



**BURNHARD**

LET IT  
**BURN!**

**STARTER GUIDE**

Gusspfanne • Cast-iron pan • Gietijzeren pan •  
Poêle en fonte • Padella in ghisa • Sartén de hierro fundido



## DE DAS MUSSTE WISSEN!

**Achtung:** Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende daher **keine stark säurehaltigen Lebensmittel** in deiner Gusspfanne, da diese die Patina angreifen. Lass die Gusspfanne **nicht leer auf oder in einer Kochstelle stehen**. Und gieße **niemals kaltes Wasser** auf das heiße Material, dadurch könnte das Gusseisen brechen.

## FR À SAVOIR !

**Attention :** la patine forme une couche protectrice particulièrement importante ! Veille donc à ne pas préparer **d'aliments trop acides** dans ta poêle en fonte, car ils pourraient attaquer la patine. Ne laisse pas pas la poêle en fonte **vide sur le feu ou dans un four**. Ne verse jamais **d'eau froide** dans ton ustensile encore chaud, ceci pourrait fendre la fonte.

## EN YOU NEED TO KNOW THIS!

**Warning:** The patina has an important protective function! Therefore, **do not use strongly acidic foods** in your cast-iron pan, because these are aggressive media that destroy the patina. Do not leave the cast-iron pan **empty on a hotplate**. And **never pour cold water** on the hot material, as it could break the cast iron.

## IT ECCO COS'ALTRO È NECESSARIO SAPERE!

**Attenzione:** la patina ha un'importante funzione protettiva! Per preservarla è dunque bene evitare di preparare **cibi altamente acidi** nella nel tuo padella di ghisa. Non lasciare la padella di ghisa **senza cibo all'interno** sul fornello acceso. Non versare in nessun caso **acqua fredda** sul materiale ancora caldo: ciò potrebbe causare fratture della ghisa.

## NL DIT MOET JE NOG EVEN WETEN!

**Opgelet:** de patinalaag heeft een belangrijke beschermende functie! Gebruik daarom **geen sterk zuurhoudende voedingsmiddelen** in je gietijzeren pan, want deze kunnen de patinalaag aantasten. Laat de gietijzeren pan **niet leeg op het fornuis of in een vuur** staan. En giet ook nooit **koud water** op het hete materiaal, want daardoor kan het gietijzer breken.

## ES ¡ES IMPORTANTE QUE SEPAS ESTO!

**Atención:** ¡La pátina tiene una función protectora importante! Por ello, no utilices **alimentos demasiado ácidos** en sartén de hierro fundido, pues pueden afectar a la pátina. No deje la sartén de hierro fundido **vacía en una zona de cocción**. Y nunca viertas **agua fría** sobre material caliente, pues el hierro fundido podría quebrarse.

# JETZT VERPASSEN WIR DEINER GUSSPFANNE EINE RICHTIGE PATINA!

Deine Gusspfanne ist vorgeölt (pre-seasoned). Um das Maximum aus deiner Pfanne rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen enorm wichtig. Und so geht's:

- Pfanne mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 20 Minuten durchtrocknen lassen.
- Sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.

**TIPP:** Neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl eignet sich besonders gut zum Einbrennen.

- Lass das Öl für 10 Minuten einziehen. Entferne dann überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch.
- **AUF DEM GRILL:**  
Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme). Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf die Grillroste legen.
- **IM BACKOFEN:**  
Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.
- Gusspfanne 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Pfanne vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Verwende (abgesehen von der ersten Reinigung, s.o.) **NIEMALS Spülmittel**, um deine Gusseisenpfanne zu säubern. Essensreste werden einfach mit einem **Holzlöffel** oder **einem Plastikschaber** entfernt und die Pfanne mit **heißem Wasser** ausgespült.

Nach der Reinigung trocknest du die Gusspfanne gründlich ab und reibst sie mit geeignetem Öl (s.o.) ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.



**Der Leder-Handschutz darf während des Bratens nicht an der Pfanne stecken. Bitte ausschließlich zum Tragen der Pfanne verwenden.**

## LET'S COAT YOUR CAST IRON PAN WITH A REAL PATINA!

Your cast-iron pan is pre-oiled (pre-seasoned). To get the most out of your pan, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important.

Here's how you do it:

- Clean the cast iron skillet with hot water and mild detergent.
- Remove grease and production residues with a soft sponge.
- Rinse thoroughly with hot water and wipe it dry.
- Let dry in a closed grill or oven at low heat for 20 minutes.
- Brush carefully with a thin layer of refined cooking oil.

**TIP:** Neutral sunflower or rapeseed oil are good for baking.

- Let the oil soak in for 10 minutes. Then remove surplus fat with a cotton cloth.
- **ON THE GRILL:**  
Set the grill to the highest temperature for direct heat (infrared ceramic burner on the lowest flame). Place pan upside down (bottom up) on grid.
- **IN THE OVEN:**  
Place pan upside down (bottom up) on oven rack. Place a baking sheet underneath to catch any dripping oil. Set the oven to 250 °C (top/bottom heat).
- Allow the cast iron pan to cure for 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and allow the pan to cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to baking and cooling 1–2 times.

