Produktinformation

des Herstellers
über die geschmiedeten Servier-Eisenpfannen!!

- Die Pfannen niemals in der Geschirrspülmaschine bzw. mit aggressiven Spülmitteln reinigen!
Die Pfannen nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste sauber machen; danach gut trocknen lassen und evtl. im heißen Zustand leicht einölen!

- Die Pfannen niemals mit Scheuermitteln bzw. einem Scheuerschwamm reinigen! Blanke, fettfreie Pfannen geben unter Umständen einen starken Eisengeschmack an die Speisen in der Pfanne ab!!

- Bitte vermeiden Sie Gerichte mit Sauerkraut, mit säurehaltigen Gemüse und Obst (wie Tomaten, Erdbeeren, Himbeeren u.ä.) oder mit säurehaltigen Soßen (mit Essig, Wein, Zironensaft, etc.) in der geschmiedeten Servier-Eisenpfanne!
Diese Säuren greifen. die stahlblaue Eisenoberfläche der Pfannen an; diese werden dann fleckig, hell und unansehlich!

Wenn Sie die oben genannten Punkte beachten, werden Sie an den rustikalen geschmiedeten Servierpfannen lange Freude haben!

Kundeninformation zum Einsatz von Eisenpfannen auf einem Cerankochfeld mit 2 Schaltkreisen (zuschaltbarem Außenring)

Bitte beachten Sie, die Aufheizung des gesamten Cerankochfeldes erfolgt nicht gleichmäßig! Das Zentrum erreicht viel schneller die maximale Temperatur, als der zuschaltbare Außenring!

Unsere Eisenpfannen nehmen die Wärmeenergie sofort auf, so dass der Temperatur-Unterschied in der Aufheizphase zwischen dem Zentrum und dem Außenring die massiven Stahlböden der Pfannen verziehen (durchwölben) kann!

Die Pfannen sollten auf dem Cerankochfeld immer langsam aufgeheizt werden, es reicht die mittlere Einstellstufe am Kochfeld!
Bitte niemals mit voller Leistung aufheizen!!

Zum Braten mit der Eisenpfanne brauchen Sie nie die volle Leistung des Kochfeldes; Sie wollen ja genüssliches Bratgut erzeugen und keine „Kohlen"!

Wichtig! Vor dem ersten Gebrauch unbedingt beachten

M. H. BECOLIT

Merke:

Eisenpfanne **nie ohne Fett** erhitzen!

Der Bodendurchmesser der Pfanne darf **maximal 3 cm größer sein** als das Kochfeld bzw. die Herdplatte!

Eisenpfannen sollen auf dem Cerankochfeld bzw. auf der Induktion **langsam aufgeheizt** werden!

Nach jedem Gebrauch mit Küchenpapier ausreiben. Bei starker Verkrustung nur mit heißem Wasser und **Spülbürste** reinigen, gut austrocknen und mit etwas Speiseöl einfetten!

Nie Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel verwenden. Die Pfanne an einem trockenen Platz aufbewahren.

Keine Speisen in der Eisenpfanne stehen lassen!

Je mehr Sie Ihre Pfanne benützen, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Backgutes auswirkt!

Ihre Speisen - in einer Eisenpfanne zubereitet - sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten! Hotelköche können das bestätigen.

- Made in Germany -