

# biber

Unsere Eisenpfannen eignen sich für alle Speisen zum Braten mit Öl/Fett.

## Wichtige Informationen

- Eisenpfannen immer langsam mit Öl bzw. Fett aufheizen, nicht ohne Fett erhitzen.
- Bitte achten Sie darauf, dass die richtigen Herdplattengrößen verwendet werden. Der Bodendurchmesser darf maximal 3 cm größer sein.
- Darauf ist bei Cerankochfeldern mit 2 Schaltkreisen (zuschaltbarem Außenring) zu achten:  
a) Bitte beachten Sie, die Aufheizung des gesamten Cerankochfeldes erfolgt nicht gleichmäßig. Das Zentrum erreicht sehr viel schneller die maximale Temperatur als der zuschaltbare Außenring.  
b) Unsere Eisenpfannen nehmen die Wärmeenergie sofort auf, so dass der Temperaturunterschied in der Aufheizphase zwischen dem Zentrum und dem Außenring die massiven Stahlböden der Pfannen verziehen (durchwölben) kann!  
c) Die Pfannen sollten daher auf dem Cerankochfeld (aber auch anderen Herdarten) immer langsam aufgeheizt werden, es reicht die mittlere Einstellstufe am Kochfeld. Bitte niemals mit voller Leistung aufheizen.  
d) Dadurch sind Sie auch in der Lage Energie einzusparen.
- Vermeiden Sie Gerichte mit säurehaltigem Gemüse und Obst (wie Sauerkraut, Tomaten, Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen u. ä.). Auch sollte auf säurehaltige Soßen (wie Tomatensoßen) in der Eisenpfanne verzichtet werden. Die Säuren greifen die stahlblaue Eisenoberfläche Ihrer Pfanne an. Diese wird dann fleckig, hell und unansehnlich.
- Bitte bewahren Sie keine Speisen in der Pfanne lange auf.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Einbrennen mit Öl/Fett, reichlich Salz und rohen Kartoffelscheiben; ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze.
- Geben Sie Fett oder Öl in Ihre Eisenpfanne. Im Anschluss legen Sie rohe Kartoffelscheiben (ca. 4 Esslöffel Salz auf beide Seiten der Kartoffelscheiben streuen) in die heiße Pfanne.
  - Nun die Kartoffelscheiben sehr gut durchbraten und stetig wenden.
  - Im Anschluss diese aus der Eisenpfanne rausnehmen und entsorgen
  - Zum Schluss die Pfanne mit Papier gut ausreiben und die Pfanne abkühlen lassen.

## Pflege

- Unsere Eisenpfannen niemals in der Geschirrspülmaschine bzw. mit aggressiven Spülmitteln reinigen! Die Pfanne nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste reinigen; danach gut trocknen lassen und leicht einölen.
- Die Pfanne niemals mit Scheuermitteln bzw. einem Scheuerschwamm reinigen! Eine blanke, fettfreie Pfanne gibt unter Umständen einen starken Eisengeschmack an die Speisen in der Pfanne ab.

Je öfter Sie Ihre Eisenpfanne verwenden, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Backgutes auswirkt!

# biber

Our iron pans are suitable for all dishes for frying with oil/fat.

## Important Information

- Always heat iron pans slowly using either oil or fat, do not heat without fat.
- Please ensure that the correct hob sizes are used. The base diameter must not be more than 3 cm.
- This is important for ceramic hobs with 2 circuits (switchable outer ring):
  - a) Please be aware that the entire ceramic hob does not heat up evenly. The centre reaches the maximum temperature much quicker than the switchable outer ring.
  - b) Our iron pans absorb the heat energy immediately, so that the temperature difference in the heating phase between the centre and the outer ring can deform (and cause bulges in) the solid steel bases of the pans!
  - c) That's why the pans should always be heated slowly on the ceramic hob (but also on other hob types); the medium setting on the hob is sufficient. Please never heat the hob up at full power.
  - d) This also allows you to save energy.
- Avoid cooking with acidic vegetables and fruits (such as sauerkraut, tomatoes, strawberries, raspberries, lemons, etc.). Acidic sauces (such as tomato sauces) should also be avoided in the iron pan. These acids attack the steel-blue iron surface of your pan. The surface then becomes patchy, bright and unsightly.
- Please do not keep food in the pan for a long time.

## Prior to initial use

- Cook using oil/fat, plenty of salt and raw potato slices; approx. 15 minutes over medium heat.
- Add fat or oil to your iron pan
  - Then place raw potato slices (sprinkle approx. 4 tablespoons of salt on both sides of the potato slices) into the hot pan
  - Now fry the potato slices until well done, turning them constantly
  - Remove them from the iron pan and throw them away
  - Finally, rub the pan well with paper and leave it to cool down

## Cleaning

- Never clean our iron pans in the dishwasher or with aggressive detergents! Only clean the pan using hot water and a washing-up brush; then let it dry well and, if necessary, oil it lightly.
- Never clean the pan with scouring agents or a sponge scourer! Using an empty pan without oil may transfer a strong iron taste to the food in the pan.

The more you use your iron pan, the darker the surface will become, which can only be beneficial to the quality of the fried foods!