

Ein Hoch auf die handgeschmiedete Bratpfanne

Was für unsere Großmütter zum täglichen Gebrauch gehörte, erlebt nun wieder ihre Renaissance.

Die schmiedeeisene Bratpfanne

Erkennbar an der in Handarbeit in der Schmiede entstandenen charakteristischen Oberflächenstruktur und der grau, schattierten Zunderschicht.

Die Pfanne eignet sich hervorragend für **Ceranfeld, Induktions- u. Elektroherd und Gas**. Selbst auf offenem Feuer z. B. beim Grillen findet sie Verwendung. Der Boden ist glatt und plan und verzieht sich beim Erhitzen bei sachgerechter Behandlung nicht.

Da diese Pfannen keine Beschichtung erhalten, dürfen Sie sogar mit Metallwender kratzen oder drinnen schneiden.

Nach dem Gebrauch am Besten nur mit Küchenpapier ausreiben. Bei starker Verkrustung kurz in Wasser einweichen oder mit Spülbürste unter fließendem Wasser säubern. Nach dem Trocknen ein-zwei Tropfen Salatöl mit Küchenpapier verreiben.

Zwei Dinge verträgt die Bratpfanne **auf keinen Fall** :

Spülmaschine und Scheuermittel

Schon nach dem Einbraten werden Sie die unübertrefflichen Brateigenschaften bemerken, die sich durch jeden Gebrauch auch noch verbessern! Die Pfanne setzt mit der Zeit Patina an und wird immer schwärzer. Das ist auch richtig so!

Ein besonderes Qualitätsmerkmal der handgeschmiedeten Bratpfanne:

Es bleibt nichts kleben!

(Es muss allerdings mit Fett gebraten werden!)

Einmal Bratkartoffel aus einer schmiedeeisernen Bratpfanne
und Sie sind überzeugt!