



Neue Eisenpfannen ohne Beschichtung müssen vor dem Gebrauch mit Speiseöl eingebrannt werden. So entsteht eine Patina, die als Schutz- und Antihaf-Schicht dient. Die Patina wächst mit jedem Einbrennen oder Braten weiter.

Auch die Antihaf-Eigenschaften verbessern sich mit der Zeit. Die Pfanne wird bei längerem Gebrauch komplett schwarz.

WICHTIG: Anfänglich kann eine sehr unregelmäßige Patina entstehen. Das ist normal.

Nach dem Braten die Pfanne nur (ggf. mit etwas warmen Wasser) auswischen. Keine Reinigungsmittel verwenden.

Anleitung zum Einbrennen

Die Eisenpfanne kann im Ofen, auf dem Herd, auf Gas oder einem Grillrost eingebrannt werden.

Nur hoch erhitzbare Speiseöle verwenden. (Sonnenblumen-, Rapsöl)

1. Pfanne mit Bürste oder Schwamm und warmem Wasser gründlich reinigen.
2. Pfanne komplett trocknen. (Z.B. bei niedriger Temperatur im Herd)
3. Pfanne mit Öl und Papiertuch gut einölen. (Empfehlung: Auch den Boden einölen!)
4. Pfanne mit Papiertuch soweit abreiben, dass nur eine hauchdünne Ölschicht zurückbleibt.
5. Bei mittelhoher Hitze gleichmäßig einbrennen, bis der Rauch nachlässt. Pfanne vom Herd etc. nehmen und abkühlen lassen. (Dauer ca. 5 – 10 Minuten)
6. Für eine sehr gleichmäßige Patina den Vorgang (Schritte 3-5) mehrfach wiederholen.
7. Alternativ kann auch gleich damit gebraten werden.