

**Herzlichen Glückwunsch!  
Sie haben eine gute Kaufentscheidung getroffen.**

„Freiform-warmgeschmiedete“ Pfannen, früher auch als „handgeschmiedet“ bezeichnet, fertigen wir bereits seit 1857, zumeist für die Gastronomie, weil gelernte Köche und Küchenmeister die hervorragenden Brateigenschaften kennen und auf ihre Vorzüge nicht verzichten wollen. Auch Sie werden begeistert sein und viele Jahre Freude an dieser Pfanne haben, wenn Sie nebenstehende Empfehlungen beachten.

Diese Pfanne ist aus einem Stück „freiform-warmgeschmiedet“. Das erkennen Sie an dem durchgehenden Stiel, der nicht angeschweißt oder angenietet ist und an der durch das Schmieden entstandenen, charakteristischen Oberflächenstruktur sowie an den durch das Erhitzen hervorgerufenen dunklen, rotbraunen oder grüngrauen Schattierungen.

Wir gewähren **10 Jahre Garantie** ab Kaufdatum unter der Voraussetzung, dass die Pfanne sachgemäß behandelt wird und Mängel nachweislich auf Material- bzw. Fertigungsfehler zurückzuführen sind.

Diese Pfanne ist nicht beschichtet, sie ist kratz- und schnittfest und verändert auch nach Jahren ihre Oberflächenstruktur nicht. Mit zunehmendem Gebrauch verbessern sich ihre hervorragenden Brateigenschaften; die Bratfläche wird immer dunkler und glatter und erhält eine Patina, die das Anhaften und Rosten verhindert. Ihre Pfanne erreicht dann ihre optimalen Vorzüge! Leichte Unebenheiten im Pfannenboden beeinträchtigen die Funktion nicht; diese werden bei Eisenpfannen, im Vergleich zu anderen Materialien, durch die optimale Wärmeleitfähigkeit ausgeglichen. Die Pfannen sind generell für alle Herdarten (auch Induktion) und offenes Feuer geeignet.

Bitte folgen Sie den Nutzungshinweisen der meisten Hersteller von Glaskeramikkochfeldern und vermeiden Sie das Hin- und Herschieben von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld. Heben Sie die Pfanne vor dem Versetzen auf dem Kochfeld immer an.

**Für den Erstgebrauch:**

Diese Pfanne ist mit Olivenöl vor Korrosion geschützt. Diesen Korrosionsschutz bitte vor dem Erstgebrauch entfernen. 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 eingebraut werden. Füllen Sie ein hoch erhitzares Fett oder Öl, 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.
- 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.
- **Nicht für saure Lebensmittel geeignet** (z.B. Wein, Zitronensaft, Essig usw.). Es kann evtl. zu Verfärbungen und geschmacklichen Beeinträchtigungen des Bratguts kommen, dies ist gesundheitlich unbedenklich und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.
- 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 / die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Bitte Topflappen oder Handschuhe verwenden.



## Garantiepass

- Behandlungsempfehlung -



**turk**<sup>®</sup>  
seit 1857

- Das Original -

Kaufdatum und Händlerstempel

Albert Turk GmbH & Co. KG  
Mühlhofe 8  
58540 Meinerzhagen  
www.albert-turk.de  
info@albert-turk.de

Made in Germany