

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere geschmiedeten Eisenpfannen entschieden haben



Die Eisenpfannen werden in Handarbeit von einem Hammerschmied hergestellt. Da die Anordnung der Hammerschläge bei jeder Pfanne unterschiedlich ist, ist jede Pfanne ein Unikat! Diese Hammerschläge geben dem starken Pfannenboden noch zusätzliche Stabilität und Spannung gegen Verzug. Hammergeschmiedete Eisenpfannen sind **für alle Herdarten geeignet** (Elektroplatten und Cerankochfelder, Induktion, Gas, Holz-/ Kohleherde, Grill, offenes Feuer, etc.) und auch im Backofen verwendbar.

Die Pfannen werden aus dem natürlichen Element 'Eisen' hergestellt und sind so extrem widerstandsfähig gegen mechanische Beanspruchungen. Sie könnten also problemlos in Ihrer Pfanne schneiden - im schlimmsten Fall werden Ihre Messer stumpf!

Da Eisen ein sehr guter Wärmeleiter ist, können Sie immer in den **unteren Einstellstufen Ihres Herdes** arbeiten und so sehr energiesparend kochen.

Die Pfannen sind ideal für Bratkartoffeln, Rösti, Eierspeisen, Gemüse, Fisch, Steaks, Schnitzel, Bratwürste etc. Speisen, die in einer Eisenpfanne zubereitet werden, erhalten eine schöne Bräunung und Krustenbildung sowie angenehme Röstaromen.

Je öfter Sie die Pfanne benutzen, desto dunkler wird die Oberfläche, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Bratgutes auswirkt! In einer Eisenpfanne zubereitete Speisen sind in Geschmack, Aussehen und Güte kaum zu überbieten – Hotelköche können das bestätigen!

Bei richtiger Handhabung hält eine Eisenpfanne ein Leben lang und länger!

WICHTIG!

VOR dem ersten Gebrauch Ihrer neuen Eisenpfanne unbedingt beachten!

Vor dem Erstgebrauch muss die Pfanne EINGEBRATEN werden!

(um den herstellungsseitigen Korrosionsschutz zu entfernen)

Für gute Belüftung sorgen - es qualmt!

Bestenfalls - wenn möglich - im Freien einbrennen!

- die Pfanne zunächst mit heißem Wasser und einer Spülbürste reinigen, wenn möglich nehmen Sie etwas Waschpulver (!) dazu,
- Fett oder Öl in die Pfanne geben, der Boden soll gut bedeckt sein,
- dazu rohe Kartoffelscheiben mit Schale (oder nur Kartoffelschalen),
- sowie mehrere Esslöffel / eine Handvoll Salz.
- Das Ganze kräftig durchbraten und immer wieder wenden, die Kartoffelscheiben sollten richtig „verkohlen“, diese dazu auch etwas am Rand hochschieben.
- Herd zurückschalten, nach weiteren ca. 20 min das Bratgut wegwerfen,
- die Pfanne anschließend gut mit Papier ausreiben (nicht spülen!) - FERTIG!

Jetzt ist die schmiedeeiserne Bratpfanne gebrauchsfertig!

Ihre neue Pfanne hat jetzt bereits etwas Patina bekommen, ist noch etwas „fleckig“ und noch lange nicht „perfekt“ - die Pfanne wird im Gebrauch von Mal zu Mal besser, man sagt, sie „läuft“ dann, denn die Oberfläche wird durch mehr Patina gleichmäßiger und es brennt nichts an.

Beim Gebrauch einer Eisenpfanne sind einige grundlegende Dinge zu beachten:

Reinigung & Pflege:

Bitte die Pfanne **niemals** fettfrei spülen. Es soll immer eine Fettschutzschicht in der Pfanne verbleiben; also keine chemischen Spülmittel zur Reinigung verwenden - insbesondere **nicht in der Spülmaschine reinigen**. Bestenfalls noch im heißen Zustand **mit Küchenpapier ausreiben**. Das reicht völlig aus.

Sollten Verkrustungen in der Pfanne haften, einfach mit einem Wender loskratzen, wenn unbedingt nötig in heißem Wasser (ohne Spülmittel!) ganz kurz einweichen und mit der Spülbürste ausspülen - anschließend gut trocknen und ggf. mit etwas Öl leicht **einfetten**. Niemals länger oder über Nacht einweichen - Rostgefahr!

