

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Pfanne. Qualitäts-Kochgeschirr für leckere Speisen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Pfanne optimal einsetzen können.


Lieferumfang

- Pfanne
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

Produktnr.	Typ	Material	Maße (Ø x H)
NC.2370	Brat- und Servierpfanne 2 Griffe	Carbonstahl	34 x 4 cm
NC-2371	Pfanne 2 Griffe	Carbonstahl	24 x 2,9 cm
NC-2372	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	20 x 2,9 cm
NC-2373	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	24 x 2,9 cm
NC-2374	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	28 x 3,5 cm
NC-2375	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	20 x 4 cm
NC-2376	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	24 x 4,5 cm
NC-2377	Bratpfanne 1 Griff	Carbonstahl	28 x 4,8 cm
NC-2378	Kochpfanne 1 Griff	Aluminium	20 x 4,5 cm
NC-2379	Kochpfanne 1 Griff	Aluminium	24 x 4,9 cm
NC-2380	Kochpfanne 1 Griff	Aluminium	28 x 5,3 cm
NC-2388	Pfanne 2 Griffe	Carbonstahl	28 x 3,5 cm

Wichtige Infos vor der ersten Benutzung



ACHTUNG!
Gusseisen- und Carbonstahl-Kochgeschirr benötigt eine besondere Behandlung. Der falsche Umgang kann zu Verformungen, unzureichenden Bratergebnissen durch Rost führen. Es kann bei unbeschichtetem Geschirr zu leichtem Rost kommen, dieser kann aber leicht entfernt werden und stellt keinen Qualitätsmangel dar. Nach dem Einbrennen der Patina ist ein Rostschutz vorhanden. Die Pfannen nicht spülen, sondern nur mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und leicht einölen.

Geeignetes Bratgut

Carbonstahl-Pfannen werden schneller heiß als andere Pfannen. Sie eignen sich daher sehr gut zum Braten von Fleisch und Bratkartoffeln, während sich z.B. schweres Gusseisen besser zum Schmoren und langsamen Garen eignet.

Niedrige bis mittlere Herd-Stufe verwenden

Durch die schnellere Reaktion der Hitze ist eine hohe Hitze beim Kochen und Braten nicht notwendig! Bei einer zu schnellen Erhitzung oder zu intensiver Hitze ohne Bratgut kann sich die Pfanne verziehen.

Patina bilden lassen

Carbonstahl-Pfannen werden erst durch längeren Gebrauch richtig gut, da sich beim Braten eine Patina aus eingebranntem Fett bildet. Die Patina sorgt dafür, dass beim Braten nur wenig Fett benötigt und die Reinigung erleichtert wird. Durch die Patina entsteht außerdem ein natürlicher Anti-Haft-Effekt, sowie ein leckeres Aroma.

Pfanne nach Bratgut sortieren

Da in Carbonstahl-Pfannen der Geschmack der vorher in der Pfanne gebratenen Lebensmittel gespeichert wird, sollte pro Geschmacksrichtung eine eigene Pfanne verwendet und diese entsprechend eingebraten werden.

Es lohnt sich daher mindestens zwei Pfannen in der Küche zu haben: Eine Bratpfanne für Fleisch, Bratkartoffel und Gemüse, eine zweite für süße Speisen wie z.B. Pfannkuchen. Für Fisch würde sich eine dritte Pfannen empfehlen.

Vor dem ersten Gebrauch einbrennen

Vor dem ersten Gebrauch müssen Carbonstahl-Pfannen eingebrannt werden. Das bedeutet, dass sich eine Fettschicht über eine längere Zeit in die Pfanne „einbrennt“ (siehe Abschnitt **Das Einbrennen**).



HINWEIS:

Achten Sie unbedingt auf eine gut durchlüftete Küche und eventuelle Rauchmelder in der Nähe, da beim Einbrennen viel Rauch entsteht!

Die Pfanne aus Carbonstahl kann auf dem Herd oder im Ofen eingebrannt werden. Entfernen Sie dafür eventuell vorhandenen Aufkleber.

