

Für Kenner und Schlemmer, für Profi- und Hobbyköche.

Schmiedeeisen, sonst fast nur zu nostalgischem Zierrat verformt, scheint hier zu seiner eigentlichen Bestimmung zu kommen. Die handgeschmiedete Bratpfanne, Sie erkennen dies an der in der Schmiede entstandenen charakteristischen Oberflächenstruktur und der grau schattierten Zunderschicht, können Sie dereinst an Ihre Nachkommen vererben. Aber bis dahin verbessern sich die schon nach dem Einbraten unübertrefflichen Brateigenschaften Ihrer handgeschmiedeten Pfanne immer weiter. Sie werden bemerken, dass die Bratfläche immer dunkler und die Bratergebnisse immer besser werden.

**Die Pfanne eignet sich für Gas-, Elektro- u. Induktionsherde bzw. für Ceranfeld. Sie kann auch auf dem offenen Feuer des Grills benutzt werden. Der Boden ist glatt und plan, er verzieht sich auch beim Erhitzen der Pfanne nicht.**

Nur zwei Dinge verträgt diese Pfanne nicht: Spülmaschine u. Scheuermittel.

Nach jedem Gebrauch nur mit Küchenpapier ausreiben. Bei starker Verkrustung in etwas Wasser einweichen und mit heißem Wasser abspülen. Dann die Bratpfanne gut trocknen lassen, evt. mit wenig Öl einreiben. Sie können in dieser Pfanne unbedenklich schneiden oder mit dem Metallwender kratzen.

Ihre Speisen –in einer solchen Pfanne zubereitet- sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten.