

Handhabung und Pflegehinweise

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer neuen Eisenpfanne.

Vor dem ersten Gebrauch Ihrer neuen Eisenpfanne, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten:

Pflegehinweise:

- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer neuen Pfanne nicht mehr als max. 1,5 cm vom Durchmesser der Hitzequelle abweicht. Die Pfannen werden von uns plan geliefert. Ein späteres „Verziehen“ stellt kein Reklamationsgrund dar. Gerne geben wir Ihnen Tipps zur Begradigung ihrer Pfanne.
- Reinigen Sie Ihre Pfanne immer nur mit heißem, klarem Wasser.
- Verwenden Sie beim Braten keine Zutaten mit sehr hohem Säureanteil. Ansonsten reagieren die Säuren mit dem Metall und verändern den Geschmack des Bratgutes.
- Die Antihafteigenschaften der Eisenpfanne werden besser, je länger Sie Ihre Eisenpfanne verwenden.
- Bitte erhitzen Sie die Eisenpfanne langsam. Benutzen Sie **nicht** die Powerstufe des Induktionsherdes.
- Bedenken Sie, dass aufgrund der schnellen Hitzeübertragung oft die mittlere Temperatureinstellung vollkommen ausreicht.
- Bitte wenden Sie Ihr Bratgut erst, wenn es sich während des Bratens in der Pfanne, selbständig, vom Pfannenboden löst.

Einbrennvorgang:

- Waschen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und reichlich Spülmittel aus. Trocknen Sie die Pfanne gut ab.
- Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und füllen ca. 1 cm Kernöl (z.B. Sonnenblumenöl, **kein** Olivenöl) in die Pfanne ein.
- Erhitzen Sie nun stufenweise Ihre Eisenpfanne, bis das Kernöl in Wallung gerät.
- Schwenken Sie das Öl vorsichtig, so dass auch ein wenig des Randes eingebrannt wird. Verwenden Sie einen Pinsel für eine bessere Verteilung des Öles am Pfannenrand.
- Schütten Sie das Öl in ein hitzebeständiges Gefäß und wischen Sie die Pfanne mit einem Lappen leicht aus (nicht komplett trocken!).
- Stellen Sie die Pfanne erneut auf den Herd und lassen Sie das restliche Öl einbrennen um das Ergebnis zu optimieren.
- Die Pfanne ist nun einsatzbereit.

Schauen Sie jetzt das Video zum Einbrennen von Eisenpfannen auf unserem Youtube-Kanal an. Einfach QR - Code scannen!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

lager@culinaris.eu
+49 (0)341 46 10 78 00
(Montag - Samstag von 10 - 20 Uhr)



Instructions for correct handling

Congratulations on your new iron pan.

Before using your new iron pan, please note the following instructions:

Care instructions:

- Make sure, that the bottom of your new pan does not deviate more than max. 1.5 cm from the diameter of the heat source. We deliver the pans flat. Subsequent „warping“ of the pan does not constitute grounds for complaint, and it can therefore not be returned or reimbursed. We will be happy to give you advice on how to straighten your pan.
- Always clean your pan with hot, clean water only.
- When frying, do not use ingredients with a very high acid content, as they may react with the metal and change the taste of the food.
- The non-stick properties of an iron pan improve over time. Therefore, the longer you have it, the better it will get!
- Please heat up the iron pan slowly. **Do not** use the power level of an induction stove.
- Keep in mind, that because of the rapid heat transfer and distribution, the medium temperature setting is often perfectly adequate.
- Please only turn the food after it separates from the bottom of the pan by itself.

Seasoning process:

- Wash the pan with hot water and plenty of detergent. Dry the pan well.
- Place the pan on the stove and pour about 1 cm of kernel oil (e.g. sunflower oil, not olive oil) into the pan.
- Now, gradually heat your iron pan until the oil starts steaming. Gently swirl the oil so that part of the edge is also burned in. Use a brush to ensure that the oil is distributed evenly over the edge of the pan.
- Pour the oil into a heatproof container and lightly wipe out the pan with a rag (don't completely dry it!).
- Place the pan back on the stove and allow the remaining oil to burn in to optimize the results.
- Your pan is now ready to use.

Scan the QR code to watch our video on how to season an iron pan on Youtube!

If you have any further questions, please do not hesitate to contact us:

lager@culinaris.eu
+49 (0)341 46 10 78 00
(Monday - Saturday from 10 a.m. - 8 p.m.)

