

Eisenpfannen

Produktinformation

Allgemeine Informationen

Eisenpfannen lassen sich sehr hoch erhitzen. Sie erreichen ihre Temperatur sehr schnell und kühlen ebenso schnell wieder ab, da Eisen die Temperatur gut leitet und unvermindert an das Bratgut weitergibt.

Aus produktionstechnischen Gründen sind leichte Kratzer auf der Pfanne unvermeidbar. Nach dem Einbrennen sind sie nicht mehr sichtbar und beeinträchtigen die Funktion der Pfanne nicht. Auch kleine Unebenheiten oder eine leicht wellige Oberfläche beeinflussen das Ergebnis nicht.

Eisenpfannen eignen sich besonders für Gasherde und offenes Feuer, aber auch für andere Herdarten.

Wählen Sie eine Kochplatte, deren Durchmesser maximal um einen Zentimeter kleiner ist als der Durchmesser des Pfannenbodens. Bei Herdplatten, die deutlich kleiner sind als der Pfannenboden, konzentriert sich die Hitze nur auf einen Teil des Pfannenbodens, wodurch sich dieser verziehen kann.

Der erste Gebrauch - das Einbraten

Die Pfanne hat einen dünnen Schutzfilm, den sogenannten Korrosionsschutz, den Sie vor der ersten Verwendung mit Soda oder Spülmittel und heißem Wasser entfernen müssen. Trocknen Sie die Eisenpfanne danach ab. Geben Sie nun Fett oder Öl und mit reichlich Salz bestreute rohe Kartoffelschalen oder -scheiben in die Pfanne und braten diese heiß ein. Wichtig ist, daß die Pfanne hoch erhitzt wird, damit eventuelle Rückstände des Korrosionsschutzes verbrennen. Die Kartoffelschalen sollen diese Rückstände aufnehmen, damit sie nicht später ins Bratgut übergehen.

Verwenden Sie anfangs reichlich Fett, denn die poröse Struktur der Pfanne nimmt das Fett auf.

Der weitere Gebrauch

- Ist die Pfanne eingebraten, können Sie weniger Fett als üblich verwenden, denn das aufgenommene Fett in dem porösen Pfannenboden bildet sozusagen eine natürliche Beschichtung.
- Lassen Sie die Pfanne immer erst trocken heiß werden und geben Sie dann das Fett hinein. Beachten Sie aber, daß die Pfanne nicht über längere Zeit ohne Inhalt erhitzt werden darf.
- Geben Sie das Bratgut immer erst in die Pfanne, wenn das Fett heiß ist. So erhalten Sie die besten Ergebnisse.

Pflege

- Die Pfanne darf nicht in die Spülmaschine gegeben werden.
- Die Pfanne muß nach jedem Gebrauch von Hand gereinigt werden. Reiben Sie sie kräftig mit Papier oder Haushaltstuch aus. So bleibt die Fettschicht erhalten und schützt die Pfanne vor Rost.
- Sollte die Pfanne einmal stärker verschmutzt sein, reinigen Sie sie mit Salz und warmem Wasser. Danach lassen Sie die Pfanne auf einer warmen Herdplatte trocknen und fetten sie dann ein.
- Falls sich doch Roststellen bilden sollten, sind diese mit einem gebräuchlichen Scheuermittel leicht zu entfernen. Dann wieder leicht einfetten.

MANUFACTUM.

Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop · Tel. 02309/939050 · Fax 02309/939800
www.manufactum.de · info@manufactum.de
Postanschrift: Manufactum · 45729 Waltrop