

## Kundeninformation zum Einsatz von Eisenpfannen auf einem Cerankochfeld mit 2 Schaltkreisen (zuschaltbarem Außenring)

Bitte beachten Sie, die Aufheizung des gesamten Cerankochfeldes erfolgt nicht gleichmäßig! Das Zentrum erreicht viel schneller die maximale Temperatur, als der zuschaltbare Außenring!

Unsere Eisenpfannen nehmen die Wärmeenergie sofort auf, so dass der Temperaturunterschied in der Aufheizphase zwischen dem Zentrum und dem Außenring die massiven Stahlböden der Pfannen verziehen (durchwölben) kann!

**Die Pfannen sollten auf dem Cerankochfeld immer langsam aufgeheizt werden, es reicht die mittlere Einstellstufe am Kochfeld!**  
**Bitte niemals mit voller Leistung aufheizen!!**

Zum Braten mit der Eisenpfanne brauchen Sie nie die volle Leistung des Kochfeldes; Sie wollen ja genüssliches Bratgut erzeugen und keine „Kohlen“!

## Kundeninformation zum Einsatz von Eisenpfannen auf einem Cerankochfeld mit 2 Schaltkreisen (zuschaltbarem Außenring)

Bitte beachten Sie, die Aufheizung des gesamten Cerankochfeldes erfolgt nicht gleichmäßig! Das Zentrum erreicht viel schneller die maximale Temperatur, als der zuschaltbare Außenring!

Unsere Eisenpfannen nehmen die Wärmeenergie sofort auf, so dass der Temperaturunterschied in der Aufheizphase zwischen dem Zentrum und dem Außenring die massiven Stahlböden der Pfannen verziehen (durchwölben) kann!

**Die Pfannen sollten auf dem Cerankochfeld immer langsam aufgeheizt werden, es reicht die mittlere Einstellstufe am Kochfeld!**  
**Bitte niemals mit voller Leistung aufheizen!!**

Zum Braten mit der Eisenpfanne brauchen Sie nie die volle Leistung des Kochfeldes; Sie wollen ja genüssliches Bratgut erzeugen und keine „Kohlen“!