Korrosionsschutz entfernen

Um während Lagerung und Transport vor Rost und Schmutz zu schützen, bekommen Eisenpfannen einen Korrosionsschutz verpasst. Der Korrosionsschutz besteht eigentlich immer aus natürlichen Stoffen wie Olivenöl oder Bienenwachs und ist damit ungefährlich.

Auf dieser Schutzschicht hält die Patina aber nicht gut, deshalb muss sie entfernt werden. Hierfür gibt es drei Möglichkeiten:

1. Pfanne mit Waschmittel für 30-60 Minuten einweichen lassen und anschließend gut spülen (dadurch werden Produktionsrückstände am besten aus der Pfannen entfernt)
2. Per Hand mit ordentlich Spülmittel und einem rauen Schwamm
3. Im Intensiv-Programm der Spülmaschine. Es kann passieren, dass die Pfanne rostig aus der Spülmaschine kommt. Der Rost ist aber nur Flugrost und kann mit Wasser und der groben Seite eines Schwamms abgewischt werden.

Einbrennen auf dem Herd

1. Eisen ist porös, deshalb kann es sein, dass sich noch Wasser in der Pfanne befindet, obwohl sie trocken aussieht. Das Wasser kann zu Rost unter der Patina beitragen, was wiederum zum Abplatzen der Patina führen kann. Lassen Sie die Pfanne daher für das Einbrennen auf dem Herd erst etwas warm werden, damit auch die letzte Feuchtigkeit aus der Pfanne entweichen kann.
2. Verteilen Sie etwas Bratfett, Öl oder Schmalz (empfohlen wird Leinöl, weil es einen niedrigen Rauchpunkt hat) mit



einem sauberen Lappen oder Ofenhandschuh in der gesamten Pfanne.

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Stufe. Öffnen Sie unbedingt vorher die Fenster, da die Pfanne stark rauchen wird.
- Sobald der Rauch nachlässt, nehmen Sie die Pfanne wieder vom Herd.
- Wischen Sie übriggebliebenes Öl ab. Lassen Sie die Pfanne dann auskühlen.
- Wischen Sie die abgekühlte Pfanne mit Küchenpapier trocken.



HINWEIS:

Genau wie Gusseisen-Pfannen müssen Carbonstahl-Pfannen mehrmals eingebrannt werden. So kann sich eine feste und glatte schwarze Schicht bilden. Es macht überhaupt nichts, wenn die Pfanne nach dem Einbrennen nicht gleich perfekt aussieht, die Patina bildet sich auch beim Benutzen weiter aus.

Einbrennen im Ofen

Diese Methode ist etwas zeitintensiver und kann sich über mehrere Tage hinziehen. Dafür vermeidet man den Rauch in der Wohnung.



ACHTUNG!

Wichtig! Stellen Sie die Pfanne in den Ofen BEVOR Sie die Temperatur hochstellen, damit das Material sich langsam miterwärmen kann.

- Eisen ist porös, deshalb kann es sein, dass sich noch Wasser in der Pfanne befindet, obwohl sie trocken aussieht. Das Wasser kann zu Rost unter der Patina beitragen, was wiederum zum Abplatzen der Patina führen kann.

Lassen Sie die Pfanne bei 100°C Ober- und Unterhitze vollständig im Ofen trocknen.

- Nehmen Sie die Pfanne nach 5-10 Minuten mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen.
- Reiben Sie die komplette Innenseite der Pfanne gut mit Öl ein (empfohlen wird Leinöl wegen dem niedrigen Rauchpunkt).
- Reiben Sie das Öl anschließend mit einem trockenen Papiertuch ab. Die Pfanne darf nicht mehr glänzen und sollte fast so aussehen, als ob sie nie eine Ölbehandlung erhalten hat. Das Eisen hat eine poröse Oberfläche, in der sich immer noch Öl befindet.

