

STUR

Gewusst wie!



Deine neue Pfanne vertraut auf Dich

Danke, dass Du Dich für unsere STUR-Gusseisenpfanne entschieden hast. Bevor Du loslegst, möchten wir Dir kurz noch einige Tipps zur Hand geben, mit denen Du das Beste aus Deiner Pfanne herausholst. Gib Dir ruhig ein paar Wochen Zeit, um Dich mit ihr vertraut zu machen. So wird sie Dir ein Leben lang Freude bereiten!



Vor dem ersten Gebrauch

Deine STUR-Gusseisenpfanne ist sofort einsatzbereit, da wir sie für Dich voreingebrannt haben. Sprich, wir haben sie bereits mit einer Schicht aus pflanzlichem Öl – auch *Patina* genannt – versiegelt. Diese sorgt für einen natürlichen Antihafteffekt und wird mit jedem Einsatz widerstandsfähiger. Nichtsdestotrotz empfehlen wir Dir, Deine neue Pfanne erst einmal unter heißem Wasser auszuwaschen und sie dann mit einem Küchentuch abzutrocknen.



Gas



Induktion



Elektro



Ceran



Ofenfest



Grill

Die ersten 5-10 Einsätze

Deine STUR-Gusseisenpfanne ist keine beschichtete Pfanne und bedarf etwas mehr Fingerspitzengefühl, als Du es vielleicht gewohnt bist. Ihre Antihafteigenschaft verdankt sie der Patina. Um diese zu verstärken, empfehlen wir Dir deshalb, anfangs etwas mehr Öl zu verwenden. Idealerweise bereitest Du die ersten Male Speisen ohne viel Eiweiß oder Stärke zu. Statt Bratkartoffeln oder Eiern könntest Du es mit gebratenem Gemüse versuchen und Dich langsam herantasten.

Gut beraten, gut gebraten

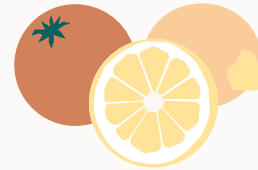
Bring Deine Pfanne bei mittelhoher Hitze auf Betriebstemperatur und gib etwas Öl oder Bratfett hinzu. Warte kurz, bis auch das Öl Temperatur angenommen hat, bevor Du das Bratgut hineingibst. Sollten Pfanne und Kochfeld von der Größe her nicht zusammenpassen, dann lass die Pfanne langsam vorheizen. Bei Gusseisenpfannen kann das ein wenig länger dauern.

Lass das Bratgut ruhig einen Moment in der Pfanne liegen. Wende es nicht zu früh oder zu häufig, es löst sich von selbst. Sollte es dennoch anhaften, schafft ein dünner, scharfkantiger Pfannenwender Abhilfe. Und noch eine Sache: Finger weg von der Boost-Funktion bei Induktionsherden. Das kann den Pfannenboden beschädigen.

- Das Öl sollte nicht rauchen. Um zu prüfen ob es heiß genug ist, kannst Du ein kleines Stück Bratgut hineingeben. Brutzelt es nicht, ist die Pfanne noch zu kalt.

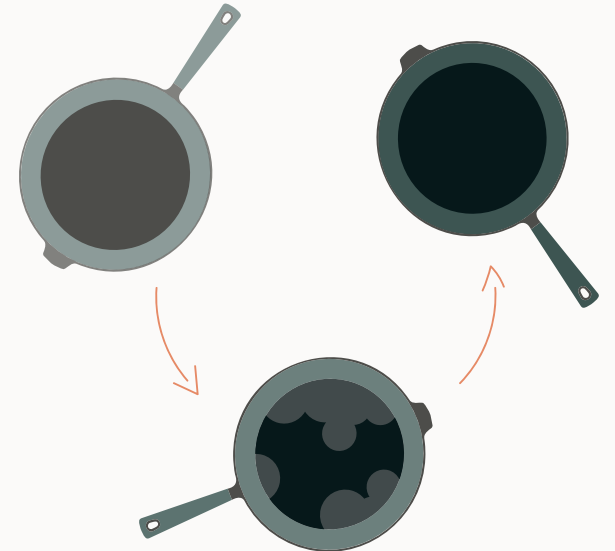
Vorsicht bei säurebildenden Lebensmitteln

Auch das Garen von säurebildenden Lebensmitteln wie etwa Tomaten, Weißwein oder Zitrone kann die Patina Deiner Pfanne angreifen. Sollte es dazu kommen, ist das aber nicht weiter schlimm. Wir sagen Dir gleich, wie Du sie jederzeit neu einbrennen kannst.



Ungleichmäßige Patina?

Kein Grund zur Sorge! Es ist bei Eisenpfannen völlig normal, dass sich die Antihafschicht im Zuge der ersten Einsätze optisch verändert. Doch im Laufe der Zeit wird die Pfanne immer dunkler und die Lücken schließen sich.



Reinigung nach Gebrauch

Wichtig: Deine Pfanne ist NICHT für den Geschirrspüler geeignet und sie mag es ebenso wenig, mit kaltem Wasser abgeschreckt zu werden! Lass sie lieber nach Gebrauch ein wenig abkühlen.

