

GUSSEISERNE BRATPFANNEN

pamperedchef
#teammariepamperedchef



Kleine Pfännchen für 1 Person
Ideal für zB

- für individuelle Beilagen
- Frühstückseier
- Appetithäppchen

2er Set- 14 cm

#100250

€ 35



Ideal für z.B.:

- Beilagen
 - Desserts
 - Pfannkuchen
 - Reibekuchen
- und vieles mehr.

25 cm

#100178

€ 65



Perfekt zum Anbraten von

- Steaks
- Eintopfgerichte
- Hauptspeisen
- Nachspeisen

vom Herd in den Ofen und von dort direkt auf den Tisch.

30 cm

#100179

€ 99

eine Anschaffung fürs Leben: 30 Jahre Garantie
ohne Deckel

Vorteile unserer Gusseisen-Pfanne

- sehr gute Wärmeleitung
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- hitzefest
- extrem stabil
- alle Kochtemperaturen
- alle Kocharten (außer Mikrowelle)
- leckeres Brataroma
- schonende Zubereitung
- wird von Pampered Chef bereits eingebrannt geliefert (=Patina ist bereits vorhanden). Also brauchst du sie nicht mehr einbrennen

Beispiele, was du in den Gusseisen-Pfannen machen kannst:

eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren, Anbraten, Sautieren, Backen und Grillen.

- Bratkartoffeln
- Brot
- Brötchen
- Kaiserschmarrn
- Käsespätzle
- Lagerfeuer - zum Grillen: Anbraten von Fleisch, Gemüse
- Nudelgerichte: zB Schinkennudeln, Eiernudeln
- Ofenpalatschinken
- Pfannkuchen
- Pizza
- Reibekuche
- Rührei
- Schmortöpfe
- Shakshuka
- Speck
- Spiegeleier
- Steaks
- Würstel

Hinweis zu Gusseisenpfanne

#teamannemariepamperedchef

SICHERHEITSHINWEIS

- Zur Verwendung auf **Induktionskochfeldern, Flachglas- oder Glaskeramikkochfeld geeignet.**
- Schieben Sie die Pfanne nicht und nehmen Sie sie nach dem Kochen immer vom Kochfeld.
- Verwenden Sie stets eine hitzebeständige Unterlage, wenn Sie ein heißes Gusseisen auf eine nicht beheizte Oberfläche abstellen.
- Die Pfanne **nicht in Wasser einweichen lassen.**
- **Nicht** in der **Mikrowelle** verwenden.

pampered|chef

REINIGUNG

- Vor erstmaligem Gebrauch spülen; Nur von Hand spülen und gründlich abtrocknen.
- Reinigen:
 - a. Mit einer Nylonbürste und heißem Wasser abwaschen. Bei Bedarf einen Pfannenschaber verwenden, um festklebende Reste zu entfernen. Für klebrige Lebensmittel ein wenig Wasser in der Pfanne erhitzen. Verwenden Sie dann den Schaber, nachdem die Pfanne abgekühlt ist.
 - b. Um ein Rosten zu vermeiden, die Pfanne nach dem Reinigen mit einem fusselfreien Tuch oder Papierhandtuch sorgfältig abtrocknen.
 - c. Reiben Sie die noch warme Pfanne mit einer sehr dünnen Schicht Speiseöl ein. Dadurch wird verhindert, dass sie mit der Zeit klebrig wird und sich eingebranntes Öl ansammelt.
 - d. Hängen Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf oder lagern Sie sie trocken.

ROST ENTFERNEN

- a. Wischen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle ab.
 - b. Mit der Hand abspülen, trocknen und mit Speiseöl einreiben.
 - c. Die Pfanne neu einbrennen, indem Sie sie erwärmen.
 - d. Wenn der Rost verbleibt, die Pfanne neu einbrennen.
- Beim Reinigen bemerken Sie möglicherweise einige dunkle Rückstände auf Ihrem Tuch oder Papierhandtuch. Dies ist normal und ungefährlich – es ist nur eingebranntes Speiseöl, das auf Lebensmittel reagiert, die leicht säurehaltig oder alkalisch sind. Die Rückstände verschwinden bei regelmäßiger Anwendung und Pflege.
 - Beim Reinigen der Pfanne ist nicht immer Seife erforderlich. Wenn Sie möchten, können Sie etwas Spülmittel verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen und keine Stahlwollekissen verwenden. Sie können die Einbrennung beschädigen.

