

Wissenswertes über Eisenstahlpfannen

Unsere Eisenpfannen werden traditionell ohne Beschichtung, Lackierung oder Emallierung, **frei von PTFE, PFAS und PFOA hergestellt** und sind mit ein wenig Wissen um die Pfanne und ihre Pflege eine Anschaffung für's Leben.

Deshalb hier ein paar Tipps:

!Vorsicht beim hantieren mit einer heißen Pfanne - Verbrennungsgefahr!

Der grundsätzliche Unterschied zwischen einer Pfanne mit Anti-Haft-Beschichtung und einer Eisenstahlpfanne liegt darin, dass eine Eisenpfanne keine Kunststoffbeschichtung hat und braucht.

Ein natürlicher Anti-Haft-Effekt bildet sich durch das Öl, das mit jedem Bratvorgang in die Pfanne dringt und auf der Oberfläche haftet. Die Pfanne wird so mit der Zeit und jedem Gebrauch besser.

Einbrennen: Vorbereitung Ihrer Pfanne

Die Pfanne ist mit Bienenwachs gegen Feuchtigkeit geschützt. Um dieses Wachs zu entfernen, bitte mit sehr heißem Wasser ausspülen und gut abtrocknen. Ungefähr 1 cm Öl in die Pfanne gießen und einige Minuten lang erhitzen – dabei das Öl leicht in der Pfanne schwenken. Das Öl abgießen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Je öfter die Pfanne benutzt wird, umso besser ist das Bratergebnis. Je dunkler sie wird, desto weniger haften die Speisen an.

Verwendung:

Die Pfanne mit wenig Öl erhitzen und, wenn sie gut heiß ist, die Speisen auf jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Speisen vollends fertig garen.

Pflege nach Verwendung:

Die Bratreste ablöschen und die Pfanne mit heißem Wasser reinigen. Danach sofort mit einem Tuch oder Küchenpapier auswischen, damit sie ihre Eigenschaften bewahrt und Rostbildung vermieden wird.

Zum gelegentlichen Säubern der Pfanne: grobes Meersalz in die Pfanne geben und 1,5 Minuten auf hoher Stufe erhitzen. Danach mit Küchenpapier auswischen. Grobes Meersalz entfernt Kochreste und Gerüche.

Die Pfanne gelegentlich mit ein paar Tropfen Ihres Öls auswischen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Achtung! Essensreste nicht einweichen. In Eisenpfannen auch nie Speisereste in der Pfanne aufbewahren! Wenn Speisen haften bleiben, einen normalen Schwamm benutzen. Nicht in die Spülmaschine, nicht mit Spülmittel behandeln! Eisen kann rosten – Rost kann jedoch leicht entfernt werden. Benutzen Sie die Pfanne so oft wie möglich und achten Sie darauf, dass Stellfläche und Kochfeld von der Größe her möglichst übereinstimmen, da sich alle Eisenpfannen (flexible Eisenmischung!) leicht verziehen, evtl. leicht wölben können, besonders gern bei zu schneller und ungleichmäßiger Erwärmung – so werden Sie viele Jahrzehnte Freude daran haben.

Wir wünschen Ihnen nun „Gutes Gelingen“! Für Fragen und Anregungen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung. Besuchen Sie auch unsere homepage unter www.schwedenpfannen.de und finden Sie bei den „**Tipps**“ noch mehr Wissenswertes zum Thema Umgang und Pflege von Gusseisen- und Eisenpfannen.



Unser Verpackungsmaterial ist lizenziert bei

Hinweis zu Rücksendungen:

Bitte kontaktieren sie uns vor Rücksendungen immer zuvor per Telefon oder noch besser per e-mail. Unfrei versandte Pakete können wir leider nicht annehmen, da hier zu den üblichen Versandkosten noch ein zusätzliches Strafporto an uns berechnet wird. Entsprechend der gesetzlichen Regelung wird ein Wertabzug bei der Erstattung für einen gebraucht zurück gesendeten Artikel, den wir auch nicht mehr verkaufen dürfen (Hygiene), berücksichtigt!

Herzliche Grüße vom Team vom „Gusseisen-Profi“