

### **Einbrennhinweis zu den Stahlpfannen**

Vor der ersten Anwendung: Kartoffelschalen in Ihre Pfanne geben, mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind und dann 15 min lang kochen lassen. Die Schalen entfernen, die Pfanne mit heißem Wasser ausspülen und trocknen. Anschließend die Pfanne mit Kernöl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl) ca. 1cm befüllen und erhitzen. Öl kalt werden lassen, wegschütten und dann mit einem Küchenpapier auswischen.

### **Verwendung**

Bei jedem Bratvorgang erst etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Wenn das Öl die Temperatur erreicht hat (Test mit einem Holzlöffel- bei Bläschenbildung perfekte Temperatur), z.B. das Fleisch von beiden Seiten schön scharf anbraten, anschließend die Hitze reduzieren und bei niedriger Temperatur fertig garen.

### **Reinigung**

Die Pfanne mit klarem heißem Wasser reinigen und anschließend mit Küchenpapier und etwas Öl einreiben.

Nach jedem Braten werden die Pfannen immer dunkler, dies ist die natürliche Patina und eine Anti-Haftschutzschicht.