Bewahren Sie Ihre Eisenpfanne immer an einem trockenen Ort auf.

Die richtige Pfannengröße:

grundsätzlich gilt: Pfannenboden sollte Plattengröße entsprechen



Bitte achten Sie darauf, dass **Kochfeld/Herdplatte und Pfannenboden dieselbe Größe** haben. Der Pfannenboden darf maximal 2 cm größer sein als das Kochfeld/die Herdplatte. Bei Verwendung einer großen Pfanne auf einem kleinen Kochfeld/Herdplatte wird der Pfannenboden nicht gleichmäßig erhitzt und kann sich im Extremfall verziehen (durchwölben)! Einige Cerankochplatten erhitzen sich unterschiedlich, d.h. oft wird im Zentrum erst eine sehr große Hitze erzeugt, die im Randbereich erst später erreicht wird. Diese extreme Zentrumshitze kann evtl. ausreichen, um den Pfannenboden zu verziehen! Am besten immer langsam erhitzen und mit wenig Hitze braten.

Wenn möglich, **vermeiden** Sie Gerichte mit Sauerkraut, mit säurehaltigem Gemüse und Obst (wie Tomaten, Erdbeeren, Himbeeren u. ä.) oder mit säurehaltigen Soßen (mit Essig, Wein, Zitronensaft etc.) in der geschmiedeten Eisenpfanne! (Insbesondere von der Aufbewahrung solcher Speisen in der Eisenpfanne wird abgeraten!). Die Säuren können die Patina der Eisenpfanne angreifen, ein kurzes Ablöschen - um z.B. damit eine Soße zu ziehen - ist aber kein Problem.

Die Antihaft-Patina:

Eisenpfannen-Kenner wissen es: das Bratgut hängt nicht an! Sie müssen allerdings mit etwas Fett/Öl braten und **unbedingt mit niedrigeren Herdeinstellungen**, als Sie es von anderem Kochgeschirr kennen! Der Pfanne schaden sehr hohe Temperaturen zwar nicht, Ihrem Bratgut oftmals schon.

Vergleichen wir einmal egal welches Bratgut mit Pfannkuchenteig: zunächst einmal klebt der Teig am Pfannenboden fest und Sie müssen warten, bis sich die Poren geschlossen haben - und schon löst sich der Pfannkuchen von selbst. Genauso verhält es sich mit jedem anderen Bratgut! **Wenn die Pfanne zu heiß ist** – und sie wird wesentlich heißer als „herkömmliche“ (beschichtete) Pfannen -, klebt das Bratgut im ersten Moment fest und kann sogleich verbrennen, noch bevor sich die Poren schließen konnten. Folglich haben Sie am Boden **festgebackene, verbrannte Speisen**. Aber keine Sorge, das kann selbst Profis passieren, beim nächsten Mal wissen Sie Bescheid: mit etwas weniger Temperatur beginnen!

Je öfter die Pfanne benutzt wird, desto dunkler wird ihre Oberfläche, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Bratgutes auswirkt!

Sollte Ihre Pfanne einmal „unansehnlich“ geworden sein oder Sie haben noch eine „alte“ Pfanne aus Großmutter's Zeiten und wissen nicht, was zuletzt drin war ... einfach nochmals ausbrennen (= einbraten) wie auf Seite 1 beschrieben. Die Pfanne wird (fast) wie neu!

Hotelköche brennen ihre Pfannen regelmäßig mit Öl und Salz (ohne Kartoffelscheiben) aus!

Für Privathaushalte empfehlen wir die Zugabe von Kartoffelscheiben, da diese den „Schmutz“ besser binden und auch ein übermäßiges Fettspritzen verhindern. (Hotelküchen lassen sich dank ihrer Edelstahlrückwände und großflächigeren Herde einfach leichter reinigen!).

Viel Freude mit Ihrer neuen Eisenpfanne wünscht



Nicole Preuß-Hummel

Haldenstraße 1, 88422 Oggelshausen

Tel. / WhatsApp 0171/1982526

info@edelroscht.de www.edelroscht.de