

Anleitung Einbrennen

Pfannen, Feuerpfanne, Raclettepfännli

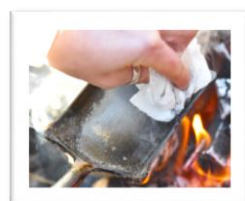
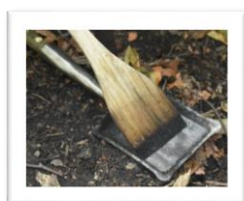
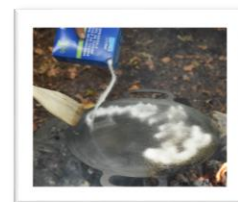
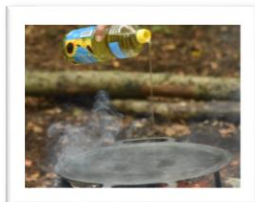


Melchior Huber, Vällsli 14, 9475 Sevelen, 078 691 33 45, info@huberhandwerk.ch

Beschreibung

Brenne die Pfanne/das Raclettepfännli vor dem ersten Gebrauch richtig ein. Du brauchst ein Feuer/Herd/Backofen oder Wärmequelle, Öl, Salz und Haushaltspapier. Das Öl fest erhitzen, bis es raucht und grosszügig verteilen. Danach viel Salz streuen, mit dem Öl vermischen und ebenfalls stark erhitzen. Zuletzt, ca. eine Handvoll Kartoffelschalen zugeben. Mit einer Kelle alles verreiben bis sich eine schöne Patina bildet. Zum Schluss mit dem Haushaltspapier abwischen. Trocken, mit einem leichten Ölfilm, lagern. Bei Beschädigung der Patina kann der Prozess wiederholt werden. Die Produkte dürfen nicht mit Spülmittel gereinigt werden.

Viel Freude mit unseren Produkten!



Du hast Fragen oder möchtest weitere Produkte bestellen?
Du kannst Dich direkt bei uns melden und wir geben Dir gerne Auskunft.
Alle Informationen findest Du auf huberhandwerk.ch