

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

Unsere 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, Eier- und Mehlspeisen, 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 – Profiköche können das bestätigen!

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

WICHTIG!

Vor dem Erstgebrauch muss die Pfanne EINGEBRATEN / „EINGEBRANNT“ werden!

(um den herstellungsseitigen Korrosionsschutz zu entfernen und um die Grundlage für die Patina zu bilden)

Für gute Belüftung sorgen - es qualmt! Bestenfalls - wenn möglich - im Freien einbrennen!

- die Pfanne zunächst mit heißem Wasser und einer Spülbürste reinigen, evtl. mit etwas Waschpulver (!),
- **Fett oder Öl** in die Pfanne geben, der Boden soll gut bedeckt sein,
- dazu rohe **Kartoffelscheiben** mit Schale (oder nur Kartoffelschalen) - auch hier den Boden/Rand komplett bedecken,
- sowie mehrere Esslöffel / noch besser: eine Handvoll **Salz**.
- Das Ganze **kräftig durchbraten** und immer wieder wenden, die Kartoffelscheiben sollten richtig „verkohlen“, diese dazu auch immer wieder etwas am Rand hochschieben.
- je länger eingebrannt wird, desto besser (mind. **30 min**) - das verbrannte Bratgut anschließend entsorgen,
- die Pfanne danach gut mit Küchenpapier **ausreiben (nicht spülen!) - FERTIG!**

Jetzt ist die geschmiedete Pfanne gebrauchsfertig!

Ihre neue Pfanne hat beim „Einbrennen“ bereits etwas **natürliche Antihaf-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.

Mögen Sie Pfannkuchen? Dann empfehlen wir gleich nach dem Einbrennen Pfannkuchen zu machen.

Durch abwechselnde Zugabe von Teig und Fett wird der gleichmäßige Aufbau der Patina begünstigt.

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! Evtl. Roststellen können ganz einfach z.B. mit etwas Stahlwolle abge"kratzt" werden, mit etwas Fett/Öl auf der betroffenen Stelle ist der Rostschutz wiederhergestellt.

Bewahren Sie Ihre Eisenpfanne immer an einem trockenen Ort auf. Auch der Backofen ist ein guter Platz dafür.

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, dass sich der Pfannenboden verzieht. 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 und einen metallischen Geschmack verursachen. Ein kurzes Ablöschen - um z.B. damit eine Soße zu ziehen - ist unproblematisch. Sollte die Patina einmal zu stark angegriffen sein, die Pfanne einfach nochmals „ausbrennen“.

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 wie von selbst. Genauso verhält es sich mit jedem anderen Bratgut! **Wenn die Pfanne zu heiß ist** - und sie wird wesentlich heißer als z.B. 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!

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 oben beschrieben. Die Pfanne wird (fast) wie neu! Hotelköche brennen ihre Pfannen regelmäßig mit Öl und Salz (ohne Kartoffelschalen) aus!

Für Privathaushalte empfehlen wir die Zugabe von Kartoffelschalen, 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

EDELROSCHT.DE