Hinweis zu Gusseisenpfanne



GEBRAUCH UND PFLEGE

Die Pfanne ist hitzebeständig bis 340 °C.

- Verwendung auf der Herdplatte:
 - Wählen Sie eine Kochfeldgröße, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entspricht. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragen.
 - **Vermeiden** Sie es, die Pfanne über die **Herdoberfläche**, vor allem Glasoberflächen **zu ziehen** oder zu schieben, da dies zu Kratzern führen kann, die nicht von der Garantie gedeckt sind.
 - Utensilien: Die Pfanne kann **mit Metallutensilien** sicher verwendet werden.

EINBRENNTIPPS

- Obgleich die Pfanne eingebrannt geliefert wird, ist die beste Art, die Einbrennung aufrecht zu erhalten, die Pfanne zu verwenden.
- Sie können Ihre Pfanne in gutem Zustand halten, indem Sie regelmäßig damit kochen und sie leicht mit Speiseöl einreiben.
- Die Einbrennung besteht aus Öl, das auf das Gusseisen gebacken wird, wodurch dieses ein natürliches, nicht-haftendes Finish erhält.
- Sie können lebensmittelsicheres Fett oder Speiseöl wie Pflanzen- oder Rapsöl verwenden.
- Wenn Ihre Pfanne stumpf, grau, fleckig oder verrostet aussieht, sollten Sie sie erneut einbrennen.
- Säurehaltige Lebensmittel (d. h. Bohnen, Tomaten, Zitrusfrüchte usw.) sollten nicht in eingebranntem Gusseisen gekocht werden, bis die Pfanne stark eingebrannt wurde. Der hohe Säuregehalt in diesen Lebensmitteln beschädigt die Einbrennung und führt zur Verfärbung der Pfanne und einem Metallgeschmack in den Lebensmitteln. Warten Sie, bis die Pfanne eingebrannt ist, um solche Lebensmittel zu kochen.
- Hinweis: Dies gilt auch für das Kochen, was die Einbrennung zersetzen kann.
- Wenn die Oberfläche Ihrer Pfanne klebrig wird, sammelt sich überschüssiges Öl an, das nicht vollständig eingebrannt wurde.
- In diesem Fall legen Sie die Pfanne umgedreht auf die obere Schiene im Backofen und lassen sie bei 230 °C 1 Stunde lang backen.
- Lassen Sie die Pfanne abkühlen und wiederholen Sie diesen Schritt gegebenenfalls.

Hinweis zu Gusseisenpfanne



SO KÖNNEN SIE IHRE GUSSEISENPFANNE NEU EINBRENNEN

- In warmem Wasser waschen und abtrocknen.
- Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch das Speiseöl gründlich in die Pfanne reiben. Fahren Sie fort, bis kein fettiger Glanz mehr besteht. Dies ist wichtig, damit das Öl während des Einbrennprozesses sich nicht ansammelt und sich gehärtete Tröpfchen bilden oder es klebrig wird, wenn die Pfanne ein paar Tage nicht verwendet wird.
- Legen Sie die geölte Pfanne umgedreht eine Stunde lang in einen auf 230 °C erhitzten Backofen. Legen Sie eine Backblech auf die Schiene darunter.
- Nehmen Sie die Pfanne mit Topflappen aus dem Backofen und tragen Sie dann mehr Öl auf, wie in Schritt 2 beschrieben. Legen Sie die Pfanne wieder in den Backofen. Wiederholen Sie diesen Schritt 2–3 Mal.
- Die Pfanne kann an einigen Stellen rau sein. Dies ist ein Ergebnis des Herstellungsprozesses. Bei jedem Einsatz und jedem neuen Einbrennen wird die Pfanne glatter und besser.
- Gusseisen, das eine hervorragende Wärmebeständigkeit aufweist, funktioniert am besten, wenn es allmählich erhitzt und gekühlt wird. Es erfordert selten eine hohe Wärmeeinstellung.