



BURNHARD

**LET IT
BURN!**

STARTER GUIDE

**Gusspfanne • Cast-iron pan • Gietijzeren pan • Poêle en fonte •
Padella in ghisa • Sartén de hierro fundido**



DE DAS MUSSTE WISSEN!

Achtung: Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende daher **keine stark säurehaltigen Lebensmittel** in deiner Kastenform, da diese die Patina angreifen. Lass die Kastenform **nicht leer auf oder in einer Kochstelle stehen**. Und gieße **niemals kaltes Wasser** auf das heiße Material, dadurch könnte das Gusseisen brechen.

FR À SAVOIR !

Attention : la patine forme une couche protectrice particulièrement importante ! Veille donc à ne pas préparer **d'aliments trop acides** dans ton moule, car ils pourraient attaquer la patine. Ne laisse pas le moule **vide sur le feu ou dans un four**. Ne verse jamais **d'eau froide** dans ton ustensile encore chaud, ceci pourrait fendre la fonte.

EN YOU NEED TO KNOW THIS!

Warning: The patina has an important protective function! Therefore, **do not use strongly acidic foods** in your loaf pan, because these are aggressive media that destroy the patina. Do not leave the loaf pan **empty on a hotplate**. And **never pour cold water** on the hot material, as it could break the cast iron.

IT ECCO COS'ALTRO È NECESSARIO SAPERE!

Attenzione: la patina ha un'importante funzione protettiva! Per preservarla è dunque bene evitare di preparare **cibi altamente acidi** nella nel tuo stampo da forno. Non lasciare lo stampo da forno **senza cibo all'interno** sul fornello acceso. Non versare in nessun caso **acqua fredda** sul materiale ancora caldo: ciò potrebbe causare fratture della ghisa.

NL DIT MOET JE NOG EVEN WETEN!

Opgelet: de patinalaag heeft een belangrijke beschermende functie! Gebruik daarom **geen sterk zuurhoudende voedingsmiddelen** in je bakvorm, want deze kunnen de patinalaag aantasten. Laat de bakvorm **niet leeg op het fornuis of in een vuur** staan. En giet ook nooit **koud water** op het hete materiaal, want daardoor kan het gietijzer breken.

ES ¡ES IMPORTANTE QUE SEPAS ESTO!

Atención: ¡La pátina tiene una función protectora importante! Por ello, no utilices **alimentos demasiado ácidos** en molde para pan, pues pueden afectar a la pátina. No dejes el molde para pan **vacíos en una zona de cocción**. Y nunca viertas **agua fría** sobre material caliente, pues el hierro fundido podría quebrarse.

JETZT VERPASSEN WIR DEINEN GUSSPFANNEN EINE RICHTIGE PATINA!

Deine Gusspfanne ist vorgeölt (pre-seasoned). Um das Maximum aus deiner Pfanne rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen enorm wichtig.

Und so geht's:

- Gusspfanne in heißem Wasser und mildem Spülmittel 1 Stunde lang einweichen.
 - Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände (auch zwischen den Gussstreben) entfernen.
 - Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
 - Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 90 Minuten durchtrocknen lassen.
 - Gusspfanne sorgfältig mit einer dünnen Schicht unraffiniertem Speiseöl bepinseln.
- WICHTIG:** Lein-, Sonnenblumen-, Rapsöl oder Schweineschmalz eignet sich gut zum Einbrennen. Achte darauf, ein Fett mit niedrigem Rauchpunkt zu verwenden. Benutze keine kaltgepressten Speiseöle (bspw. Olivenöl) oder

Molkeprodukte zum Einbrennen – diese qualmen stark und werden beim Verbrennen bitter.

- 10 Minuten einziehen lassen und überschüssiges Öl mit einem Baumwoll-Küchentuch abwischen.

AUF DEM GRILL:

Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikkocher auf kleinster Flamme). Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf die Grillroste legen.

IM BACKOFEN:

Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

- Gusspfanne 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Pfanne vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwende (abgesehen von der ersten Reinigung, s.o.) **NIEMALS Spülmittel**, um deine Gusseisenpfanne zu säubern. Es reicht, wenn du Essensreste mit einem **Holzlöffel oder einem Plastikschaber** entfernst und die Pfanne mit **heißem Wasser** ausspülst.

