



## Pflege Ihrer Stahlpfannen:

Nach jedem Gebrauch bitte nur mit einem Küchenpapier ausreiben. Angebratene Speisereste mit Wasser loskochen und wenn nötig, mit einer kräftigen Spülbürste bearbeiten. Danach die Pfanne mit wenig Öl erneut einreiben. Ihre Eisenpfanne wird nach jedem Gebrauch ein wenig dunkler. Da Ihre Pfanne eine poröse Oberfläche besitzt, zieht das Öl in die Pfanne ein. Sie erhalten mit der Zeit eine **natürliche Antihftbeschichtung, die Patina**.

Bitte spülen Sie Ihre Pfanne niemals mit Spülmitteln. Reinigen Sie Ihre Stahlpfanne bitte **nie** im Geschirrspüler!

### Ein Tipp aus Großmutter's Küche:

Sollte doch einmal ein etwas hartnäckigerer Bratrest in Ihrer Pfanne verbleiben, füllen Sie diese zu 1/3 mit Wasser, geben ein Päckchen Backpulver dazu und lassen diese Mischung aufkochen. Danach Bratreste mit Küchenpapier entfernen und die Pfanne erneut einfetten.

Um optimales Braten in Ihrer Stahlpfanne zu erreichen, verwenden Sie bitte nur Pfannen, die der Größe des von Ihnen verwendeten Kochfeldes entsprechen. Wärmen Sie Ihre Bratpfanne vor jedem Kochvorgang an. Aber bitte, lassen Sie Ihre Stahlpfanne niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen und überhitzen! Bei nicht sachgemäßer Behandlung kann sich sonst der Pfannenboden verziehen.

Stahlpfannen sind für alle Herdarten, wie Ceranfeld, Induktions-, Elektro- und Gasherde geeignet.

Zum Abschluss noch ein kleiner Hinweis: Eventuell vorhandene Kratzer oder Schleifspuren sind produktionstechnisch bedingt und bedeuten keine Qualitäts- und Gebrauchsbeeinträchtigung!

Um Überhitzung zu vermeiden empfehlen wir maximal 2/3 der möglichen Energieleistung Ihres Herdes.

Wir wünschen Ihnen viel und lange Freude mit Ihrer Stahlpfanne!

