

# Nützliche Hinweise für eine lange Haltbarkeit:

## Grundsätzliches:

- Eisen ist ein sehr guter Wärmeleiter. Deshalb arbeiten Sie bitte immer in den unteren Einstellstufen Ihres Herdes. Nebenbei hilft die Pfanne Ihnen so, energiesparend zu kochen.
- Vor dem Erstgebrauch die Pfanne mit Öl, Salz und rohen Kartoffelscheiben einbraten (siehe auch die Gebrauchsanleitung, die jeder Pfanne beigelegt wird).
- Eisenpfannen benötigen weniger Fett zum Braten.
- Bitte achten Sie darauf, daß die Herdplatte und der Pfannenboden in der Größe zusammenpassen. Der Pfannenboden darf maximal 2 cm größer sein als das Kochfeld bzw. die Herdplatte. Beim Einsatz einer großen Pfanne auf einem kleinen Kochfeld wird der Pfannenboden nicht gleichmäßig erhitzt; er kann sich im Extremfall verziehen.
- Einige Cerankochplatten erhitzen sich unterschiedlich: Oft wird zunächst im Zentrum eine sehr große Hitze erzeugt, die im Randbereich erst später erreicht wird. Die extreme Zentrumshitze kann evtl. ausreichen, um den Pfannenboden zu verziehen. Vor allem die große Eisenpfanne mit 28 cm Durchmesser sollte daher auf dem Kochfeld langsam erhitzt werden – beim Einschalten der Kochfelder also nicht mit der vollen Leistung beginnen.

## Hinweise zur Pflege:

- Pfanne noch im heißen Zustand mit Küchenpapier ausreiben; sollten noch Verkrustungen in der Pfanne sein, nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste säubern, danach gut trocknen lassen. Hartnäckigere Krusten lassen sich auch mit ein wenig Wasser wegkochen. Bitte niemals chemische Spülmittel oder die Spülmaschine zur Reinigung verwenden!
- Pfanne nicht komplett fettfrei spülen – es soll immer eine Schutzschicht aus Fett in der Pfanne verbleiben. Im Zweifelsfall reiben Sie die Pfanne nach dem Reinigen mit einer Speckschwarte oder etwas Öl ein.
- Die Eisenpfanne sollte immer an einem trockenen Platz gelagert werden.