



Schmiedeeiserne

BRATPFANNE

Gebrauchsanleitung

- DE Gebrauchsanleitung für GRÄWE Wax Pro
Eisenpfannen und GRÄWE Eisenpfannen
- EN Instructions for use for GRÄWE Wax Pro
Iron pans and GRÄWE Iron pans
- FR Notice d'utilisation pour les poêles en
fer GRÄWE Wax Pro et les poêles en fer
GRÄWE
- ES Instrucciones de uso para las sartenes de
hierro GRÄWE Wax Pro y las sartenes de
hierro GRÄWE
- IT Istruzioni per l'uso delle padelle in ferro
GRÄWE Wax Pro e delle padelle in ferro
GRÄWE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Eisenpfanne! Sie haben sich für ein GRÄWE Produkt entschieden. Wir stehen als Familienbetrieb für Qualität, Service und Kundennähe. Um lange Freude an unseren GRÄWE Produkten zu haben, lesen Sie bitte unsere Gebrauchs- und Pflegeanleitungen vollständig vor dem ersten Gebrauch. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei Ihren GRÄWE Genussmomenten!

Eisenpfannen eignen sich besonders für kurzes und scharfes Anbraten von Fleisch. Das schmiedeeiserne Material erreicht besonders schnell sehr hohe Temperaturen (bis ca. 400° C) und gibt diese direkt an das Bratgut weiter. So erreichen Sie ein besonderes Bratergebnis.

Jeder Pfannenkörper kann produktionsbedingt leichte Kratzer aufweisen. Nach dem Einbrennen sind sie nicht mehr sichtbar und beeinträchtigen die Funktion der Pfanne nicht. Beachten Sie, dass die Pfanne nicht plan aufliegt, um sich mit der Hitze-Zuführung ausdehnen zu können. Um einen sehr hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten, prüfen wir alle Eisenpfannen auf Produktionsfehler.



Hinweis für die Pfannenserie

GRÄWE Wax Pro Eisenpfannen



Ihre neue Eisenpfanne ist mit einer Bienenwachsenschutzschicht versehen, die vor der ersten Verwendung entfernt werden muss. Diese Schicht schützt die Pfanne vor Rost während des Transports und wird nicht mehr benötigt, wenn die Pfanne richtig eingebrannt wurde. Der Pfannengriff ist mit einem abnehmbaren Griffschutz aus Silikon überzogen und benötigt keine Schutzschicht oder weitere Behandlung.



Hinweis für die Pfannenserie

GRÄWE Eisenpfannen



Ihre neue Eisenpfanne ist mit einer dünnen Ölschicht versehen, die vor der ersten Verwendung entfernt werden muss. Diese Schicht schützt die Pfanne vor Rost während des Transports.



Achtung / Wichtig

Achten Sie immer darauf, dass der gesamte Pfannenboden bei jedem Gebrauch gleichmäßig und langsam erhitzt wird. Es ist sehr wichtig, dass die Heizfläche mindestens so groß wie der Pfannenboden ist! Achten Sie besonders auf einen zuschaltbaren Heizring. Besonders bei Ceran- und Induktionsfeldern ist es wichtig, die Pfanne langsam auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Drehen Sie die Temperatur stufenweise hoch, damit sich der Pfannenrand gleichmäßig erwärmt und die Pfanne keinen Schaden nimmt. Bei einer zu kleinen Heizfläche, aufgrund ungleichmäßiger oder zu schneller Hitzeüberführung verzieht sich das Metall der Pfanne (kein Anspruch auf Garantie).

Vor dem ersten Gebrauch

Unsere Eisenpfannen haben einen dünnen Schutzfilm, der sie vor Rost schützt. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch wie folgt:


Erste Reinigung der GRÄWE Wax Pro Eisenpfannen

Entfernen Sie die Bienenwaxschicht mit reichlich heißem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm (keine

Metallbürste, kein Metallschwamm).