Außerdem solltest Du beachten, dass sich Spülmittel und Patina nicht allzu gut vertragen. In den meisten Fällen tut es heißes Wasser und ein handelsüblicher Schwamm oder eine Bürste. Bei leichter Verschmutzung reicht es sogar, die Pfanne mit einem Küchentuch auszuwischen. Hast Du etwas Geschmacksveränderndes wie Knoblauch oder Fisch zubereitet, kannst Du gelegentlich auch mal Spüli zur Hand nehmen.

Gut zu wissen: Fettrückstände schützen die Pfanne vor Rost und helfen beim Aufbau der Patina.

In jedem Fall solltest Du die Pfanne nach dem Abwasch gründlich abtrocknen, um Flugrost vorzubeugen.

Möchtest Du Deiner Pfanne und ihrer Patina noch etwas Gutes tun, kannst Du sie nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Öl einreiben. Das mag sie.



Sollte Flugrost entstehen, lässt sich dieser mit einem Topfschwamm und etwas Öl einfach wegreiben.

Pfanne neu einbrennen

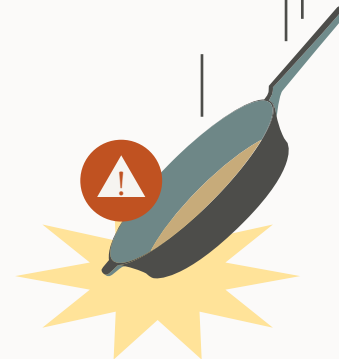
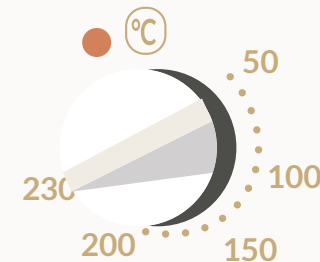
Auch wenn Deine Pfanne bereits voreingebrannt bei Dir ankommt, kann es sein, dass Du sie später noch einmal selbst neu einbrennen möchtest. Vielleicht erscheint Dir ihre Patina ungleichmäßig oder Du hast zu sehr mit säurebildenden Lebensmitteln hantiert. Schwamm drüber! Denn so einfach geht's:

- Heiz die Pfanne bei 100 °C (Ober- und Unterhitze) im Backofen für 10 Minuten auf und achte darauf, Dich beim Herausnehmen nicht zu verbrennen!
- Reib die Pfanne flächendeckend mit etwas Pflanzenöl ein – z. B. Raps-, Traubenkern- oder Sonnenblumenöl. Versuch die Schicht so dünn wie möglich aufzutragen und wisch dann das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch ab, bis Du kein Öl mehr wahrnimmst und die Pfanne Dir matt erscheint.

- Gib die Pfanne bei 230 °C (Ober- und Unterhitze) kopfüber für eine Stunde in den Backofen und lass sie hinterher dort abkühlen.
- Wiederhol Schritte 1-3 nach Belieben, um eine noch stabilere Patina zu erzeugen.

Sicherheitshinweise

Wie Du weißt, ist Deine Pfanne aus einem Guss. Das heißt aber auch, dass ihr Griff bei der Verwendung sehr heiß werden kann. Lass deshalb NIEMALS Kinder in die Nähe der Pfanne! Als Schutz für Deine eigenen Hände haben wir einen Ledergriffschutz entwickelt, aber Du kannst auch Topfhandschuhe oder ein Tuch verwenden. Außerdem solltest Du Deine Pfanne NIE auf einen harten Untergrund fallen lassen, da Gusseisen reißen kann.





Vorsicht: Der Griff kann heiß werden!

Wir haben den Boden unserer Pfanne bewusst abgedreht, um die Gefahr von Kratzern auf empfindlichen Oberflächen zu minimieren. Trotzdem können beim Kochen kleinere Partikel wie Salzkörner zwischen Pfanne und Herdplatte geraten. Vermeid daher unnötiges Hin- und Herschieben der Pfanne auf dem Kochfeld und heb sie vor dem Versetzen lieber an. Sicherheitshalber könntest Du auch die Herdoberfläche und den Pfannenboden vor dem Kochen mit einem sauberen Mikrofaser Tuch abwischen.

Alles Weitere entnimmst Du bitte den Gebrauchshinweisen Deines Herdherstellers.

Darf's noch etwas sein?

Mehr Tipps und Hinweise findest Du unter sturcookware.de/hilfe. Dort hast Du auch die Möglichkeit, uns bei weiteren Fragen direkt zu kontaktieren.

Außerdem erhältst Du dort Zugang zu unserem exklusiven E-Mail-Ratgeber mit nützlichen Brattipps sowie zu unserem Videokurs, in dem wir Dir den Umgang mit der Pfanne noch etwas genauer zeigen.

Doch nun erstmal viel Spaß mit Deiner neuen STUR-Gusseisenpfanne!

 [@sturcookware](https://www.instagram.com/sturcookware)

 facebook.com/sturcookware



Kontakt

STUR Cookware UG
(haftungsbeschränkt)
% Kitchentown Berlin
Mollstr. 32
10249 Berlin
Deutschland

sturcookware.de
team@sturcookware.de

