

Nützliche und wichtige Tipps für den Gebrauch des **LUKULLUS-PFANNENBRÄTERS** und für die **PFANNE VON ANNE**

Den **PFANNENBRÄTER** in der Anfangszeit nur als Pfanne offen ohne Deckel gebrauchen, sonst entsteht Kondenswasser und Rost.

Den Pfannenbräter ausschließlich als Pfanne benutzen, bis er eine schöne dunkelbraune Farbe bekommen hat; dann ist er ein Alleskönner.

Mit unserem Ölpinsel aus Edelstahlborsten (hitzebeständig) sollten Sie während des Bratvorgangs immer mal wieder den Innenrand und den Pfannenboden einölen.

In der Einbratzeit mindestens 10 x nur neutrale Speisen zubereiten, d.h.: bevorzugt Eierspeisen, Pfannkuchen und paniertes Bratgut (Schnitzel, Fischstäbchen etc.) und sämtliche Kartoffelgerichte. Die Lieblingsspeisen der **PFANNE VON ANNE** sind Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln, Pommes frites, Kartoffelpuffer und Rösti. Die in der Kartoffel enthaltene Kartoffelstärke verleiht dem Pfannenmaterial die nötige Patina. Je dunkler das Material wird, um so weniger Öl oder Fett benötigen Sie zum Zubereiten Ihrer Speisen.

Die PFANNE VON ANNE ist die ideale Crêpe- und Steak-Pfanne, das Optimum zum Grillen und Braten auf gesunde und natürliche Art.

Ein besonderes Erlebnis ist es, mit der PFANNE VON ANNE auf offenem Feuer im Garten zu grillen.

Wenn der **LUKULLUS-PFANNENBRÄTER** gut (intensiv) eingebraten ist, können Sie in ihm jederzeit Aufläufe oder Sonstiges überbacken.

Poularden, Hähnchen oder Enten können Sie im **PFANNENBRÄTER** ohne Deckel in der Röhre (Ofen) grillen. **Sie werden außen knusprig und bleiben innen saftig.**

Später eignen sich hervorragend Dampfnudeln. Geschnetzeltes, Braten und Kohlrudalen sowie gefüllte Paprika.

Nicht zu vergessen: Unser **LUKULLUS-PFANNENBRÄTER** ist auch vorzüglich als **Chinapfanne** für Reis und Gemüsegerichte und somit als **WOK** geeignet.

Zum Braten empfiehlt sich Rapsöl, Olivenöl, Erdnussöl (hitzebeständige Öle) bzw. je nach Bratgut und Temperatur auch Butter oder Schweineschmalz. Besonders schmackhaft werden Pfannkuchen in reinem Butterschmalz (selbstgefertigt).


Margarine oder gehärtete Fette, auch wenn sie weich und softig sind, nicht oft verwenden, da keine Rückfettung und somit kein Schutz entsteht.

Bitte achten Sie immer wieder darauf, dass die/der **erwärmte Pfanne/Bräter** mit Öl eingerieben und dadurch geschützt und gepflegt wird.

Haben Sie schon einmal Brot ohne Vorgezeit in weniger als eineinhalb Stunden auf dem Herd gebacken? Wenn nicht, versuchen Sie es doch mit dem **LUKULLUS-PFANNENBRÄTER** (Ø 28 cm). **Rezepte liegen bei!**

Schenken Sie Ihnen Pfannenbräter Ihr Herz, und er wird Ihnen für Generationen schmackhaftes und gesundes Essen zubereiten.

DIE PFANNE VON ANNE®
Ein Plus für den Genuss



Ein Produkt von FERRODUR®
Geschmiedete Pfannen und Eisenbräter

WICHTIG ist, dass Sie mit unserem **LUKULLUS-PFANNENBRÄTER** oder mit der **PFANNE VON ANNE** nach dem Zubereiten von Gemüse oder Saucen immer wieder etwas Neutrales in Öl Gebackenes fertigen und **niemals Ihr Bratgut darin aufbewahren**. (Dies sollte man in keinem metallischen Geschirr!) Nicht nur bei Sauerkraut und Sauer braten reagiert das Eisen, auch anderes Bratgut beinhalten Säuren (z.B. **Tomatensauce**).

Das Reinigen darf nur mit Wasser ohne Spülmittel oder sonstige chemische Hilfsmittel erfolgen (Soda ist erlaubt).

FERRODUR®

Bestellservice und Beratung:

Tel.: 0151 / 52 53 26 89

Fax: 0 60 63 / 57 99 494

Internet: www.pfanne-von-anne.de

e-Mail: info@pfanne-von-anne.de