

RAFFELBERG

Gutes für die Küche

Pflege Ihrer de Buyer Stahlpfannen:

Nach jedem Gebrauch bitte **nur** mit einem Küchenpapier ausreiben. Angebratene Speisereste mit Wasser loskochen. Danach die Pfanne mit wenig Öl erneut einreiben. Ihre Eisenpfanne wird nach jedem Gebrauch ein wenig dunkler. Da Ihre Pfanne eine poröse Oberfläche besitzt, zieht das Öl in die Pfanne ein. Sie erhalten mit der Zeit eine **natürliche Antihaffbeschichtung**.

Bitte spülen Sie Ihre Pfanne **niemals** mit Spülmitteln. Reinigen Sie Ihre Stahlpfanne bitte **nie** im Geschirrspüler!

Ein Tipp aus Großmutter's Küche:

Sollte doch einmal ein etwas hartnäckigerer Bratrest in Ihrer Pfanne verbleiben, füllen Sie diese zu 1/3 mit Wasser, geben ein Päckchen Backpulver dazu und lassen diese Mischung aufkochen. Danach Bratreste mit Küchenpapier entfernen und die Pfanne erneut einfetten.

Um optimales Braten in Ihrer **de Buyer** Stahlpfanne zu erreichen, verwenden Sie bitte nur Pfannen, die der Größe des von Ihnen verwendeten Kochfeldes entsprechen. Wärmen Sie Ihre Bratpfanne vor jedem Kochvorgang an. Aber bitte, lassen Sie Ihre Stahlpfanne niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen und überhitzen! Bei nicht sachgemäßer Behandlung kann sich sonst der Pfannenboden verziehen.

De Buyer Stahlpfannen sind für alle Herdarten, wie Ceranfeld, Induktions-, Elektro- und Gasherde geeignet.

Zum Abschluss noch ein kleiner Hinweis: Eventuell vorhandene Kratzer oder Schleifspuren sind produktionstechnisch bedingt und bedeuten keine Qualitäts- und Gebrauchsbeeinträchtigung!

Wir wünschen Ihnen viel und lange Freude mit Ihrer **deBuyer** Stahlpfanne

Um Überhitzung zu vermeiden empfiehlt **de Buyer** maximal 2/3 der möglichen Energieleistung