

Gusseiserne Servierartikel:
12541, 12542, 12544, 12545, 13728, 13729, 13730

Vor Erstbenutzung Pfännchen mit milder Seife reinigen
(keinen Topfkratzer benutzen)!

Danach ausreichend mit einem hochoverhitzbarem Öl bedecken und für ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze einbrennen lassen. Anschließend das überschüssige Öl entfernen. Nach jeder Benutzung ausschließlich in heißem Seifenwasser reinigen und sehr gründlich trocknen!

Nicht spülmaschinengeeignet!

Wenn eine intensivere Reinigung notwendig sein sollte, muss vor der nächsten Nutzung wieder mit Öl eingebrannt werden.

Lagern sie die Pfännchen trocken und leicht eingefettet, um Korrosion zu vermeiden. Sollte einmal Rost entstanden sein, so lässt sich dieser mit 20%iger Citroessenz oder 25%iger Essigessenz (Gummihandschuhe verwenden!) und einem Haushaltsschwamm leicht entfernen. Beachten sie, dass das Einbrennen nach diesem Vorgang wiederholt werden muss.

Falls das Essen einen metallischen Geschmack annimmt ist eine Nachbehandlung des Pfännchens notwendig.

Reinigen Sie mittels Scheuerschwamm und Trocknen sie das Pfännchen gründlich.

Danach ausreichend mit Öl behandeln und für ca. 1 Stunde bei gemäßigter Hitze einbrennen lassen. Anschließend das überschüssige Öl entfernen und abkühlen lassen. Die Griffe von Eisenpfannen können beim Kochen heiß werden, verwenden sie daher stets Topflappen oder Hitzehandschuhe.

Das Holztablett ausschließlich mit etwas warmen Wasser und wenig milder Seife reinigen.