

## **Technisches Sicherheitsdatenblatt mit Gebrauchs und Pflegeanleitung**

**Eisenpfanne geschmiedet 28 cm für Induktion - geschmiedeter Hakenstiel**

|  |   |
|--|---|
| <b>Art.-Nr.</b>  | <b>65228i</b>   |
| <b>EAN</b>   |    |
| <br>4 250769 306066 |   |
|  | <br>für <u>alle</u> Herdarten<br>geeignet |

### **Die wichtigsten Eigenschaften im Überblick:**

- für alle Herdarten, Induktion, Ceran, Gas und Elektro
- geeignet für den Grill
- hochoverhitzbar
- geschmiedete Eisenpfanne
- Made in Germany

### **Für alle Herdarten**



Induktion



Ceran



Elektro



Halogen



Gas



Ofen

### **Die technischen Daten**

|                           |         |                 |        |
|---------------------------|---------|-----------------|--------|
| <b>Durchmesser:</b>       | Ø 28 cm | <b>Höhe:</b>    | 3,5 cm |
| <b>Zubereitungsarten:</b> | Braten  | <b>Gewicht:</b> | 1,5 kg |

## Sicherheitsinformationen

Dieses Datenblatt enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Produkt verhindern sollen. Das Kochgeschirr entspricht den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen.

Der Benutzer ist für die sachgemäße Nutzung und Reinigung verantwortlich.  
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, bzw. Missachtung dieser Anleitung entstehen.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Brandgefahr durch überhitzte Fette und Öle:

- Wenn Sie das Kochgeschirr zum Braten verwenden, bedenken Sie bitte, dass zu hohe Temperaturen bei dem von Ihnen ausgewählten Fett zu Spritzern und damit zu Verbrennungen führen kann (s. Gebrauchs- und Pflegeanleitung)
- Lassen Sie das Kochgeschirr bei Verwendung von Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt
- Löschen Sie Fett- oder Öl-Brände niemals mit Wasser
- Schalten Sie die Hitzequelle aus und ersticken Sie das Feuer, z.B. durch Verwendung einer Löschdecke

#### Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr oder heiße Speisen oder Wasserdampf

- Das Kochgeschirr erhitzt bei Benutzung, bei Verwendung des Kochgeschirrs auf dem Herd, Grill oder im Backofen erhitzen ebenfalls die Griffe. Verwenden Sie bitte Topflappen o.ä., um sich zu schützen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach Nutzung abkühlen.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von heißen Kochstellen.
- Verhindern Sie, dass das heiße Kochgeschirr herunterfallen kann oder heruntergezogen werden kann.
- Beim Verwenden des Kochgeschirrs erhitzt ebenfalls der Inhalt, bzw. die Speisen. Auch dies kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gargut bei Bewegung des Geschirrs nicht überschwappt, bzw. ausläuft.

Das Kochgeschirr ist aufgrund seines Materials nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise! **UNBEDINGT LESEN!**

### **Erstgebrauch:**

Vor dem ersten Einsatz Korrosionsschutz entfernen. Spülbecken o. ä. mit heißem Wasser füllen und Textilwaschpulver (z.B. Persil) beimengen. Pfanne einige Minuten eintauchen und Reste des Schutzfilmes – der überwiegende Anteil löst sich von allein – mit einer Spülbürste abbürsten. Bratpfanne anschließend trocknen und mit reichlich Salz bestreute Kartoffelschalen oder -scheiben auffüllen und längere Zeit „scharf anbraten“. Danach den Inhalt ausschütten und die Bratpfanne mit etwas Öl nochmals kurz erhitzen. Anschließend die Pfanne mit Küchenpapier trocken ausreiben. Ihre Pfanne ist nunmehr gebrauchsfertig.

### **Beachten Sie bitte anschließend:**

- auf richtige Kochplattengröße achten – sie sollte möglichst nicht kleiner als der Pfannenboden sein
- zuerst Pfanne und Öl heiß werden lassen
- anschließend Fleisch, Kartoffeln oder Gemüse einfüllen, anbraten und dann mit verminderter Temperatur garen. Saft und Aroma bleiben somit weitgehend erhalten
- Pfannenboden immer gleichmäßig erhitzen, sonst besteht die Gefahr, dass sich der Boden wölbt und nicht wieder in seine plane Ausgangsstellung zurückkehrt

Nach jeder Benutzung die Bratpfanne bitte mit Küchenpapier ausreiben. Bei hartnäckigen Speiseresten mit heißem Wasser ausspülen. Anschließend gut trocknen lassen und leicht einfetten (mit Olivenöl). Schmiedeeiserne Bratpfannen werden seit über 100 Jahren gefertigt und vorwiegend professionell eingesetzt. Wir wünschen auch Ihnen mit dieser Pfanne lange Jahre viel Freude und „guten Appetit“.