## CLEANING AND MAINTENANCE

(Apart from the first cleaning, see above) **NEVER use dish soap** to clean your cast iron skillet. It is sufficient if you remove leftovers with a **wooden spoon or a plastic scraper** and rinse the pan with **hot water**.

After cleaning, dry the cast iron pan thoroughly and rub it with suitable oil (see above) to cure the protective patina again the next time you heat it up.



The leather handprotection must not be attached to the pan while frying.  
Please only use it to carry the pan.

# NU GEVEN WE JE GIETIJZEREN PAN EEN ECHTE PATINA!

Je gietijzeren pan is voorgeolied (pre-seasoned). Echter, om het meeste uit je gietijzeren pan te halen en om de beste anti-aanbak eigenschappen en een solide roestbescherming te garanderen, is het inbranden enorm belangrijk.

**Dat doe je zo:**

- Maak de gietijzeren pan schoon met heet water en een mild afwasmiddel.
- Vet- en kookresten verwijderen met een zachte spons.
- Grondig naspoelen met heet water en dan afdrogen.
- In een gesloten barbecue of oven op lage temperatuur gedurende 20 minuten goed droog laten worden.
- Bestrijk zorgvuldig met een dun laagje geraffineerde spijsolie.

**TIP:** Neutrale zonnebloem- of koolzaadolie zijn prima geschikt voor het inbranden.

- Laat de olie 10 minuten intrekken. Verwijder dan het overtollige vet met een katoenen doek.
- **OP DE BARBECUE:**  
Stel de barbecue op de hoogste temperatuur in voor directe hitte (keramische infraroodbrander op de laagste vlam). Pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op het rooster leggen.
- **IN DE OVEN:**  
Pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op het ovenrooster leggen. Leg er een bakplaat onder om eventueel druipende olie op te vangen. Stel de oven in op 250 °C (boven-/onderwarmte).
- Laat de gietijzeren pan 45 minuten inbranden.
- Barbecue of oven uitzetten en de pan volledig laten afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina de stappen vanaf het invetten tot aan het inbranden en afkoelen 1 tot 2 keer herhalen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik (afgezien van de eerste reiniging, zie hierboven) **NOOIT afwasmiddel** om je gietijzeren pan te reinigen. Het is voldoende als je etensresten verwijdert met een **houten lepel of een plastic schraper** en de pan afspoelt met **heet water**.

Droog de gietijzeren pan na het reinigen goed af en wrijf hem in met geschikte olie (zie hierboven) om het beschermende patina de volgende keer dat het verhit wordt weer in te branden.



**De lederen handbeschermer mag niet op de pan blijven liggen tijdens het bakken. Gebruik het alleen om de pan te dragen.**

# FR NOUS ALLONS MAINTENANT POUVOIR DONNER LA BONNE PATINE À TA POÊLE EN FONTE !

Ta poêle en fonte a déjà été préhuilé (pre-seasoned). Afin de tirer le maximum de ta poêle et de l'offrir les meilleures propriétés antiadhésives ainsi qu'une excellente protection contre la rouille, il est très important de le culotter.

Voici comment faire :

- Nettoyer la poêle en fonte à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Enlèves la graisse et les résidus de production avec une éponge douce.
- Rinces abondamment à l'eau chaude et essuies.
- Laisse sécher au barbecue fermé ou au four à feu doux pendant 20 minutes.
- Badigeonner soigneusement d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

**ASTUCE :** l'huile de tournesol ou de colza neutre conviennent bien pour le préchauffage.

- Laisse l'huile pénétrer pendant 10 minutes. Enlève ensuite l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.

- Laisse agir 10 minutes et essuies l'excès d'huile avec un torchon en coton.
- **SUR LE GRIL :**  
Règles le barbecue sur la température la plus élevée pour une chaleur directe (brûleur céramique infrarouge sur la flamme la plus basse). Places la poêle à l'envers (le bas vers le haut) sur les grilles du barbecue.
- **AU FOUR :**  
Places la poêle à l'envers (le bas vers le haut) sur la grille du four. Places une plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les gouttes d'huile. Règles le four à 250 °C (chaleur en haut/bas).
- Laisse la poêle en fonte brûler pendant 45 minutes.
- Éteins le barbecue ou le four et laisse la poêle refroidir complètement.
- Pour une patine extra robuste, répètes les étapes de l'huilage à la cuisson et au refroidissement 1 à 2 fois.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Utilisation (hors premier nettoyage, voir ci-dessus) **N'utilises JAMAIS de liquide vaisselle** pour nettoyer ta poêle en fonte. Il suffit de retirer les restes avec une **cuillère en bois** ou un **grattoir en plastique** et de rincer la poêle à l'eau chaude.

Après le nettoyage, sèche soigneusement la poêle en fonte et frotte-la avec de l'huile appropriée (voir ci-dessus) pour rebrûler à nouveau la patine protectrice la prochaine fois que tu la chaufferas.



