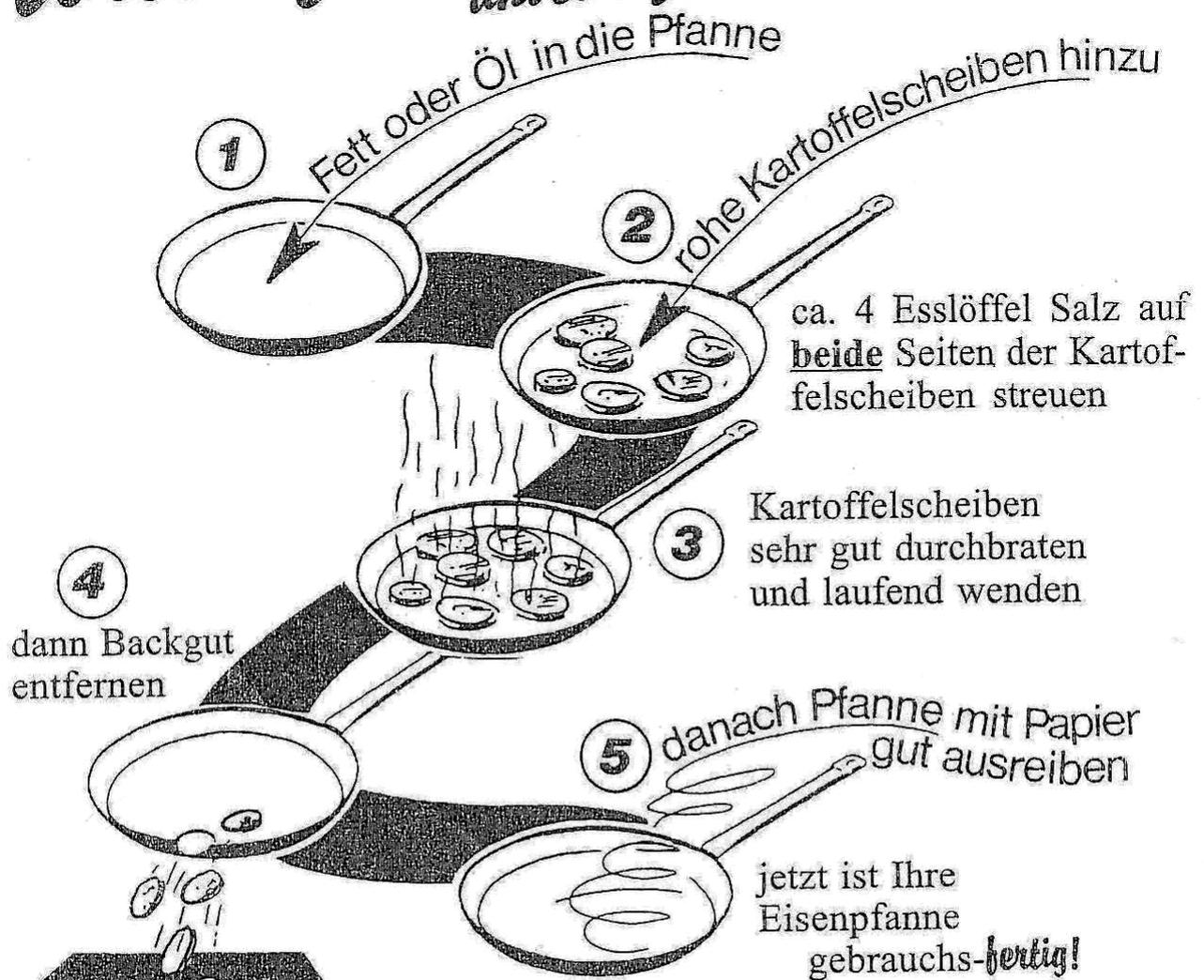
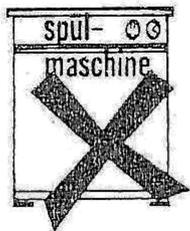
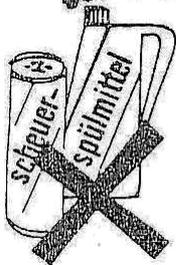


Wichtig! Vor dem ersten Gebrauch unbedingt beachten



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 trockenem Ort aufbewahren.

Je mehr Sie Ihre Pfanne benutzen, desto dunkler wird die Oberfläche der Pfanne, was sich nur vorteilhaft auf Qualität des Backgutes auswirkt! Ihre Speisen - in einer Eisenpfanne zubereitet - sind in Geschmack, Farbe und Güte kaum zu überbieten! Hotelköche können das bestätigen.