

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer neuen Eisenpfanne.

Vor dem ersten Gebrauch Ihrer neuen Eisenpfanne, sollten Sie folgendes beachten:

- Waschen Sie die Pfanne mit heißem Wasser aus und verwenden Sie reichlich Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne mit einem Tuch.
- Stellen Sie nun die Pfanne auf den Herd und füllen ca. 1 cm Kernöl (z.B. Sonnenblumenöl) in die Pfanne ein.
- Bitte achten Sie darauf, dass der Pfannenboden der Herdplatte entspricht. Abweichungen bis 1,5 cm sind kein Problem.
- Erhitzen Sie nun stufenweise Ihre Eisenpfanne, bis das Kernöl in Wallung kommt, schwenken Sie das Öl vorsichtig, so dass auch ein wenig der Rand eingebrannt wird.
- Stellen Sie den Herd aus und warten Sie, bis sich das Öl abgekühlt hat.
- Entsorgen Sie das abgekühlte Öl.
- Waschen Sie die Pfanne mit heißem, klarem Wasser aus (kein Spülmittel verwenden).
- Nun ist Ihre Pfanne einsatzbereit.
- Nach jeder Verwendung wird nun die Pfanne ausschließlich mit heißem klarem Wasser gereinigt. Geschirrspüler und Reinigungsprodukte dürfen nicht verwendet werden, da sonst der Einbrenn-Vorgang wiederholt werden muss.
- Bitte bedenken Sie, dass die natürlichen Antihafteigenschaften erst nach gewisser Anwendungszeit entstehen.