- Geben Sie die Pfanne umgedreht in den 100°C warmen Ofen auf einen Rost und stellen Sie die Temperatur dann auf 250°C. Wenn die Pfanne richtig ausgewischt wurde, darf nichts mehr tropfen. Zur Sicherheit können Sie aber noch Backpapier unter die umgedrehte Pfanne legen.
- Lassen Sie die Pfanne für eine Stunde im Ofen. Schalten Sie den Ofen dann aus. Lassen Sie den Ofen geschlossen, um Gerüche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne für weitere 30-60 Minuten im Ofen, bis sie abgekühlt ist.
- Wenn die Pfanne aus dem Ofen kommt, ist sie etwas schwärzer. Allerdings ist die Patina noch nicht fertig und die Antihafteigenschaften noch nicht optimal.
- Wiederholen Sie Schritt 2 und 3 etwa 3-4 Mal. Die Pfanne ist fertig, wenn sie leicht glänzt.
- Benutzen Sie die ersten 2-3 Mal beim Braten etwas mehr Öl, bis die gewünschte Antihafteigenschaften erreicht sein.

Reinigung



ACHTUNG!

Nachdem die Pfannen eingebrannt wurde und zum Kochen benutzt wird, sind Spülmittel und Topfreiniger tabu. Diese können die eingebrannte Schicht beschädigen!

- Warten Sie, bis die Pfannen nur noch leicht warm ist.
- Schrubben Sie die leicht warme Pfanne mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser aus. Falls nötig, behandeln Sie die Oberfläche großzügig mit natürlichem Salz.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
- Geben Sie eine dünne Ölschicht in die Pfanne und wischen Sie alle Überreste weg.



HINWEIS:

Wenn Ihre Speisen anzuhaften beginnen, sich Rostspuren bilden oder sich das Kochgeschirr grau verfärbt, wiederholen Sie den Einbrennvorgang erneut.



ACHTUNG

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Nutzung auf Induktionskochfeldern



ACHTUNG

Hohe Aufheizungsgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend.



HINWEIS

Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt des Induktionsfeldes zurückzuführen.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf dem Induktionsfeld. Fassen Sie nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrs heiß wird.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.
- Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe von heißem Kochgeschirr
- Die Verwendung von säurehaltigen Lebensmitteln ist zu vermeiden
- Nicht in der Mikrowelle benutzen
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette poêle de qualité qui vous permet de préparer de délicieux plats. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Poêle
- Mode d'emploi


Variantes du produit

Référence du produit	Type	Matériaux	Dimensions (Ø x H)
NC2370	Sauteuse et poêle à servir 2 poignées	Acier carbone	34 x 4 cm
NC2371	Poêle 2 poignées	Acier carbone	24 x 2,9 cm
NC2372	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	20 x 2,9 cm
NC2373	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	24 x 2,9 cm
NC2374	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	28 x 3,5 cm
NC2375	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	20 x 4 cm
NC2376	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	24 x 4,5 cm
NC2377	Sauteuse 1 poignée	Acier carbone	28 x 4,8 cm
NC2378	Poêle de cuisson 1 poignée	Aluminium	20 x 4,5 cm
NC2379	Poêle de cuisson 1 poignée	Aluminium	24 x 4,9 cm
NC2380	Poêle de cuisson 1 poignée	Aluminium	28 x 5,3 cm
NC2388	Poêle 2 poignées	Acier carbone	28 x 3,5 cm

Informations importantes avant la première utilisation

ATTENTION !

Les ustensiles de cuisine en fonte et en acier carbone requièrent un traitement particulier. Un mauvais traitement peut entraîner une déformation, la formation de rouille ou une cuisson insuffisante. L'absence de revêtement sur un plat peut causer la formation d'une légère rouille, mais celle-ci peut être facilement enlevée et ne représente pas un défaut de qualité. Une fois la patine brûlée, une protection antirouille est recommandée. Ne rincez pas les casseroles, lavez-les simplement à l'eau chaude, séchez-les et huilez-les légèrement.



Aliments appropriés

Les poêles en acier carbone se réchauffent plus vite que les autres poêles. Elles conviennent donc parfaitement à la cuisson des viandes et des pommes de terre. À l'inverse, par exemple, la fonte lourde se prête à la cuisson lente ou au mijotage.

