

Einbrat- und Pflege-Anleitung für unsere Produkte von

FERRODUR®

Geschmiedete Pfannen und Eisenbräter

Vor dem Erstgebrauch bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

Unsere Pfannen und Bräter sind mit einem Transportschutz gegen Korrosion versehen, der vor dem ersten Gebrauch ausgebraten werden muss. Bestreuen Sie den Boden mit reichlich Salz, geben Speiseöl hinzu und erwärmen die Pfanne oder den Bräter gerade so stark, dass Sie ihn anschließend sanft mit Papier-Küchentüchern ausreiben können, ohne sich die Hand zu verbrennen. Mit den gleichen Tüchern reiben Sie bitte auch die Außenseite ab.

► **Unsere Produkte sind handwerklich hergestellt. Daher sind Unregelmäßigkeiten in Material und Farbe fertigungsbedingt und stellen keine Qualitätsminderung dar.**

► **Bitte beachten Sie, dass der LUKULLUS-PFANNENBRÄTER, bedingt durch seinen höheren Rand noch etwas mehr Vorbereitung benötigt, und zwar wie folgt:**

Nach dem sanften Ausreiben mit Salz und Öl (Grundreinigung) sollte er circa 5 Minuten bei höchster Hitze in den Backofen gestellt werden. Danach den Pfannenbräter mit Topflappen herausnehmen und mit einem Speiseröl getränkten Küchenpapier überall innen und außen, besonders auch an den Griffen, einreiben. Diesen **Vorgang wiederholen Sie bitte 5-6 mal oder mehr** (Ölhärtung). Dieses Öleinbrennen ist bei Eisengeschirren am Anfang immer notwendig und zwangsläufig auch mit Qualm verbundert.

Meine Empfehlung: Lassen Sie die ersten 3-4 Wochen den Pfannenbräter auf dem Herd stehen, denn was Sie sehen, wird auch benutzt. Ein weiteres positives Ergebnis wird sein, dass es in Ihrem Schrank Platz gibt und Sie verschiedene andere Küchengeräte entbehren können.

Bedienen Sie unsere Handgeschmiedeten Eisenpfannen und schmiedeeisernen Bräter **großzügig mit Öl, insbesondere am Anfang**. Sie können beruhigt sein, das Öl wird nur in geringer Menge von unserem Material angezogen und zum Teil auch gebunden, der Rest bleibt in der Pfanne zurück.

Nun sind Ihre FERRODUR-Küchengeräte einsatzbereit und das für mehr als ein Leben lang.

► **Wichtig:** Nicht hoch anheizen, halbe Hitze ist für den Beginn zum Anheizen genug. Danach kann die Temperatur je nach Bratgut noch gemindert werden. Weil unsere Eisengeschirre jede Wärme sofort annehmen und speichern, ist Halbe Hitze oftmals noch zu viel.

**Noch eine Bitte:
Geizen Sie mit Energie!
Ressourcen bewahren!**

Achtung: Wichtig!

Bei Benutzung eines **Ceran-Kochfeldes** ist unbedingt darauf zu achten, dass die **Hitzezufuhr etwa um die Hälfte zu reduzieren** ist. **Vorheizen ist nicht nötig**. Außerdem darf der **Bodendurchmesser der Pfanne bzw. des Bräters nur geringfügig größer als das Kochfeld** sein

Bei Nichtbeachtung erfolgt keine Gewährleistung!

Was jedoch nicht heißt, dass unsere Pfannen entsorgt werden müssen. Bei jeglicher Falschbehandlung sind wir bereit, Ihnen Lösungen aufzuzeigen, denn unser Material ist unverwüstlich und immer wieder reparabel.

Reinigung:

Die sanfte Reinigungsmethode sollte immer zuerst mit Öl in der warmen Pfanne sein, da das Öl leichtere Verkrustungen löst und gleichzeitig dem Pfannenmaterial Rückfettung und Pflege vermittelt.

Hartnäckige Verkrustungen, entstanden durch chemische Rückstände aus dem Bratgut, lösen Sie in der noch warmen Pfanne durch Ausreiben mit Salz, Öl und ihrem Pfannenwender. Anschließend mit Küchenpapier auswischen. Danach bitte mehrmals rohe Kartoffelgerichte zubereiten (in Fett Gebackenes).

Die Salzreinigung - ohne Wasser - dient als Scheuersanderatz und ist nur als Notbremse nötig.

Ein Abspülen mit klarem Wasser ist allenfalls nach Saucen erforderlich. Danach bitte sofort wieder erwärmen und einölen.

Unser Material und die große Hitze garantieren absolute Hygiene und lassen keine Geschmacksübertragung zu.

Arbeiten Sie niemals in Eisengeschirren mit Kunststoffwendern oder Plastik, da der Kunststoff durch die große Hitze sofort schmilzt und die Poren verklebt. Holz ist nicht günstig, da es relativ stumpf ist. Ideal für die **PFANNE VON ANNE** und den **LUKULLUS-PFANNENBRÄTER** ist unser Profiwender. Ebenso eignen sich Edelstahlwender oder Pfannenmesser.

**Gönnen Sie sich gelegentlich die Freude,
aus der PFANNE VON ANNE zu essen.**

Es ist ein Plus für Ihren Genuss.

*Und nun wünsche ich Ihnen
guten Appetit.
Ihre Anne Gaydoul*