



CRAFTWARE
SWISS MADE CULINARY TOOLS

EINBRENNEN VOR ERSTBENUTZUNG

Beim Einbrennen wird durch Öl und Hitze eine Antihafschicht, die Patina, auf die Oberfläche der Pfanne gebracht, welche gleichzeitig Rost abhält.

1. Pfanne gründlich unter heissem Wasser mit Spülmittel waschen um Produktionsrückstände/Schutzölschicht zu entfernen.
2. Pfanne gut trocknen
3. Wenige Tropfen Öl in die Pfanne geben und mit einem Küchenpapier gründlich überall auf der Pfanne verteilen – auch auf der Unterseite und der Griff. Es soll eine gleichmässige minimale Schicht rundherum entstehen. Wir empfehlen dazu Öl mit einem hohen Rauchpunkt: Traubenkernöl oder als zweite Wahl, Rapsöl.
4. Pfanne für 60 Minuten in den Backofen bei 230° bis 250° und danach Pfanne im Backofen auskühlen lassen.
5. Schritt 3 und 4 kann für optimale Ergebnisse wiederholt werden – ergibt eine etwas Widerstandsfähigere Patina bevor die Pfanne benutzt wird.
6. Durch die Zeit und das Kochen wird die Patina, die natürliche Antihafbeschichtung, immer besser, wobei bei der Reinigung und Pflege folgende Punkte zu beachten sind...

SUPPORT / FRAGEN & ANTWORTEN

Falls Du weitere Fragen hast, etwas noch unklar ist oder Du irgendwo anstehst, bauen wir zusammen mit Dir und der Community eine laufend wachsende Hilfeseite auf: craftware.ch/hilfe

Also wenn Du die Antwort auf Deine Frage noch nicht findest, schreibe uns eine Email an:

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Nach dem Gebrauch lässt Du Deine Pfanne zuerst abkühlen. Bei einer leicht verschmutzten Pfanne, reicht es die Pfanne mit einem Küchenpapier auszuwischen.
2. Falls noch Speisereste in der Pfanne kleben, kannst Du die Pfanne unter heissem Wasser mit einer Geschirrbürste reinigen. Um Flugrost zu vermeiden, sollte die Pfanne anschliessend gut abgetrocknet werden und ein hauchdünner Pflanzenölfilm aufgetragen werden. Diese Ölschicht wird beim nächsten Braten wieder zu Patina.
3. Um eine starke natürliche Antihafschicht aufzubauen, sollte die Pfanne besonders am Anfang nicht mit Spülmittel gereinigt werden.

TIPPS ZUM ANBRATEN VON FLEISCH

1. Pfanne auf hoher Stufe gut erhitzen.
2. Etwas Öl in die Pfanne geben. Wir empfehlen Öl mit einem hohen Rauchpunkt – z. B. Traubenkernöl, Rapsöl, Avocadoöl oder Kokosfett.
3. Fleisch mit etwas Küchenpapier trocken tupfen und ungewürzt in die Pfanne geben.
4. 2 bis 4 Minuten pro Seite anbraten. Bei dicken Stücken das Bratgut direkt in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.
5. Das Fleisch ein paar Minuten ruhen lassen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eh Guete!

DAVON RATEN WIR DRINGEND AB

1. **Geschirrspüler:** Reinige die Pfanne von Hand gemäss obenstehender Anleitung.
2. **Säure:** Zu viel Säure greift die Patina an – daher ist die Pfanne nicht für Schmorgerichte geeignet, welche Tomaten, Wein, Essig, Zitronen oder andere saure Lebensmittel beinhalten.

hilfe@craftware.ch