Utiliser la cuisinière du niveau moyen au niveau fort

Du fait de la réaction rapide de la chaleur, il n'est pas nécessaire d'utiliser une chaleur forte pour la cuisine et la cuisson. Si vous réchauffez la poêle trop vite ou trop fort sans y avoir mis d'aliment, elle risque de se déformer.

Laisser la patine se former

Les poêles en acier carbone s'améliorent avec un usage répétitif : au fil des cuissons, une patine de gras cuit se forme. Cette patine permet de n'utiliser que peu de matière grasse lors de la cuisson et facilite le nettoyage. Cette patine génère également un effet antiadhésif ainsi qu'un délicieux goût.

Utiliser les poêles en fonction de la cuisson

Les poêles en acier carbone conservent le goût des aliments qui y ont été cuisinés. De ce fait, chaque poêle doit être utilisée en fonction de sa saveur et de la cuisson qui lui correspond.

Il faut donc avoir deux poêles au moins dans sa cuisine : une poêle pour viandes, pommes de terre et légumes, et une deuxième pour les plats sucrés, par exemple pour les crêpes. Il est recommandé d'utiliser une troisième poêle pour le poisson.


Culotter avant la première utilisation

Avant la première utilisation, votre poêle en acier carbone doit être culottée. Cela signifie qu'il faut créer une couche de matière grasse dans la poêle sur le long terme (cf. paragraphe **Culottage**).

Culottage

NOTE :

Assurez-vous que votre cuisine est bien aérée et, éventuellement, de disposer d'un détecteur de fumée, car le culottage entraîne beaucoup de fumée !



Les poêles en acier carbone peuvent être culottées sur une cuisinière ou dans un four. Retirez les éventuels autocollants.

Retirer la protection anticorrosion

Les poêles sont enduites d'une protection anticorrosion pour être protégées de la rouille et de la saleté lors du stockage et du transport. La protection anticorrosion se compose en général de matériaux naturels tels que de l'huile d'olive ou de la cire d'abeilles et est donc inoffensive.

La patine ne tient cependant pas bien sur cette protection, il faut donc l'enlever. Il existe trois possibilités pour cela :

1. Faire tremper la poêle dans du produit nettoyant pendant 30 à 60 minutes, puis bien nettoyer (cette méthode permet de retirer au mieux les résidus de production de la poêle).
2. Nettoyer à la main avec un produit nettoyant adapté et une éponge rugueuse.
3. Nettoyer au lave-vaisselle avec un programme intensif. Il peut arriver que la poêle sorte rouillée du lave-vaisselle. Il ne s'agit que d'une mince couche de rouille qui peut être retirée avec de l'eau et le côté rugueux de l'éponge.

Culottage à la cuisinière

1. Le fer est une matière poreuse, il peut donc arriver que de l'eau reste dans la poêle bien qu'elle paraisse sèche. L'eau peut entraîner la formation de rouille sous la patine, ce qui peut faire s'effriter cette dernière.

Pour le culottage, réchauffez la poêle sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit tiède afin de faire s'évaporer les dernières traces d'humidité.



- Répartissez un peu d'huile de friture, d'huile ou de saindoux (l'huile de lin est recommandée car elle possède un point de fumée faible) à l'aide d'un chiffon propre ou un gant à four sur toute la surface intérieure de la poêle.
- Chauffez la poêle à feu moyen. Ouvrez impérativement les fenêtres auparavant, car la poêle risque de faire beaucoup de fumée.
- Dès que la fumée diminue, retirez la poêle de la cuisinière.
- Versez l'huile restante. Laissez la poêle refroidir.
- Essayez la poêle refroidie avec du papier de cuisine.



NOTE :

Les poêles en acier carbone doivent être culottées plusieurs fois, comme les poêles en fonte. De cette manière, une couche noire, solide et lisse se forme. Ce n'est pas grave si votre poêle ne semble pas parfaitement égale après le culottage : la patine continue de se former à mesure que vous utilisez la poêle.

