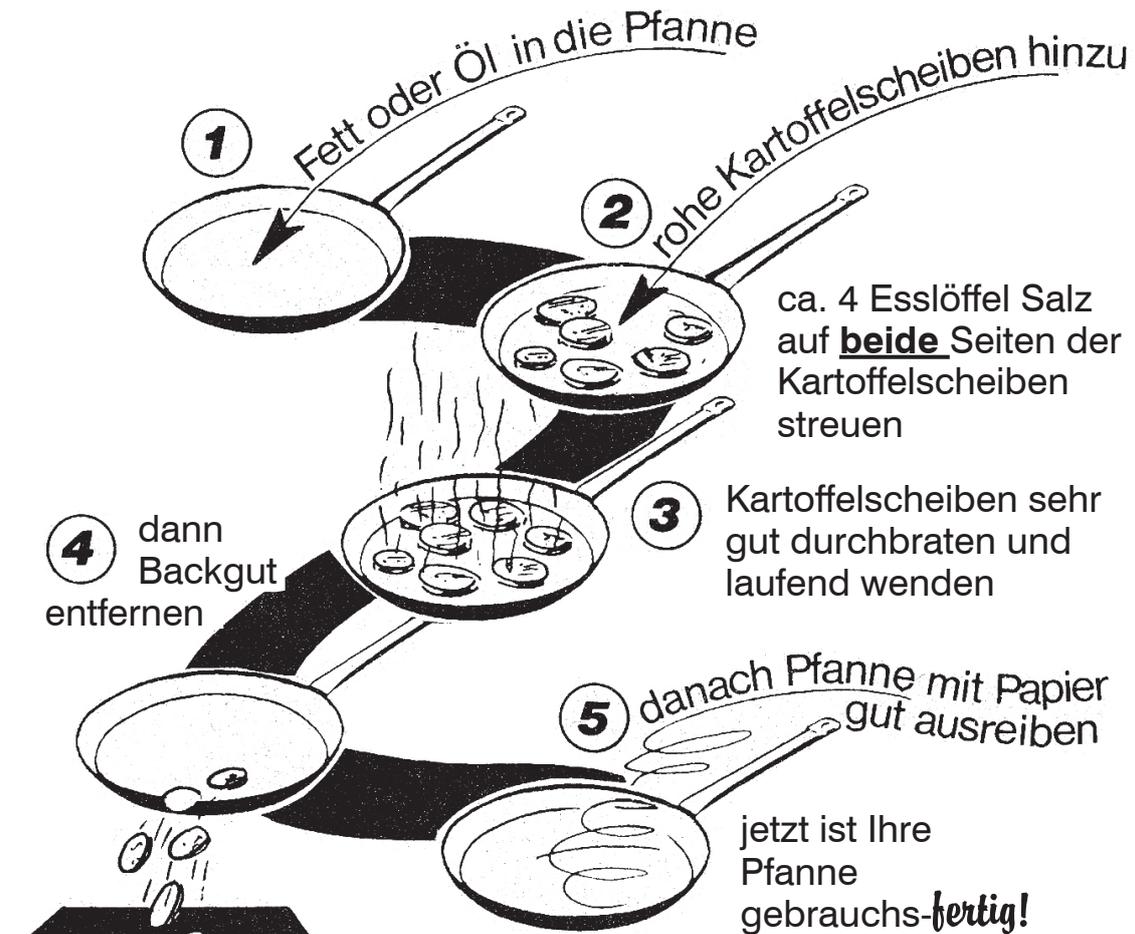


Wichtig! Vor dem ersten Gebrauch unbedingt beachten



Eisenpfanne **nie ohne Fett** erhitzen!

Der Bodendurchmesser der Pfanne darf **maximal 3 cm größer sein** als das Kochfeld bzw. die Herdplatte!

Eisenpfannen sollen auf dem Cerankochfeld bzw. auf der Induktion **langsam aufgeheizt** werden!

Nach jedem Gebrauch mit Küchenpapier ausreiben. Bei starker Verkrustung nur mit heißem Wasser und **Spülbürste** reinigen, gut austrocknen und mit etwas Speiseöl einfetten!

Nie Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel verwenden. Die Pfanne an einem trockenen Platz aufbewahren.

Keine Speisen in der Eisenpfanne stehen lassen!

Je mehr Sie Ihre Pfanne benützen, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Backgutes auswirkt!

Ihre Speisen - in einer Eisenpfanne zubereitet - sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten! Hotelköche können das bestätigen.

- Made in Germany -