

Pflegehinweise

Paella Pfannen (Stahlblech poliert)

Da die Pfannen einen Schutzwachs als Transport- und Oxydationsschutz haben bitten wir Sie folgendes zu beachten:

1. Leichte Kratzer auf der Oberfläche verschwinden nach dem ersten Kochvorgang
2. Da die Pfannen ineinander liegend transportiert werden - sind leichte Beulen und Einkerbungen nicht auszuschliessen und normal. Dies beeinträchtigt jedoch die Koch- und Brateigenschaften der Pfanne in keinsten Weise!

Vor dem ersten Benutzen bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen ausreiben.

Die Pfanne mit Wasser füllen und das Wasser ca. 5 Min. in der Pfanne kochen lassen. Den Aufkleber vorher vollständig entfernen. In der Anfangszeit bitten wir Sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich die Eisenpfanne zu bräunen und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert.

Vor der Benutzung

Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig (falls mal etwas eingebrannt ist) in die Pfanne etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz. Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen. Je dunkler / grauer die Pfanne wird, desto besser werden Ihre Brateigenschaften! Durch häufiges Benutzen wird die Pfanne immer besser. Je rustikaler die Optik, desto besser das Ergebnis.

Pfannenreinigung / Stahl poliert

Die Paellapfanne trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen und danach an einem trockenen Platz aufbewahren. Nach dem Gebrauch die Stahlpfanne bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt.

Bitte beachten - Nützlich Tipps zur Brennernutzung

Da bei den Ringbrennern bei voller Leistung sehr viel Hitze (5-28 kW) freigesetzt wird und Ihnen dann auch schnell mal etwas anbrennt oder die Pfanne sich verwerfen kann haben wir einen Tipp. Braten oder Dünsten Sie aus der Mitte heraus. Zuerst mit dem inneren Brennerring, reicht die Heizleistung nicht aus, den äusseren Ring einfach dazuschalten. So erzielen Sie immer die optimale Wärme für Ihr Gericht.