

Hammerschmiede

Albert Scholl

Richard-Mahn.Str. 15
87541 Bad Oberdorf
Tel. 08324/581
Fax. 08324/95071
www.hammerschmiede-scholl.de
mail@hammerschmiede-scholl.de



Preisliste (Stand 01.01.16)

Ø Boden/cm -	Ø oberer Rand/cm	- Randhöhe/cm -	Ausführung	Preis (incl. 19% MWST)
14	20	knapp 4 cm	Stiel oder 2 Henkel	18,--
18	24	ca. 4 cm	Stiel oder 2 Henkel	25,--
19,5	24	ca. 4,5 cm	Stiel oder 2 Henkel	27,--
20	26	ca. 5 cm	Stiel oder 2 Henkel	30,--
22	28	ca. 4 cm	Stiel oder 2 Henkel	27,--
22	30 (welliger Rand)	ca. 6 cm	Stiel oder 2 Henkel	37,--
24	32	ca. 4 cm	Stiel oder 2 Henkel	36,--
24	33	knapp 8 cm	Stiel oder 2 Henkel	47,--
28	35	ca. 4 cm	Stiel oder 2 Henkel	46,--

Gerne versenden wir auch unsere Pfannen, allerdings nur per Vorkasse. Versandkosten ab 7,00 Euro.

Die Pfannen sind für alle gängigen Küchenherde und offenes Feuer geeignet!

Vor Erstgebrauch bitte beachten:

- Pfannenboden und Herdplatte sollen in etwa die gleiche Größe haben!
- Die Stahlpfanne muss vor Gebrauch eingebraten werden! Dazu schneiden Sie rohe Kartoffel in Scheiben, erhitzen Pfanne mit 2-3 EL Öl oder Butterschmalz und rösten die Kartoffel mit 1 EL Salz durch (wie wenn Sie Bratkartoffel machen). Das Backgut in den Abfalleimer geben und die Pfanne mit Küchenpapier gut ausreiben (nicht spülen!) Fertig

- In der Eisenpfanne nie ohne Fett braten und auf die Hitzeverträglichkeit des Bratfettes achten! Je öfter die Pfanne benutzt wird, umso dunkler wird die Oberfläche, was sich nur vorteilhaft auf den Bratvorgang auswirkt.

Reinigung: Am Besten die Pfanne nur mit etwas Salz und Küchenpapier sorgfältig ausreiben! Sollten Sie die Pfanne nass reinigen wollen oder müssen (z.B. nach Soße oder Fisch...) reicht es, sie in heißem, klaren Wasser einweichen und ausspülen. Danach gut abtrocknen u. evtl. mit Öl leicht ausreiben.

Die Pfanne auf keinen Fall scheuern oder in der Spülmaschine reinigen!!!