

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) abwischen bzw. mit heißen Wasser + Spülbürste säubern, danach gut trocknen lassen!

-2-

-2-

Jetzt 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 nichts mehr im Weg!

→ Guter Appetit!! ←