Die GRÄWE Wax Pro Eisenpfanne beinhaltet einen Luffa-Schwamm im Lieferumfang (Naturschwamm, muss vor der Nutzung in Wasser aufgeweicht werden). Diesen können Sie ebenfalls für die Reinigung verwenden. Das Bienenwachs muss vollständig entfernt werden.

Trocknen Sie die Eisenpfanne immer gründlich ab.

 Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein. Dafür empfehlen wir unser GRÄWE Pflege- & Einbrennöl.

Erste Reinigung der GRÄWE Eisenpfanne

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit etwas heißem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm. Trocknen Sie die Eisenpfanne immer gründlich ab.

 Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein. Dafür empfehlen wir unser GRÄWE Pflege- & Einbrennöl.

Erste Patina-Schutzschicht

Einbrennen der Eisenpfanne

Jede Eisenpfanne muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Um Ihre Eisenpfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Geben Sie etwas hochofenzugfähiges Öl in die Pfanne und verteilen Sie das Öl mit einem Haushaltstuch, so dass eine gleichmäßig dünne Ölschicht das Pfanneninnere benetzt. Wir empfehlen dafür unser GRÄWE Einbrenn- und Pflegeöl.
2. Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlere Temperatur.
3. Nach ca. 10 Minuten kommt es zu einer leichten Rauchbildung.

Nach ca. 15-20 Minuten reduziert sich die Rauchentwicklung wieder (lassen Sie die Pfanne in der Zeit nicht unbeaufsichtigt). Dann stellen Sie die Pfanne zum Abkühlen zur Seite.

4. Sobald die Pfanne nur noch handwarm ist, wiederholen Sie den Einbrennprozess drei- bis viermal, um eine erste Antihaf-Schutzschicht aufzubauen.

Ihre Eisenpfanne wird mit jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch eine natürliche Patina-Schicht aufbauen. Beachten Sie, dass die Bildung einer stabilen Patina mindestens 5-10 Bratvorgänge benötigt.

Es ist normal, dass sich die Farbe der Pfanne durch das Einbrennen und durch die weitere Nutzung verändert und dunkler wird.

Verwendung

Sie haben sich für eine besondere Pfanne entschieden. Unsere Eisenpfannen eignen sich besonders für kurzes und scharfes anbraten. Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, empfehlen wir folgendes Vorgehen. Verwenden Sie zum Braten ausschließlich hoch erhitzbare Fett oder Öl (z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, Butterschmalz, Biskin, Kokosfett). Sobald sich in der Pfanne eine natürliche Patina gebildet hat, kann nach und nach immer weniger Öl beim Braten verwendet werden.

Erhitzen Sie die Pfanne niemals über einen längeren Zeitraum ohne Inhalt oder nur mit Wasser.

Achten Sie bei Ceran- und Induktionsfeldern darauf, dass die Pfanne langsam erhitzt wird (zunächst auf mittlerer Stufe) und dass der Heizring mindestens so groß wie der Pfannenboden ist.



Besonderer Hinweis

Verzichten Sie beim Braten auf säurehaltige Speisen wie z.B. Tomatensauce, Apfelmark, Speisen mit viel Fruchtsäuren, Wein, Essig oder Zitronen, diese Zutaten lassen Ihre Speisen „metallisch“ schmecken.

Tipp

Wir empfehlen die Eisenpfanne bei mittlerer Hitze zu nutzen, um das beste Bratergebnis zu erzielen. Achten Sie darauf, die Pfanne auf Glaskeramik-Oberflächen nicht hin- und herzuschieben. Schmiede- und Eisenrückstände können zu Kratzern auf der Herdoberfläche führen. Vermeiden Sie eine Lagerung in feuchten Räumen (Keller), um Rost vorzubeugen.

Pflege & Reinigung

Es sollte **immer** ein dünner Ölfilm auf der gesamten Pfanne verbleiben, um Rostbildung vorzubeugen. Nach jedem Reinigungsvorgang muss Ihre Eisenpfanne erneut eingeölt werden. Dafür empfehlen wir unser GRÄWE Einbrenn- und Pflegeöl (Art.-NR 7000.OEL).

