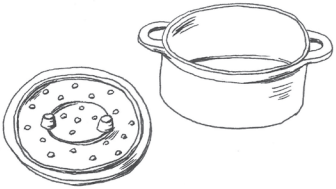

Bratpfanne aus Gusseisen

Diese doppelt emaillierte Pfanne aus gegossenem Eisen nimmt Hitze gleichmäßig auf und gibt sie langsam ab. Der Wasserdampf aus den Speisen kondensiert gegen den Deckel und tropft über die 'Kügelchen' wieder zurück in die Pfanne. So bleiben die Gerichte zart und saftig. Diese Pfanne ist ideal für Braten, Schmorfleisch, Schmorgerichte und Suppe.

Benutzung

- Waschen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit heißem Wasser und Spülmittel ab. Spülen Sie gut nach und trocken Sie die Pfanne ab.
- Die Pfanne ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Geeignet für alle Wärmequellen: Gas, Induktion, elektrisch und keramisch. Sie können die Pfanne auch im Ofen benutzten (bis 300 °C).
- Harte Küchenhelfer aus z.B. Metall können die Pfanne eventuell beschädigen. Benutzen Sie lieber Holzlöffel und –spatel.
- Achtung: extreme Temperaturunterschiede können die Emailleschicht platzen lassen. Gießen Sie niemals kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Möchten Sie während der Zubereitung Flüssigkeit hinzufügen? Benutzen Sie in diesem Fall heißes Wasser.
- Achtung: Die Griffe, auch der am Deckel , werden während des Kochens heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen.

Pflege

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen. Bürsten Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel sauber. Benutzen Sie keinen Metallschwamm oder Scheuermittel, damit würden Sie die Oberfläche beschädigen.
- Trocken Sie die Pfanne gut ab, bevor Sie sie wegräumen.
- Ist in der Pfanne etwas festgebrannt? Lassen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel ein paar Stunden stehen. Durch das Einweichen lösen sich die Bratreste.
- Flugrost ist ein oberflächlicher Belag der durch Feuchtigkeit auf Eisen entsteht. Beugen Sie der Entstehung von Flugrost vor, indem Sie die Ränder der Pfanne und des Deckels regelmäßig mit einem Tropfen (Oliven) Öl einreiben.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: **www.dille-kamille.com**

#dillekamille

© 2016 Dille & Kamille auf Recyclingpapier gedruckt