Culottage au four

Cette méthode nécessite plus de temps et peut durer plusieurs jours. Cela permet de réduire la fumée dans la maison.



ATTENTION !

IMPORTANT ! Placez la poêle dans le four AVANT de monter la température pour que les matériaux puissent réchauffer lentement.

- Le fer est une matière poreuse, il peut donc arriver que de l'eau reste dans la poêle bien qu'elle paraisse sèche. L'eau peut entraîner la formation de rouille sous la patine, ce qui peut faire s'effriter cette dernière. Laissez la poêle sécher complètement dans le four à 100°C à chaleur tournante.
- Sortez la poêle du four au bout de 5 à 10 minutes à l'aide de maniques.
- Badigeonnez complètement la surface intérieure de la poêle avec de l'huile (l'huile de lin est recommandée car elle possède un point de fumée faible).
- Essayez ensuite l'huile avec un papier absorbant sec. La poêle ne doit plus briller et doit presque avoir l'air de ne pas avoir été traitée à l'huile. Le fer a une surface poreuse, dans laquelle l'huile reste toujours un peu.

- Placez la poêle à l'envers sur une grille dans le four chauffé à 100°C et augmentez la température à 250°C. Si la poêle est bien essuyée, elle ne doit plus goutter. Vous pouvez également étaler du papier cuisson sous la poêle retournée pour plus de sécurité.
- Laissez la poêle au four pendant une heure. Éteignez ensuite le four. Laissez le four fermé pour éviter les odeurs.
- Laissez la poêle au four pendant 30 à 60 minutes, le temps qu'elle refroidisse.
- La poêle doit être légèrement plus noire lorsque vous la sortez du four. La patine n'est cependant pas complète et sa propriété antiadhésive n'est pas encore optimale.
- Répétez 3 à 4 fois les étapes 2 et 3. La poêle est prête lorsqu'elle brille légèrement.
- Lorsque vous cuisinerez avec les 2-3 premières fois, utilisez un peu d'huile pour que la poêle soit suffisamment antiadhésive.

Nettoyage

ATTENTION !

Une fois la poêle culottée et que vous l'utilisez pour cuisiner, n'utilisez plus de produits nettoyants ou de tampons abrasifs. Ceux-ci risquent d'endommager la patine !

- Attendez que la poêle soit seulement tiède.
- Frottez la poêle légèrement chaude avec une éponge douce et de l'eau chaude. Si besoin, nettoyez la surface avec une bonne portion de sel naturel.
- Séchez ensuite soigneusement la poêle.
- Versez une fine couche d'huile dans la poêle et essuyez le surplus.



NOTE :

Si vos aliments accrochent, si des traces de rouille se forment ou si l'ustensile de cuisine devient gris, recommencez le processus de culottage.



ATTENTION !

Ne lavez pas ce produit au lave-vaisselle.

Utilisation sur une plaque de cuisson à induction



ATTENTION !

Chauffe très rapidement : ne surchauffez pas la poêle lors du préchauffage. Si elle vient à surchauffer, aérez suffisamment la pièce.



NOTE :

Dans certains cas, il se peut que vous entendiez un bruit dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la poêle. Ceci est tout à fait normal et ne vient pas d'un défaut de la plaque à induction.

Placez la poêle au milieu de la plaque à induction. Ne touchez pas la surface vitrocéramique directement après la cuisson, car la zone de cuisson est chauffée par la chaleur transmise par la poêle.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de résidus au fond de la poêle et sur la plaque de cuisson vitrocéramique. Même de légères salissures peuvent faire des rayures sur la plaque de cuisson vitrocéramique.
- Ne laissez pas la graisse sans surveillance.
- Si la graisse brûle, ne l'éteignez pas avec de l'eau mais avec une couverture ou un extincteur approprié !
- Ne faites pas chauffer la poêle longtemps si elle est vide.
- Les poignées deviennent chaudes. Utilisez des maniques.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Évitez d'utiliser des aliments acides.
- Ne placez pas le produit dans le four à micro-ondes.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