Unsere Eisenpfannen sind nicht spülmaschinengeeignet. Eisenpfannen sind grundsätzlich nicht dafür geeignet, Rückstände in der Pfanne einzuweichen oder über längere Zeit im Wasser zu liegen.

Reinigung leichter Verschmutzung

Bei leichter Verschmutzung Ihrer Eisenpfannen verwenden Sie lediglich ein trockenes Papiertuch zum Auswischen des Pfanneninneren.

Reinigung bei mittlerer Verschmutzung

Sollte Ihre Eisenpfanne etwas stärker verschmutzt sein und sich z.B. Speiserückstände nicht mit einem trockenen Tuch reinigen lassen, empfehlen wir die Reinigung mit Salz. Wischen Sie dafür die Pfanne mit einem trockenen Papiertuch aus und bedecken den inneren Pfannenboden mit einer dünnen Salzschiicht. Erwärmen Sie die Pfanne mit dem Salz bei kleiner Hitze und reiben Sie das Salz gefühlvoll mit einem Papiertuch an den zu reinigenden Stellen. Achten Sie darauf nicht aggressiv zu scheuern um die Patina nicht zu beschädigen.

Intensivreinigung / Patina-Schutzschicht entfernen

Es ist unüblich, die Pfanne vollständig von der Patina-Schutzschicht zu befreien. Jedoch lässt sich mit heißem Wasser und mit haushaltsüblicher Scheuermilch die Patina vollständig entfernen. Bei besonders hartnäckigen Rückständen können Sie die Pfanne ebenfalls mit Scheuermilch intensiv reinigen.

Beachten Sie dabei, dass Sie den Einbrennprozess nach der Intensivreinigung erneut durchführen müssen, um eine neue Patina-Schutzschicht aufzubauen.

Fehlerquellen/Fehlerbehebung

Rostbildung

Sollten sich kleine Rostflecken bilden, können diese mit einem trockenen Reinigungsschwamm vorsichtig entfernt werden. In hartnäckigen Fällen hilft auch etwas Scheuermilch.

Nach der Rostbehandlung mit Scheuermilch muss die Patina vollständig entfernt und die Pfanne erneut eingebraunt werden (Siehe Pflege & Reinigung / Einbrennen der Eisenpfanne).

Das Bratgut klebt oder brennt an

Es ist normal, dass z.B. Fleisch zunächst in der Pfanne anklebt und sich nach kurzer Zeit vom Pfannenboden löst. Sollte das Bratgut an der Eisenpfanne ankleben und sich nicht mehr lösen, ist der Patina-Schutz noch nicht ausreichend aufgebaut. Entfernen Sie, falls nötig, angebrannte Reste und reinigen Sie die Eisenpfanne. Nutzen Sie bei dem nächsten Bratvorgang etwas mehr Öl. Mit jeder Nutzung wird der Patina-Schutz stärker und Sie können das Öl beim Braten nach und nach reduzieren. Sollte sich das Bratgut nach ca. 5-10 Bratvorgängen (nach dem Einbrennen) in der Eisenpfanne nicht verbessert haben, empfehlen wir die Pfanne nach einer Intensivreinigung erneut einzubrennen (Siehe Pflege & Reinigung / Einbrennen der Eisenpfanne).

Sicherheitshinweise

Bitte achten Sie darauf, dass die Pfanne und der Griff sehr heiß werden. Nutzen Sie immer Topfhandschuhe oder einen Topflappen, wenn Sie die Pfanne verwenden. Ein direkter Kontakt mit der heißen Pfanne kann zu schweren Verbrennungen führen.

Eignungshinweise

Unsere Eisenpfannen eignen sich für jeden Herd Typ. Sie können die Eisenpfannen ebenfalls bedenkenlos im Ofen, auf dem Grill oder dem offenen Feuer verwenden.



