



### **Vor dem Erstgebrauch bitte unbedingt durchlesen und beachten:**

Die Pfanne ist mit Olivenöl vor Korrosion geschützt. Diesen Korrosionsschutz entfernen Sie bitte vor dem Erstgebrauch. Hierzu reinigen Sie die Pfanne in heißem Wasser mit Spül-/Waschmittel. Das Olivenöl und der „Produktionsstaub“ lassen sich hervorragend mit einer Spülbürste entfernen. Die Pfanne danach mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hochofenzugbares Fett oder gut Boden bedeckend in die Pfanne, erhitzen diese langsam und geben rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu. Braten Sie die Kartoffeln gut durch. 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.

### **Generell sollte Folgendes beachtet werden:**

Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d.h. der Pfannenboden darf nicht größer als die Herdplatte/das Ceranfeld sein.

Nicht für saure Lebensmittel wie Wein, Zitronensaft oder Essig geeignet. Die Pfanne mit dem Fett **langsam** erhitzen, dann erst das Bratgut dazugeben. Die Pfanne nie im leeren Zustand erhitzen.

Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur wieder senken; die Pfanne reagiert schnell, da sie eine 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. Der Griff kann während des Gebrauchs heiß werden. Bitte Topflappen oder Handschuhe verwenden.



### **Rules of treatment for frying pans made of iron**

The most important to care of is the right size of the frying pan. The base of the pan must exactly fit to the cooktop, that means, the pan's base mustn't be bigger than the hotplate. Iron pans can be used with every kind of cooking stove and have a long durability if you consider the following instructions.

### **Special instructions before first use**

First of all, the frying pan has to be cleaned very accurately. Therefore, the pan has to be put into hot water with detergent (you can really use detergent for clothes) (e.g. for a quarter of an hour). Afterwards the pan has to be washed with clear, hot water and a brush. Then dry the pan accurately. At the end all of the anticorrosive coating, which isn't visible is removed.

### **Afterwards the pan has to be used in exactly the following way**

Fill in the fat/oil, so that the ground of the pan is well covered. The fat/oil must be of a very good quality, so that you can heat it highly. Never heat the pan without fat/oil. Heat the pan and the fat slowly and highly. Give raw potato slices or peels with a teaspoon salt in it. Fry the slices/peels well, until the pan's base begins to become darker. If slices/peels are done the pan has to be emptied, washed up and dried accurately.

### **Notes**

Never put the pan in a dishwasher. Don't forget, the pan is made out of iron – it has to be greased after every wet cleaning. Therefore, you can use e.g. Olive oil and a paper towel. At the beginning you have to use more fat/oil. The more you use it and the darker it gets, the less you need fat/oil.

### **Safety instructions**

The pan handle gets heat, please use oven cloth.

**Now the pan is ready for use. Enjoy it.**