



contacto

Benutzungshinweise: Eisenguss-Riesenpfannen

Riesenbratpfannen sind aus hochwertigem Eisengußstahl gefertigt.

Der starke Gußboden garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und langanhaltende Wärmespeicherung.

Die Pfannen können hoch erhitzt werden.

Die Materialeigenschaften sind optimal zum Braten.

Bei richtiger Pflege sind Eisengußteile langlebig.



Materialhinweise:

- Eisenguß ist nicht schlagfest, also **stoßempfindlich** !
- Eisenguß rostet, wenn er nicht vor Umwelteinflüssen geschützt wird.
- Eisenguß ist hygienisch, wenn die Oberflächen unbeschädigt sind.
- Riesengußpfannen sind gegossen, daher spannungsfrei hergestellt (gegenüber tiefgezogenen Edelstahlpfannen) und können sich daher nicht verziehen. Deshalb ist auch ein Einsatz auf elektrischen Kochstellen möglich, sofern der Durchmesser etwa dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.

Vor dem Erstgebrauch:

1. Die gesamte Innenfläche einschließlich des Randes der Riesenbratpfanne mit Speiseöl einfetten.
2. Die Pfanne nun mit einer Kochsalzlösung auskochen und daraufhin ein zweites Mal einfetten.
3. Nach dem Erkalten die Riesenbratpfanne nochmals mit Speiseöl oder Fett behandeln und bei starker Hitze gut einbrennen lassen.
4. Den Pfannenboden im warmen Zustand mit einer Speckschwarte fest einreiben, damit sich die Poren im Boden mit Fett zusetzen.

Die Pfanne ist nun einsatzbereit !

Pflegehinweise:

- **Nie ohne Fett** erhitzen !
- **Nie Spülmittel** oder gar Scheuermitteln zur Reinigung verwenden !
- Nach Gebrauch sofort **mit heißem Wasser** füllen.
- Starke Verkrustungen aufweichen lassen und ausspülen; **Nylonbürste** verwenden; anschließend Pfanne wieder leicht **nachfetten**.
- Bei **Fleckenbildung mit Essig** nachreinigen.
- Riesenbratpfanne an einem **trockenen Ort aufbewahren**.