

Die Holsteinpfanne im alltäglichen Gebrauch

Auch nach dem besten Einbraten hat die Pfanne noch nicht ihre richtige Patina. Die entsteht erst im Laufe der Zeit. Darum benötigen Sie anfangs noch etwas mehr Öl oder Fett zum Braten. Das wird aber immer weniger, je öfter Sie die Pfanne benutzen.

Unser Tipp: Verwenden Sie Öle, die hochoverhitzt werden können oder ein gutes Pflanzenfett. Die Pfanne mit dem Öl immer stufenweise erhitzen.

Nach dem Gebrauch wird die Pfanne mit Haushaltspapier ausgewischt. Vermeiden Sie es zum Erhalt des Fettfilms Spülmittel zu verwenden.

Die Pfanne sollte nach jedem Gebrauch gründlich eingeeölt werden. Der Ölfilm ist wichtig und dient als Rostschutz.

Auf keinen Fall darf die geschmiedete Pfanne in den Geschirrspüler!

Achten Sie darauf, dass die Kochfläche nicht viel kleiner als der Pfannenboden ist und erhitzen Sie die Pfanne immer stufenweise.

Die kalte Schmiedepfanne sollte niemals direkt auf die schon heiße Herdplatte gestellt werden. Ein Abschrecken in der Spüle nach Gebrauch sollte unterbleiben. Schmiedepfannen verziehen sich dabei.

Minimale Auswölbungen des Pfannenbodens können, insbesondere bei immer planen und ausdehnungsneutralen Glaskeramikkochfeldern, bei Schmiedepfannen nie 100%-ig ausgeschlossen werden. In aller Regel wird die Gebrauchsfähigkeit dadurch nicht sonderlich eingeschränkt.

Baack Spaten, 25551 Hohenlockstedt, Germany
Infos unter www.baackspaten.de oder 04826/1407

Haftungsausschluss: Um kleine Schäden an Glaskeramikkochflächen zu verhindern, vermeiden Sie es wie bei anderem Kochgeschirr auch, die Pfanne darauf extrem zu bewegen.

Holsteinpfanne

aus einem Stück
Freiform geschmiedet



Anleitung

Einbraten oder einbrennen der geschmiedeten Pfanne

Das Einbraten oder Einbrennen der Pfanne hat zwei Gründe: Zum einen werden damit nach dem Kauf die letzten Rückstände des Schmiedens entfernt. Zum zweiten entsteht durch das Einbraten die Fett-Kohle-Schicht, die als Antihaft-Versiegelung wirkt.

Sie brauchen dazu - je nach Größe der Pfanne:

- heißes Wasser mit Waschmittel
- Kartoffelschalen
- ca. 200 Gramm Salz
- ca. 1/4 Liter hitzebeständiges Öl

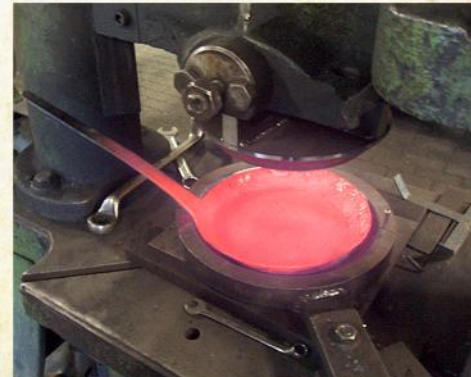
Zunächst wird die neue Pfanne in heißem Wasser mit etwas Waschmittel für ein paar Minuten eingeweicht und dann gründlich mit einer Bürste abgeschrubbt. Abspülen, abtrocknen und schon ist der erste Schritt erledigt.

Im zweiten Schritt wird die Pfanne mit dem Öl stufenweise erhitzt. Möglichst heiß, wenn auch nicht unbedingt auf höchster Stufe. Die Kartoffelschalen und Salz zugeben und bei öfterem Wenden ca. 10-20 Minuten lang braten. Wenn die Schalen etwas angebrannt sind nochmals wenden und 1-2 Minuten braten lassen. Anschließend die Pfanne beiseite stellen und abkühlen lassen.

Im dritten Schritt entsorgen Sie bitte den Inhalt und geben erneut Salz in die Pfanne. Reiben Sie nun kräftig mit etwas Haushaltspapier den Innenraum der Pfanne aus, um die letzten Rückstände des Einbratens zu entfernen.



Der Schmied streckt und breitet den Rohling



Die Holsteinpfanne wird in Form gepresst