

Anwendung der Eisenpfannen

— Grundregeln —

- ① Einbrennen mit Öl/Fett, reichlich Salz und rohen Kartoffelscheiben;
ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze
- ② Eisenpfannen immer langsam mit Öl bzw. Fett aufheizen!
Die richtigen Kochfelder / Plattengrößen verwenden!
→ immer darauf achten, dass die gesamte Bodenfläche der Pfanne gleichmäßig heiß werden kann!! ←
Eisenpfannen brauchen nicht die volle Leistung der Haushaltsherde
→ Sie sparen Energie ←
- ③ Pflege: Nach dem Gebrauch die Pfannen niemals -fettfrei- spülen!!
Nur mit Küchenpapier (Zewa) auswischen bzw. mit heißem Wasser + Spülbürste saubermachen, danach gut trocknen lassen!

— 2 —

— 2 —

Setzt die heiße, saubere Pfanne mit etwas Öl / Speck einreiben!!

⇒ Sie räumen eine fettige Pfanne auf!! ←

- ④ die Eisenpfannen eignen sich ideal für alle Speisen zum Braten mit Öl/Fett = beste Bratergebnisse
schöne Bratkruste - sehr guter Geschmack

Möglichst vermeiden:

- Speisen mit viel Fruchtsäuren, wie Tomaten, Wein, Essig, Zitrone, etc.
→ wir haben eine Bratpfanne, keinen Kochtopf ←
- ⑤ keine Speisen in den Pfannen aufbewahren - nur zum Braten verwenden

Jetzt steht dem lebenslangen Einsatz Ihrer Eisenpfanne nicht mehr im Weg!

→ Guten Appetit!! ←