

Anleitung vor dem ersten Gebrauch

Die Waidlerpfanne sollte vor dem ersten Gebrauch einmalig eingebraten werden.

Sie benötigt deutlich weniger Hitze und anfangs noch etwas mehr Öl als herkömmliche Pfannen, bis sich die natürliche Patina gebildet hat.



I. Fett oder Olivenöl bodenbedeckt erhitzen



II. Rohe Kartoffeln klein schneiden, 1 EL Salz hinzufügen und goldbraun bei mittlerer Hitze braten



III. Den Inhalt entsorgen und die Pfanne ausreiben

Die Waidlerpfanne ist aus Eisen und ohne jeglichen Schutz. Wenn die Pfanne nicht in Gebrauch ist, sollte Sie nach jeder „nassen“ Reinigung mit etwas Olivenöl und Küchenpapier leicht gefettet werden.