



Anleitung *firestar* schmiedeeiserne Pfanne / Eisenpfannen / Steakpfanne | g71018 - g82018- g83018 - g84018 | g71034 - g82034 - g83034 - g84032 | g83008 - 84008

Die *schmiedeeiserne Pfanne / Steakpfanne von firestar* ist ein robustes und vielseitiges Kochgeschirr, ideal für die Verwendung mit Ihrem firestar Gartenkamin.

Anleitung zur Verwendung:

Vorbereitung:

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Tragen Sie eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl (z. B. das Einbrenn- und Pflegeöl, Sonnenblumenöl, o.ä.) auf die gesamte Innenfläche auf, um die Pfanne zu schützen und die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern.

Erhitzen:

- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Gestell bzw. dem Ring des vorgeheizten Gartenkamins.
- Lassen Sie die Pfanne allmählich erhitzen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal.

Kochen:

- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, vorzugsweise aus Holz oder Silikon, um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie das Kochen von stark säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Tomaten oder Zitrusfrüchte) in einer unbeschichteten Pfanne, da dies die Patina beeinträchtigen kann.

Nach dem Kochen:

- Lassen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne gemäß den Pflegehinweisen.

Sicherheitshinweise:

Hitze:

- Die Pfanne wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Stabilität:

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil im Gartenkamin platziert ist, um ein Umkippen oder Verschütten von heißen Speisen zu verhindern.

Kinder und Haustiere:

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Kamin und der Pfanne fern, um Unfälle zu vermeiden.

Pflegehinweise:

Reinigung:

- Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmittel oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die schützende Patina entfernen können.

Trocknen:

- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Erhitzen Sie die Pfanne kurz auf dem Kamin, um restliche Feuchtigkeit zu verdampfen.

Einölen:

- Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl auf die Innenfläche der Pfanne auf, um sie zu schützen und die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten.

Aufbewahrung:

- Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf.
- Legen Sie ein Papiertuch oder ein Stück Stoff zwischen gestapelte Pfannen, um Kratzer zu vermeiden und Feuchtigkeit aufzunehmen.

Durch die Beachtung dieser Hinweise stellen Sie sicher, dass Ihre schmiedeeiserne Pfanne / Steakpfanne von firestar langlebig bleibt und optimale Kochergebnisse liefert.



Manual **firestar** wrought iron skillet / Steakpan | g71018 - g82018- g83018 - g84018 | g71034 - g82034 - g83034 - g84032 | g83008 - 84008

The **firestar** *wrought iron skillet* / *Steakpan* is a sturdy and versatile cookware, ideal for use with your firestar garden fireplace.

Instructions for use:

Preparation:

- Before using it for the first time, clean the pan with hot water and dry it thoroughly.
- Apply a thin layer of heat-resistant oil (e.g. sunflower or canola oil) to the entire inner surface to protect the pan and improve the non-stick properties.

Heat:

- Place the pan on the grill grate of the preheated garden fireplace.
- Let the pan heat gradually to ensure even heat distribution.

Cook:

- Use heat-resistant utensils, preferably wooden or silicone, so as not to damage the surface of the pan.
- Avoid cooking highly acidic foods (such as tomatoes or citrus fruits) in an uncoated pan, as this can affect the patina.

After cooking:

- Allow the pan to cool on a heatproof surface.
- Clean the pan according to the care instructions.

Safety:

Heat:

- The pan gets very hot during use. Always use heat-resistant barbecue gloves to avoid burns.

Stability:

- Make sure the pan is stably placed on the grill grate of the garden fireplace to prevent hot food from tipping over or spilling.

Children and pets:

- Keep children and pets away from the hot fireplace and pan to avoid accidents.

Care:

- Clean the pan with hot water and a soft brush or sponge after each use.
- Avoid using dish soap or abrasive cleaners, as they can remove the protective patina.

Dry:

- Dry the pan thoroughly immediately after cleaning to prevent rusting.
- Heat the pan briefly on the fireplace to evaporate any remaining moisture.

Oil:

- Once dry, apply a thin layer of heat-resistant oil to the inner surface of the pan to protect it and maintain its non-stick properties.

Storage:

- Store the pan in a dry place.
- Place a paper towel or piece of cloth between stacked pans to prevent scratches and absorb moisture.

By following these instructions, you can ensure that your firestar wrought iron pan remains durable and delivers optimal cooking results.