

Warnhinweise und Sicherheitsinformationen

Vor dem ersten Gebrauch

Ggf. entstandener Rostansatz ist unbedenklich und kann einfach mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernt werden. Leichte Kratzer können produktionsbedingt entstanden sein und sind ebenfalls unbedenklich. Nach dem Einbrennvorgang und im weiteren Gebrauch sind diese nicht mehr sichtbar.

Bitte die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen und gut trocknen, um den Korrosionsschutz (Schutzfilm) zu entfernen.

Eisenpfannen müssen eingebrannt werden: Wir empfehlen das Einbrennen im Backofen. Heizen Sie den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Währenddessen geben Sie ein hoch erhitzbares Fett auf ein Haushaltspapier und reiben damit die Eisenpfanne auf der Innenseite gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie nun die Eisenpfanne mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten in den Backofen. Die Alufolie soll die Verschmutzung des Backofenbodens durch ggf. tropfendes Öl verhindern. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

Warnung:

Es darf nur hoch erhitzbares Fett (z.B. Rapsöl, Butterschmalz oder Kokosfett) verwendet werden. Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Da es während des Einbrennens zur Rauchentwicklung kommen kann, darf der Vorgang nur in Räumen durchgeführt werden, die ausreichend gelüftet werden können. Bei Rauchentwicklung sofort lüften! :

Bitte beachten Sie:

Im Gebrauch wird die Pfanne dunkler. Dadurch entsteht die Patina, ein natürlicher Antihafteffekt, der die Brateigenschaft optimiert. Mit jedem Gebrauch verbessert sich dieser Effekt. Für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet. Nicht in der Mikrowelle benutzen. Die Herdplatte oder Kochzone sollte dem Maß des Pfannenbodens" entsprechen. Sie 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!). Stellen Sie die Pfanne mittig auf das Kochfeld und achten auf gleichmäßiges Erhitzen! Beim Induktionskochfeld können aufgrund der elektro-magnetischen Eigenschaft Geräusche auftreten, die kein Grund zur Beunruhigung sind. Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, Pfanne nicht hin- und herschieben.

Achtung: Pfanne nicht ohne Inhalt erhitzen. Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes und heißen Kochgeschirrs. - Achten Sie auf eine trockene Lagerung.

Reinigung:

Eisenpfanne nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel und niemals 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 grobem Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit Speiseöl leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

Warnhinweis: Durch die Wärmeleitung des Materials werden die Griffe heiß. Bitte Topflappen o.ä. verwenden!

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 niemals mit Wasser löschen, sondern eine Decke oder einen geeigneten Feuerlöscher nutzen!