

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gusseisen-Servierpfanne. Die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen gelingt Ihnen mit der Gusseisen-Servierpfanne garantiert!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Servierpfanne optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Gusseisen-Servierpfanne
- Holzuntersetzer
- Griff
- Bedienungsanleitung

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von der Servierpfanne, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Reiben Sie das Innere der Pfanne mit einem weichen Tuch oder Butterbrotpapier und einigen Tropfen Speiseöl ein.
- Setzen Sie die Pfanne auf die heiße Kochstelle und lassen Sie das Öl bei niedriger Temperatur einbrennen.



#### HINWEIS:

*Je häufiger Sie das Kochgeschirr verwenden, desto besser werden die Brateigenschaften und desto weniger brennt das Bratgut an.*

### Gebrauchshinweise

- Sie können die gusseiserne Servierpfanne auf allen Hitzequellen verwenden: Gas, elektrischen Kochplatten, auf Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.
- Die Servierpfanne eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche völlig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese die Servierpfanne beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holz-Utensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt in der Pfanne.
- Bewahren Sie keine Speisen in der Pfanne auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie die Servierpfanne auf Herden mit Glasoberfläche immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

- Schieben Sie die Pfanne niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte.
- Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Pfannenunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie die Pfanne im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230 °C beträgt.
- Stellen Sie die Pfanne nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies erhöht die Gartemperatur im Backofen und führt zu einem zu intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihre gusseiserne Pfanne nicht über den Backofenboden.
- Für optimale Garergebnisse sollten Sie die Pfanne im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen **nicht** die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal. Verwenden Sie zum Anbraten eine mittlere Kochstufe.



#### ACHTUNG!

**Wärmen Sie die Servierpfanne niemals auf hoher Kochstufe vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!**

### Pflege und Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch **immer** gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Um die hohe Qualität der Pfanne zu erhalten, sollten Sie sie lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie kein Spülmittel zur Säuberung der Pfanne.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Weichen Sie die Servierpfanne bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie abspülen.
- Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit einem Handtuch. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen.
- Reiben Sie das Kochgeschirr nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr nicht in feuchtem Zustand auf.



#### HINWEIS:

*Reinigen Sie die Pfanne nicht in der Spülmaschine. Sie ist nicht spülmaschinengeeignet.*

### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem und trockenem Zustand.
- Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Herd oder von der Kochstelle nehmen. **ACHTUNG!** Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über erhitzten Herdplatten befinden.
- Die Handgriffe des Produkts werden bei längerem Kochen heiß. Heben Sie die Pfanne deshalb stets vorsichtig an. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

