



Behandlungsanweisung für Bratpfannen aus Eisen

Generell sollte folgendes beachtet werden:

- Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d.h. der **Pfannenboden darf max. 2 cm größer als die Herdplatte/das Ceranfeld sein.**
- Zuerst Pfanne und Fett erhitzen, dann erst Bratgut dazugeben.
- Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur senken; die Pfanne reagiert schnell, da sie eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit besitzt.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine reinigen. Meistens reicht es aus, wenn Sie sie mit einem Küchenpapier ausreiben, ansonsten mit **heißem Wasser (kein Spülmittel) spülen, gut abtrocknen und leicht fetten.**
- In der Anfangszeit benötigen Sie zum Braten mehr Fett/Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je mehr die Pfanne benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.

Diese Pfanne ist für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet und wenn Sie die oberen Punkte beachten, werden selbst Ihre Kinder und Enkel noch Freude an dieser Pfanne haben!

Vor dem Erstgebrauch bitte unbedingt durchlesen und beachten:

Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.

Jetzt muß die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzbare Fett oder Öl gut Boden bedeckend in die Pfanne und geben rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu.

Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen. Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit

Bitte nicht vergessen:

Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d. h. Wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder „nassen“ Reinigung mit etwas Öl leicht gefettet werden.

Die Pfanne nie in leerem Zustand erhitzen!

Vehi Mercatus

Die fahrenden Händler aus dem Bayerischem Wald

Daniela Meißner

Wiesenstrasse 32

94264 Langdorf

Deutschland

Tel. und Fax: +49(0)9921-882371

Besuchen Sie unseren Onlineshop www.vehi-mercatus.de