

# REINIGUNG HENSSLER PFANNEN

**Vielen Dank, dass Sie eine Henssler Pfanne verwenden.**

Die Pflege und Verwendungstipps sind speziell auf hochwertige Bratpfannen wie die Henssler Pfanne zugeschnitten, um sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Leistung und Haltbarkeit aus Ihrem Kochgeschirr herausholen. Die Henssler Pfanne zeichnet sich durch ihre hochwertige Verarbeitung und die kratz- und schnittfeste Antihafbeschichtung aus, was sie zu einem großartigen Werkzeug in Ihrer Küche macht.



## Allgemeine Pflege & Verwendung:

- **Vermeidung von Wasserflecken:** Um Wasserflecken zu verhindern, sollten Sie Ihre Pfanne nach dem Waschen sofort gründlich trocknen. Sollten dennoch Wasserflecken auftreten, können Sie diese leicht entfernen, indem Sie die Oberfläche der Pfanne befeuchten und mit einem feuchten Schwamm, der mit Backpulver bestreut ist, abreiben. Anschließend wie gewohnt spülen.
- **Salz erst nach dem Kochen hinzufügen:** Salzen Sie Wasser erst, nachdem es zum Kochen gekommen ist. Wenn Sie das Wasser vor dem Kochen salzen, kann es zu „Pitting-Korrosion“ führen, bei der winzige, aber irreparable Vertiefungen im Boden der Pfanne entstehen. Daher salzen Sie Ihr Nudelwasser erst, wenn es bereits kocht.
- **Erhitzen:** Erhitzen Sie die Pfanne, bevor Sie Öl hinzufügen, und fügen Sie dann das Essen hinzu, sobald das Öl heiß ist. Das Hinzufügen von Öl zu einer heißen Pfanne bewirkt, dass der Stahl vorübergehend „statisch“ wird, was eine temporäre Antihafwirkung erzeugt.
- **Kalte Lebensmittel vor dem Kochen vorbereiten:** Kalte Lebensmittel haften eher an einer heißen Pfanne, da der Stahl sich bei Kontakt mit kühleren Temperaturen zusammenzieht. Wenn Sie Lebensmittel wie Fleisch, Huhn oder Fisch direkt aus dem Kühlschrank zubereiten, lassen Sie diese zunächst für 10 bis 15 Minuten auf Raumtemperatur kommen. Tupfen Sie vor dem Kochen mit einem Tuch oder Papiertuch, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
- **Wasser- und Öltest:** Um festzustellen, ob Ihre Pfanne heiß genug für das Öl ist, machen Sie einen einfachen Wassertest: Geben Sie eine kleine Menge (ca. 1/8 Teelöffel) Wasser in die Pfanne. Wenn das Wasser beim Kontakt mit der Pfanne sofort zu einer „Kugel“ wird, die über die Oberfläche gleitet und tanzt, dann ist die Pfanne optimal vorgeheizt, und Sie können das Öl hinzufügen. Wenn die Pfanne richtig heiß ist, sollte das Wasser nicht auf der Oberfläche verweilen.
- **Warnung:** Beschleunigen Sie den Vorheizvorgang nicht, indem Sie hohe Hitze verwenden (nicht über 230 Grad Celsius). Hochwertiger Edelstahl behält die Hitze effektiv, daher kann das Vorheizen auf hoher Stufe zu einer Überhitzung der Pfannen führen, was irreparable Verformungen (und das Verbrennen Ihrer Lebensmittel) zur Folge haben kann.
- **Pfanne nicht ohne Wasser oder Lebensmittel verwenden:** Kochen Sie niemals ohne Wasser oder Lebensmittel in der Pfanne. Halten Sie während des Kochens stets Lebensmittel in der Pfanne, da andernfalls irreparable Verformungen der Edelstahlpfanne auftreten können.
- **Richtige Pflege der Pfanne:** Die richtige Reinigung einer Bratpfanne oder Stielpfanne ist für eine lange Lebensdauer essentiell. Nur durch eine gründliche und korrekte Reinigung beider Pfannenseiten wird die Funktionalität der Antihafbeschichtung und die Wärmefähigkeit des Pfannenmaterials erhalten.
- **Pfanne vor der Reinigung auskühlen lassen:** Vor der Reinigung jeder Pfanne, ob aus Edelstahl, Aluminium oder Keramik, ist es wichtig, sie zuerst ganz auskühlen zu lassen. Das Eintauchen einer heißen Pfanne in kaltes Wasser kann zu irreparabler Verformung führen.
- **Verschiedene Oberflächen richtig reinigen:** Um die Außenseite von Rückständen zu befreien, benötigt man etwas Scheuermilch und einen Stahlschwamm. Zur gründlichen Reinigung der Topfseite reicht eine weiche Spülbürste, ein Topfschwamm und handelsübliches Spülmittel. Henssler's Pfannen haben eine kratz- und schnittfeste Antihafbeschichtung.
- **Welchen Teil der Pfanne zuerst reinigen?** Beginnen Sie immer mit der Reinigung der Innenseite, indem Sie kaltes Wasser in die abgekühlte Bratpfanne füllen und die Pfanneninnenseite gut bedecken. Lassen Sie die Pfanne einige Minuten einweichen, damit sich Verunreinigungen lösen.
- **Pfanne reinigen Step by Step:** Verwenden Sie eine Spülbürste mit weichen Borsten oder einen Topfschwamm mit rauer Seite, um grobe Verschmutzungen zu entfernen. Wenn das Wasser stark verfärbt ist, wiederholen Sie den Vorgang. Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus und verwenden Sie bei Bedarf einen feuchten Topfschwamm.
- **Insidertipp zum Schluss:** Zur Entfernung von stark Eingebanntem können Sie Backpulver verwenden. Streuen Sie es auf die Verkrustungen, füllen Sie kaltes Wasser in die Pfanne und kochen Sie sie langsam auf dem Herd auf. Anschließend reinigen Sie die Pfanne gemäß den oben beschriebenen Schritten.
- **Zusammenfassung:** Vor dem Reinigen abkühlen lassen, alle Seiten und Materialien reinigen, Wasser bei starker Verschmutzung wechseln.