Hinweis für die Pfannenserie **GRÄWE Wax Pro Eisenpfannen**

Die GRÄWE Wax Pro Eisenpfanne ist ebenfalls für die Nutzung im Ofen, auf dem Grill oder dem offenen Feuer geeignet. Achten Sie darauf, vorher den Silikongriff zu entfernen.

Unsere Eisenpfannen sind nicht spülmaschineneeignet. Eisenpfannen sind grundsätzlich nicht dafür geeignet, Rückstände in der Pfanne einzuweichen oder über längere Zeit im Wasser zu liegen.

Garantie

Um Ihnen einen sehr hohen Qualitätsstandard zu bieten, werden von uns persönlich alle Pfannen auf Unebenheiten überprüft. Sollte doch ein Defekt vorliegen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Wir garantieren Ihnen während einer Garantiezeit von 10 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Eisenpfannen in Bezug auf Beschaffenheit

und Haltbarkeit. Die Garantiezeit beginnt mit dem ausgewiesenen Rechnungsdatum. Kommt es während der Garantiezeit zu berechtigten Mängeln, die nicht auf normalem Verschleiß, normale Abnutzung, Nichtbeachten der beiliegenden Pflegeanleitung oder nicht auf schuldhafter Beschädigung beruhender Fehler der Ware zurückzuführen sind, werden wir die mangelhafte Ware kostenfrei gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang zu. Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur (produktionsbedingt)
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Verzug der Pfanne aufgrund ungleichmäßiger Hitzezuführung

Der Garantieanspruch ist direkt an den Hersteller (Garantiegeber) unter folgender Anschrift, zweckmäßigerweise, aber nicht zwingend mit Kopie der Rechnung, zu richten:

Günter Gräwe GmbH, Wibscla 33, 58513 Lüdenscheid

Mail: info@graewe-germany.de

Der Anspruch aus der Herstellergarantie besteht zusätzlich zu unserer Gewährleistungsverpflichtung, die durch die Garantie nicht eingeschränkt wird.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf Schäden auf jeglicher Oberfläche durch Bewegung (z. B. hin- und herschieben) der Pfanne
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Entsprechendes gilt für Ergänzungsstücke und Zubehör. Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Kundenservice

Sie haben Fragen zu ihrem erworbenen Produkt oder benötigen Hilfe? Sollten unsere Produkte Ihre Erwartung nicht erfüllen, Mängel aufweisen oder Sie haben zur Anwendung Fragen, ist unser Kundenservice für Sie da. Falls vorhanden, halten Sie bitte Ihre Bestellnummer bereit.

Mo.- Fr. 08:00 - 17:00 Uhr unter [+49 \(0\)2351 981 501 -10](tel:+4902351981501)
Per Mail erreichen Sie uns unter info@graewe-germany.de
oder per What's App unter [+49 \(0\)2351 981 501 -55](tel:+4902351981501)

Wir arbeiten stets daran, unsere Artikel zu verbessern und kundenfreundlicher zu gestalten, jedes Feedback von Ihnen - ob positiv oder negativ - hilft uns dabei.

Lassen Sie uns mit einer E-Mail an info@graewe-germany.de an Ihrer Produkterfahrung teilhaben. Wir freuen uns über jedes Feedback!



Passendes Zubehör gesucht?

Hochwertige Produkte rund um Küche und Haushalt bilden das Kernsortiment von GRÄWE. Zubereiten, Kochen und Backen gelingen mit unseren Küchenhelfern auf höchstem Niveau. Entdecken Sie unser Sortiment unter www.graewe-shop.de.



Saftiges Steak *aus der Eisenpfanne*

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

2 Personen

Schwierigkeit: einfach

Zutaten

- 2 Rumpsteak á 300 gr.
- 1 - 3 EL Butterschmalz
- 2x Knoblauchzehen
- 2x Rosmarinzweige
- Grobes Meersalz, Pfeffer
- Alufolie

Garstufen Rumpsteak:

Rare: 48 °C.

