

Blech

Schwarzblech (gebläuter Stahl)	Warmgewalztes, mit Zunder behaftetes Eisenblech, nicht rostfrei, Beschichtung bietet jedoch bedingte Korrosionsschutz, quasi nicht überhitzbar, aber starke Temperaturwechsel vermeiden.	Nach Gebrauch stets leicht einfetten, trocken lagern, Oberflächenbeschichtung nicht verletzen, nicht spülmaschinen-geeignet.
Weißblechmit	Zinn überzogenes Eisenblech; durch diese Beschichtung korrosionsfest; Beschichtung hitzerestistent bis ca. 300°C.	Oberflächenbeschichtung (Korrosionsschutz) nicht verletzen, Reinigung möglichst mit weichen Bürsten per Hand.
Pfannen	wichtig! Vor dem ersten Gebrauch unbedingt beachten: 1. Fett oder Öl in die Pfanne 2. Rohe Kartoffelscheiben hinzu geben ca. 4 Eßlöffel Salz auf beide Seiten der Kartoffelscheiben streuen 3. Kartoffelscheiben sehr gut durchbraten und laufend wenden 4. dann Backgut entfernen 5. danach Pfanne mit Papier gut ausreiben. 6. Jetzt ist ihre Pfanne gebrauchsfertig Merke: Eisenpfanne nie ohne Fett erhitzen! Keine Scheuermittel oder chemische Spülmittel verwenden. Nach jedem Gebrauch mit Seidenpapier ausreiben, bei starker Verkrustung nur mit heißem Wasser aufweichen und spülen. Dann Pfanne gut trocknen lassen und an einem trockenen Ort aufbewahren. Je mehr Sie Ihre Pfanne benützen, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Backgutes auswirkt! Ihre Speisen – in einer Eisenpfanne zubereitet – sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten! Hotelköche können das bestätigen.	