**Le protège-mains en cuir ne doit pas rester sur la poêle pendant la friture. Veuillez ne l'utiliser que pour transporter la casserole.**

## ORA CONFERIAMO ALLA TUA PADELLA IN GHISA UNA PATINA COME SI DEVE!

La tua padella in ghisa è già oleata (pre-seasoned). Tuttavia, per ottenere il massimo dalla tua padella, conferirgli proprietà antiaderenti e proteggerlo dalla ruggine, il processo di riscaldamento è fondamentale. Ecco come si fa:

- Pulire la padella in ghisa con acqua calda e un detergente delicato.
- Rimuovere grasso e residui di produzione con una spugna morbida.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare.
- Lasciar asciugare nella griglia chiusa o nel forno a bassa temperatura per 20 minuti.
- Spennellare accuratamente con un sottile strato di olio da cucina raffinato.

**SUGGERIMENTO:** L'olio neutro di girasole o di colza è particolarmente adatto per la cottura al forno.

- Lasciare assorbire l'olio per 10 minuti. Quindi rimuovere il grasso in eccesso con un panno di cotone.
- **NEL BARBECUE:**  
Impostare il grill alla temperatura più alta per il calore diretto (bruciatore in ceramica a infrarossi sulla fiamma più bassa). Mettere la padella capovolta (con la parte inferiore rivolta verso l'alto) sulle griglie di cottura.
- **NEL FORNO:**  
Mettere la teglia capovolta (con la parte inferiore rivolta verso l'alto) sulla griglia del forno. Mettere una piastra da forno sotto per raccogliere l'olio che gocciola. Impostare il forno a 250 °C (calore superiore/inferiore).
- Lasciar bruciare la padella per 45 minuti.
- Spegnerne la griglia o il forno e far raffreddare completamente la padella.
- Per una patina extra robusta, ripetere i passaggi dall'oliatura alla bruciatura e al raffreddamento 1-2 volte.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Utilizzo (a parte la prima pulizia, vedi sopra) **NON usare MAI detersivo** per i piatti per pulire la tua padella in ghisa. È sufficiente rimuovere gli avanzati con un **cucchiaino di legno o un raschietto di plastica** e sciacquare la padella con **acqua calda**.

Dopo la pulizia, asciuga bene la padella in ghisa e strofinala con olio adatto (vedi sopra) per far bruciare nuovamente la patina protettiva al successivo riscaldamento.



**Il proteggimano in pelle non deve rimanere sulla padella durante la frittura. Si prega di utilizzarlo solo per trasportare la padella.**

**ES**

# ¡AHORA LE DAREMOS A TUS SARTENES DE HIERRO FUNDIDO UNA VERDADERA PÁTINA!

Tu sartén de hierro fundido está preuntada de aceite (pre-seasoned). No obstante, para sacarle el máximo partido a tu sartén dotaría de propiedades antiadherentes y una protección antioxidante eficaz, es muy importante curarla.

Así se hace:

- Limpie la sartén de hierro fundido con agua caliente y detergente suave.
- Retirar grasa y residuos de producción utilizando una esponja suave.
- Enjuagar a fondo con agua caliente y secar con un paño.
- Dejar secar en la parrilla cerrada o en el horno a fuego bajo durante 20 minutos.
- Cepille cuidadosamente con una fina capa de aceite de cocina refinado.

**CONSEJO:** El aceite neutro de girasol o colza es bueno para hornear.

- Deje que el aceite se absorba durante 10 minutos. A continuación, retira el exceso de grasa con un paño de algodón.

## • EN LA BARBACOA:

Ajustar la parrilla a la temperatura más alta para calor directo (quemador cerámico infrarrojo en la llama más baja). Colocar la sartén boca abajo (la base mirando hacia arriba) sobre el enrejillado de parrilla.

## • EN EL HORNO:

Colocar la sartén boca abajo (la base mirando hacia arriba) sobre la rejilla del horno. Colocar debajo una bandeja de horno para recoger el aceite que gotee. Ajustar el horno a 250 °C (calor superior/inferior).

- Dejar que la sartén de fundición se marque a fuego durante 45 minutos.
- Apagar la parrilla o el horno y dejar que la sartén se enfríe por completo.
- Para una pátina extra robusta, repetir 1 o 2 veces los pasos desde aceitar hasta marcar a fuego y enfriar.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

EN NINGÚN MOMENTO (aparte de la primera limpieza, véase arriba) **uses detergente de vajillas** para limpiar tu sartén de hierro fundido. Basta con retirar los restos de comida con una **cuchara de madera o una espátula de plástico** y enjuagar la sartén con **agua caliente**.

Después de limpiar, seca bien la sartén de hierro fundido y frótala con un aceite adecuado (véase arriba) para que la pátina protectora vuelva a marcarse a fuego la próxima vez que reciba calor.



**El protector de manos de cuero no debe permanecer en la sartén durante la fritura. Por favor, úsalo sólo para llevar la sartén.**





**DON'T BE ORDINARY,  
BE WILD!**



Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)

Stand: Juni 2023