Medium Rare oder English: 54 °C.

Medium oder Rosa: 58-60 °C.

Medium Well oder Halbrosa: 60-64 °C.

Zubereitung

Nehmen Sie das Fleisch ca. 2-3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank und bringen es auf Raumtemperatur. Tupfen Sie das Fleisch mit Haushaltspapier trocken, damit kein Fleischsaft mehr am Fleisch haftet.

Erwärmen Sie Ihre Eisenpfanne mit Butterschmalz. Sobald das Fett flüssig ist und eine hohe Grundhitze vorhanden ist, geben Sie das Fleisch in die Pfanne. Braten Sie das Steak von beiden Seiten jeweils ca. 4-5 Minuten scharf an.

Schälen Sie den Knoblauch und zerdrücken ihn mit der breiten Seite ihres Kochmessers. Waschen Sie die Rosmarinzwige ab und trocknen diese gut ab.

Reduzieren Sie nun die Temperatur etwas und legen den Knoblauch und die Rosmarinzwige zu dem Fleisch in die Pfanne. Gießen Sie mit einem Löffel das Fett für 1-2 Minuten über das Fleisch.

Prüfen Sie immer wieder die Garstufe Ihres Steaks. Als Hilfe empfehlen wir Ihnen ein Lebensmittel-Thermometer zu verwenden. Wenn das Steak die gewünschte Garstufe erreicht hat, nehmen Sie es aus der Pfanne und wickeln das Steak in die Alufolie ein. Nun lassen Sie die Steaks in der Folie für 10 Minuten ruhen.

Kurz vor dem Servieren würzen Sie das Steak mit Salz und Pfeffer.



Zartes Chili-Hähnchen aus der Eisenpfanne *mit Couscous-Linsen mit Gemüse und Minzjoghurt*

Zubereitungszeit 40 Minuten

4 Personen

Schwierigkeit: mittel

Zutaten

- 500 gr. Hähnchenbrustfilet
- 1 Bio-Zitrone
- 300 gr. Joghurt
- 150 gr. Couscous
- 150 gr. Braune Linsen
- 1TL Gemüsebrühe
- 2 Steile Minze
- 5 Steile Petersilie
- 4 EL Granatapfelkerne
- 1 Knoblauch
- 2 Paprika
- 1 Chilischote
- 300 gr. Karotten
- etwas flüssigen Honig, Öl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Waschen Sie die Paprika, Petersilie und Minze gründlich ab. Die Karotten schälen und gemeinsam mit der Paprika längliche Streifen schneiden. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen.

2 EL Öl und 2 EL Honig mit 1 TL Paprikapulver und der Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Möhren auf einem Backblech verteilen und mit der Marinade übergießen. Die Karotten 15 Minuten im Ofen backen (Ober-/Unterhitze: 220 °C/Umluft: 200 °C), dann die Paprika für weitere 10 Minuten dazugeben.

Den Couscous in eine große Schüssel geben und 1-2 Esslöffel Öl hinzufügen. In 150 ml kochendes Wasser mit Gemüsebrühe einrühren. Die Schüssel abdecken und den Couscous 5 Minuten lang quellen lassen.

Den Joghurt mit dem gepressten Knoblauch und 1-2 Esslöffeln Zitronensaft vermischen. 1/3 der grob gehackten Kräuter hinzufügen. Den Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hähnchen mit Küchenpapier abtrocknen. Die Eisenpfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch in die Pfanne geben. Braten Sie das Hähnchen ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite, bis es goldbraun ist. Die Chilischote entkernen und mit einem Küchenmesser sehr fein hacken. In der letzten Minute mit Chili nach Geschmack würzen. Die Linsen waschen und mit 1 Esslöffel Öl, 2 Esslöffeln Zitronensaft und den restlichen Kräutern zum Couscous geben.

Das Gemüse auf dem Couscous anrichten und den Minzjoghurt mit dem Hähnchen servieren.



