

De Buyer Eisenpfannen Anleitung & Pflege

Eisenpfannen reagieren sehr schnell auf Wärme. Die Heizkraft von Induktion ist extrem. Befolgen Sie beim Induktionsgebrauch folgende Punkte:

- Verwenden Sie moderate Temperaturen
- Benutzen Sie nicht den Booster
- Stellen Sie die Eisenpfanne nicht leer auf den Herd. Überhitzungsgefahr

Diese Hinweise sind existenziell für Eisenpfannen, um Risiken einer Deformierung auszuschließen.

Die Eisen Pfanne

Zum Anbraten, Grillen, Bräunen

Die MAILLARD-REAKTION

Nur mit einer Stahlblechpfanne gelingt die äußere Karamelisierung, die den Speisen den unnachahmlichen Geschmack gibt. Diese Karamelisierung bei Mehl, Fleisch, Kartoffeln, Eiern, usw. heißt Maillard-Reaktion. Diese Reaktion setzt ab einer Temperatur von 140°C ein.

Durch die glatte innere Oberfläche der Stahlpfannen wird das Bratgut kräftig angebraten, so dass seine natürliche Feuchtigkeit nicht mehr nach außen dringen kann und ein entsprechender Temperaturanstieg möglich ist. Die Speisen bleiben von innen zart und saftig und sind von außen schön knusprig kross gebraten, so dass die Geschmackseigenschaften optimal ausgebildet werden.

Vor dem ersten Gebrauchen:

Die Pfanne mit sehr heißem Wasser ausspülen. Die MINERAL B Pfanne mit Bienenwachsfinish kräftig abreiben, um den Wachs zu entfernen. Zurück bleibt eine sehr dünne Wachsschicht, die das Einbrennen erleichtert. Danach die Pfanne mit Küchenpapier abwischen.

Einbrennen: Vorbereitung Ihrer Pfanne

Öl in die Pfanne gießen, so dass der komplette Boden mit gut einem 1 mm Öl bedeckt ist und erhitzen bis das Öl raucht. Öl vorsichtig abgießen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Je öfter die Pfanne benutzt wird, umso besser ist das Kochergebnis. Je schwärzer sie wird, desto weniger haften die Speisen an.

Verwendung

Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen und wenn sie gut heiß ist, die Speisen auf jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Speisen vollends fertig garen.

Pflege nach Verwendung

- 1) Die Bratreste ablöschen und die Pfanne mit heißem Wasser reinigen. Danach sofort mit einem Tuch oder Küchenpapier abwischen, damit sie ihre Eigenschaften bewahrt und Rostbildung vermieden wird.
- 2) Von Zeit zu Zeit Pfanne gründlich reinigen: grobes Meersalz in die Pfanne geben und 1:30 Minuten auf hoher Stufe erhitzen. Danach mit Küchenpapier abwischen. Grobes Meersalz entfernt Kochreste und -gerüche.
- 3) Ölen und an einen trockenen Ort aufbewahren.

Achtung

Nicht einweichen. Wenn Speisen haften bleiben, einen normalen Schwamm benutzen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Das Garen von säurebildenden Lebensmitteln wie Tomaten, Weißwein, Zitrone usw. kann die Einbrennwirkung beeinträchtigen. In diesem Fall muss die Pfanne lediglich neu eingebrannt werden. Falls beim Erhitzen der MINERAL B Pfanne Bienenwachsreste auf der Kochplatte zurückbleiben, diese mit Küchenpapier entfernen, solange die Kochplatte warm ist.