



Behandlungsanweisung
für Bratpfannen aus Eisen von

turk

Generell sollte Folgendes beachtet werden:

- Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d.h. **der Pfannenboden darf nicht größer als die Herdplatte/das Ceranfeld sein.**
- Zuerst Pfanne und Fett erhitzen, dann erst Bratgut dazugeben.
- Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur senken; die Pfanne reagiert schnell, da sie eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit besitzt.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine reinigen. Meistens reicht es aus, wenn Sie sie mit einem Küchenpapier ausreiben, ansonsten mit heißem Wasser spülen, **gut abtrocknen und leicht fetten.**
- In der Anfangszeit benötigen Sie zum Braten mehr Fett/Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je mehr die Pfanne benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.

Diese Pfanne ist für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet und hat eine sehr lange Lebensdauer, wenn Sie obige Punkte berücksichtigen.

Vor dem

Erstgebrauch bitte

unbedingt durchlesen und beachten:

Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel (z.B. Persil, Ariel) einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.

Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzares Fett oder Öl (z.B. Biskin, Palmin, Mazola) gut Boden bedeckend in die Pfanne und geben rohe Kartoffelscheiben oder -scheiden mit einem Teelöffel Salz hinzu.

Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen. Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit. Bitte nicht vergessen: Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d.h., wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder "nassen" Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden.

Sicherheitshinweis:

Der Griff / die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Bitte Topflappen oder Handschuhe verwenden.

Die Pfanne nie im leeren Zustand erhitzen!

Made in Germany