Nach der Reinigung trocknest du die Gusspfanne gründlich ab und reibst sie mit geeignetem Öl (s.o.) ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.

NOW LET'S GIVE YOUR CAST-IRON PAN A PROPER PATINA!

Your cast-iron pan is pre-oiled (pre-seasoned). To get the most out of your pan, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important. Here's how you do it:

- Soak your cast-iron pan in hot water and mild detergent for 1 hour.
- Thoroughly remove grease and production residues with a soft sponge.
- Rinse thoroughly with hot water and wipe it dry.
- Dry in a closed grill or oven at low heat for 90 minutes.
- Carefully coat cast-iron pan with a thin coat of oil.

IMPORTANT: Linseed, sunflower, canola oil or lard is well-suited for burning in. Make sure that you use fat with a low smoke point. Do not use cold-pressed oil (like olive oil) or dairy products for burning in – these might smoke and become bitter when burned.

- Allow the oil to soak in for 10 minutes and then remove the excess oil with a cotton cloth.

ON THE GRILL:

Turn the grill on to the highest temperature (infrared ceramic burners on the smallest flame). Place your pan upside down (with the bottom facing up) on the grill.

IN THE OVEN:

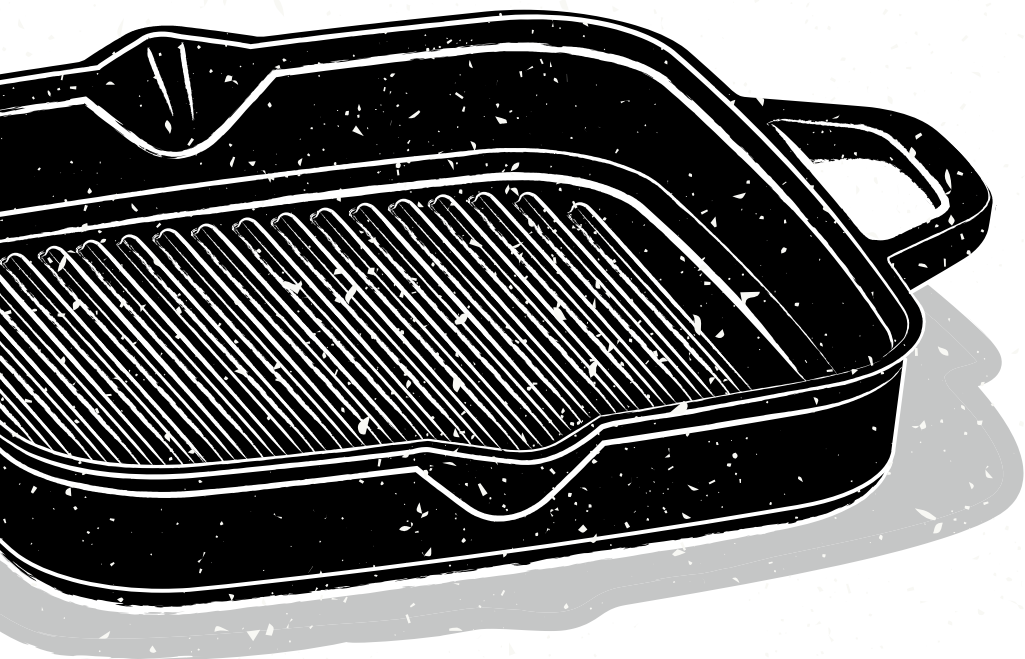
Place the cast-iron pan upside down (with the bottom facing up) on the oven grate. Place a baking pan below it to catch any oil that drips down. Turn on the oven with top and bottom heat to 250 °C.

- Burn-in your pan for 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and let the pan cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to burning in and cooling off 1-2 times.

CLEANING AND MAINTENANCE

With the exception of its initial cleaning when burning in, you should NEVER use detergent when cleaning your cast-iron pan. You can simply remove any remaining food with a **wooden spoon or plastic scraper** and then rinse the cast-iron pan with **hot water**.

After cleaning, you should thoroughly dry your cast-iron pan and then rub it down with suitable oil, allowing the protective patina to burn in again the next time it's heated.



**DON'T BE ORDINARY,
BE WILD!**

Gusspfanne • Cast-iron pan • Gietijzeren pan • Poêle en fonte •
Padella in ghisa • Sartén de hierro fundido



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de