

Hammerschmiede

Franz Scholl

Schmittengeweg 17, 87541 Bad Hindelang Priv.: Richard-Mahn-Str. 7, 87541 Bad Oberdorf

E-mail: mail@hammerschmiede-badobendorf.de ☎ (0 83 24) 12 30

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.hammerschmiede-badobendorf.de



Preisliste für schmiedeeiserne Bratpfannen ab 01. Januar 2016:

| Ø oben | Ø Boden | Preis/€ | |
|--------|---------|---------|---------------|
| 20 cm | 14 cm | 18,-- * | Rand ca. 4 cm |
| 24 cm | 18 cm | 25,-- | " |
| 28 cm | 22 cm | 27,-- | " |
| 32 cm | 24 cm | 36,-- | " |
| 35 cm | 28 cm | 46,-- | " |
| | | | |
| 26 cm | 20 cm | 30,-- | Rand ca. 5 cm |
| 30 cm | 22 cm | 37,-- | Rand ca. 6 cm |
| 33 cm | 24 cm | 47,-- | Rand ca. 7 cm |

Alle Bratpfannen sind mit Stiel oder mit zwei Henkeln erhältlich; in den Preisen ist die MWSt. von 19 % bereits enthalten.

* Diese Größe ist nur mit Stiel erhältlich.

Bitte beachten Sie, dass der Bodendurchmesser der Pfanne nicht viel größer sein darf als die Herdplatte! Höchstens 1-2 cm. Steht die Pfanne mehr über, kann sich der Boden verziehen.

Die Pfannen sind für alle Elektro- u. Gasherde, sowie offenes Feuer geeignet, auch für Ceranfeld und Induktionsherde.

Vor Erstgebrauch muss die Pfanne eingebrannt werden:

Dazu die Pfanne erhitzen, Fett od. Öl, rohe Kartoffelscheiben u. ca. 2 EL Salz in die Pfanne geben, kräftig durchbraten. Nach 20 - 30 Min. lösen sich die Kartoffel, dann das Backgut in den Abfalleimer geben und die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben (nicht spülen).

Wenn Sie die Kartoffelscheiben und das Salz in die Pfanne gegeben haben, bitte Herd **zurückschalten** und die Kartoffel auf kleiner Hitze rumbraten; die Kartoffel müssen nicht "verkohlt" sein.

Jetzt ist die schmiedeeiserne Bratpfanne gebrauchsfertig.

Das Bratgut hängt nicht an, es muss allerdings mit Fett gebraten werden. Je öfter die Pfanne benutzt wird, desto dunkler wird die Oberfläche, was sich nur vorteilhaft auf die Qualität des Bratgutes auswirkt.

Reinigung: Nach dem Gebrauch mit Küchenpapier auswischen, starke Verkrustungen mit einem Wender loskratzen, oder in heißem Wasser (**ohne Spülmittel!**) einweichen und mit Spülbürste ausspülen. Die Pfanne trocknen und mit wenig Öl einreiben.

Kein Scheuermittel verwenden und nicht in die Spülmaschine geben!!