

Paella-Pfannen richtig pflegen



Da die Pfannen (Stahl poliert) einen Schutzwachs als Transport- und Oxydationsschutz haben bitten wir Sie zu beachten:

1. Leichte Kratzer auf der Oberfläche verschwinden nach dem ersten Kochvorgang.
2. Da die Pfannen ineinander liegend transportiert werden sind leichte Beulen und Einkerbungen nicht auszu- schließen und normal. Dies beeinträchtigt die Koch- und Brateigenschaften der Pfanne in keiner Weise !

Vor der Benutzung / Anfangszeit:

Vor dem ersten Benutzen bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen ausreiben und den Kleber und alle Kleberreste komplett entfernen. (Kleber schwergängig = etwas erwärmen).

Die Pfanne mit Wasser füllen und das Wasser ca. 5 Min. in der Pfanne kochen lassen.

In der Anfangszeit bitten wir Sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich die Eisenpfanne zu bräunieren und wird immer dunkler und besser.

So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert.

Pfannenreinigung / Stahl poliert:

Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) in die Pfanne etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen.

Somit löst sich der eingebrannte Schmutz.

Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen. Je dunkler / grauer die Pfanne wird, desto besser werden Ihre Brateigenschaften ! Durch häufiges Benutzen wird die Pfanne immer besser.

Achtung:

Die Paellapfanne trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen und danach an einem trockenen Platz aufbewahren.

Bitte beachten Sie:

Die Stahlpfanne bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt. Sollten Sie einmal das einölen vergessen haben und Sie Roststellen sehen, nehmen Sie einfach ein Sandpapier und entfernen die Roststelle danach einölen, fertig.

**~ PAELLA WORLD INTERNATIONAL WÜNSCHT IHNEN
VIEL SPASS MIT IHRER PAELLA-PFANNE ~**