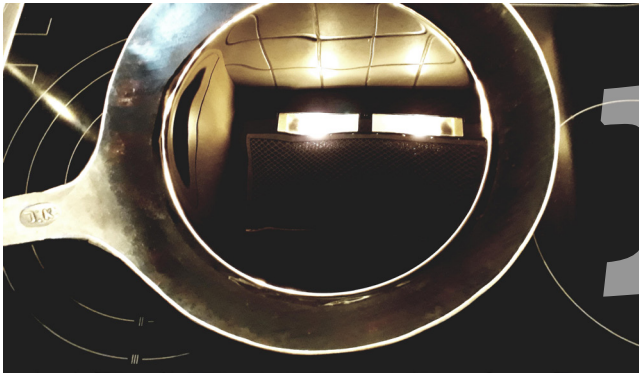


Anleitung vor dem ersten Gebrauch

Die Waidlerpfanne sollte vor dem ersten Gebrauch einmalig eingebraten werden. Sie benötigt deutlich weniger Hitze und anfangs noch etwas mehr Öl als herkömmliche Pfannen, bis sich die natürliche Patina gebildet hat.



Fett oder Olivenöl
bodenbedeckt erhitzen.



Rohe Kartoffeln klein
schneiden, 1 EL Salz
hinzufügen und goldbraun
bei mittlerer Hitze braten.



Den Inhalt entsorgen und
die Pfanne ausreiben

i Die Waidlerpfanne ist aus Eisen und ohne jeglichen Schutz. Wenn die Pfanne nicht in Gebrauch ist, sollte sie nach jeder „nassen“ Reinigung mit etwas Olivenöl und Küchenpapier leicht gefettet werden.