

**Bitte lesen!**

## Wichtige Zusatz-Information

Wichtig ist, dass Sie in unserem **Lukullus-Pfannenbräter** oder in der **Pfanne von Anne** keine sauren Speisen zubereiten, wie z.B. Sauerkraut, Tomatensauce, Sauerbraten, Rhabarber, Pflaumenmus oder Ähnliches.

Gemüse in Öl braten - wie in einem Original-Wok - oder Schupfnudeln mit Sauerkraut in Öl braten ist **nach der Einbratzeit möglich**.

Ein Ablöschen mit Wein oder ein Verfeinern mit Essig, Zitrone oder Tomatenmark ist dann auch kurzfristig zum Ende der Bratzeit machbar.

Jedoch keinesfalls Bratgut in Eisengeschirren oder anderen metallischen Gefäßen aufbewahren. Nur Emaille, Porzellan, Ton und Glas sind dafür geeignet und auch zum Kochen empfehlenswert!

Reinigen Sie unsere geschmiedeten Pfannen und Eisenbräter nur mit Speiseöl oder klarem Wasser, ohne Zugabe von Spülmittel oder sonstigen chemischen Reinigungsmitteln (lediglich Soda ist erlaubt).

DIE **ANNE**<sup>®</sup> VON  
*Ein Plus  
für den Genuss* 