordert Ihre Aufmerksamkeit. Fett kann sich sonst entzünden, daher Pfanne niemals unbeaufsichtigt lassen! Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen!

Reklamationen

Ausgeschlossen von einer Reklamation sind Beschädigungen bei unsachgemäßer Benutzung, insbesondere bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung. Verfärbungen, Rost und Kratzer sind keine Sachmängel.