

## Wissenswertes zu Pfannenböden:

Eine wichtige Information zum Gebrauch der von uns angebotenen Bratpfannen.

Werden zum Anbraten Öle verwendet, stellen Sie fest, dass sich das Öl zum Pfannenrand hinbewegt, je wärmer die Pfanne wird.

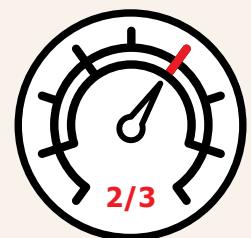
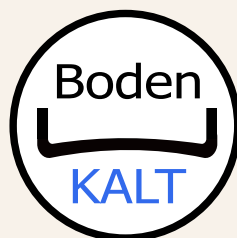
Das ist ein ganz normaler physikalischer Effekt, beim Erwärmen werden Öle dünnflüssig und fließen zum kältesten Punkt des (Topf-/Pannenbodens).

Wesentlich geringer fällt dieser Effekt aus, wenn Sie dem Bratöl ein wenig Butter, Butterschmalz oder Margarine zufügen.

De Buyer Pfannen werden mit einem konkav gewölbten Boden gefertigt, damit dieser sich beim Erwärmen ausdehnen kann, um dann nahezu vollständig plan auf der Herdfläche (nur wichtig bei Ceranflächen) aufliegen zu können.

Bei Gasflammen tritt dieser Effekt nur bei den dünnwandigen Pfannen auf.

Wir empfehlen beim Anbraten mit Ölen die Pfanne zu schwenken, damit sich das Öl gleichmäßig verteilen kann.



Um eine Überhitzung zu vermeiden, verwenden Sie maximal 2/3 der Leistungsstärke Ihres Herdes.