



## Generelle Anweisungen für Bratpfannen aus Eisen

- Achte stets auf die richtige Pfannengröße. Der Pfannenboden darf nicht größer sein, als die Herdplatte.
- Zuerst Pfanne und Fett erhitzen, dann erst das Bratgut dazugeben.
- Schon kurz nach dem Anbraten kann man die Temperatur senken. Die Pfanne reagiert aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit sehr schnell.
- Die Pfannen niemals in der Spülmaschine reinigen. Meistens reicht es aus, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben, ansonsten mit heißem Wasser ausspülen, gut abtrocknen und leicht fetten.
- In der Anfangszeit wird mehr Fett/Öl zum Braten benötigt, als in einer beschichteten Pfanne. Je mehr die Pfanne genutzt wird, desto dunkler wird sie und desto weniger Fett wird gebraucht.
- Der Griff / die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Bitte Topflappen oder Handschuhe verwenden.
- Die Pfanne nie im leeren Zustand erhitzen.

## Vor dem Erstgebrauch der Eisenpfanne

- Zunächst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel (z. B. Ariel, Persil) einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.

## Einbrennen der Pfanne

- Fülle ein hoch erhitzbares Fett oder Öl (z.B. Biskin, Mazola, Palmin) in die Pfanne, so dass der Boden gut bedeckt ist. Dann rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz dazugeben. Brate die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfannen entleeren, durchspülen und gut abtrocknen. Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit.
- Nicht vergessen: Die Pfanne ist jetzt ohne Korrosionsschutz und muss nach jeder Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden.

<http://blog.bleywaren.de/anleitung-richtige-behandlung-von-turk-pfannen/>