Einzigartig knusprige Bratkartoffeln *aus der Eisenpfanne*

Zubereitungszeit 30 Minuten

2 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

- 500 gr. festkochende Kartoffeln
- 50 gr. geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 1-2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 2-4 cm große Würfel schneiden.

Erhitzen Sie die Eisenpfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze. Bringen Sie die Pfanne auf die entsprechende Temperatur und geben Sie die Kartoffelwürfel mit einem Teelöffel Salz für ca. 15 - 20 Minuten in die Pfanne. Wenden Sie die Kartoffeln regelmäßig.

Sollten sich zwischendurch die Kartoffeln nicht von der Pfanne lösen, reduzieren sie die Hitze und warten, bis sich die Kartoffelwürfel von selbst lösen. Achtung, Voraussetzung ist eine gute Patina-Schicht.

Schälen und schneiden Sie in der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck zu kleinen würfeln.

Nun geben Sie die Zwiebeln und den Speck zu den Kartoffeln in die Pfanne. Lassen Sie alles für weitere 5-10 Minuten in der Pfanne knusprig braten.

Congratulations on your new iron pan! You have chosen a GRÄWE product. As a family business, we stand for quality, service and customer proximity. In order to enjoy our GRÄWE products for a long time, please read our instructions for use in full before first using. We hope you enjoy your GRÄWE moments of enjoyment!

Cast-iron pans are especially suitable for frying meat briefly over high heat. The wrought-iron material reaches very high temperatures (up to about 400° C) particularly quickly and passes the heat on directly to the food being prepared. This improves the quality of the searing. Every pan may have slight scratches that arise during the production process. After seasoning, these will no longer be visible and do not interfere with the functioning of the pan. Note that the pan does not lie flat in order to be able to expand with the heat supply. In order to ensure a very high quality standard, we check all iron pans for production defects.

i *Note for series*
GRÄWE Wax Pro Iron pans



Your new iron pan is provided with a protective layer of beeswax, which must be removed before the first use. This layer protects the pan from rust during transport and is no longer needed if the pan has been properly seasoned. The pan handle is covered with a removable silicone handle protector and does not require a protective layer or further treatment.

i *Note for series*
GRÄWE Iron pans



Your new iron pan is provided with a thin layer of oil, which must be removed before the first use. This layer protects the pan from rust during transportation.



Attention!

Always make sure that the entire bottom of the pan is heated evenly and slowly each time it is used. It is very important that the heating surface is at least as large as the bottom of the pan! Pay special attention to a switchable heating ring. Especially with ceramic and induction fields, it is important to slowly bring the pan to the desired temperature. Turn the temperature up gradually so that the rim of the pan warms up evenly and the pan is not damaged.

If the heating surface is too small, due to uneven or too fast heat supply, the metal of the pan warps (no claim to warranty).

Before first use

Our iron pans have a thin protective film that protects them from rust. Before first use, clean the pan as follows:

First cleaning of the GRÄWE Wax Pro iron pans


Remove the beeswax protective layer with plenty of hot water and a brush or a classic cleaning sponge (do not use a metal brush or metal sponge). The GRÄWE Wax Pro iron pan includes a loofah sponge in the scope of delivery (natural sponge, must be softened in water before use). You can also use it for cleaning. The beeswax must be removed completely. Always dry the iron pan thoroughly.



If you do not use the iron pan immediately, oil the pan completely with a paper towel. We recommend our GRÄWE care & seasoning oil for this.

First cleaning of the GRÄWE iron pans

Before first use, clean the pan with a little hot water and a brush or a classic cleaning sponge. Always dry the iron pan thoroughly.

-  If you do not use the iron pan immediately, oil the pan completely with a paper towel. We recommend our GRÄWE care & seasoning oil for this.

First patina protective layer

Seasoning the iron pans

Each iron pan must be seasoned before the first use.

To properly burn your iron pan and form a protective patina, proceed as follows:

1. Put some highly heatable oil in the pan and spread the oil with a household towel so that a uniformly thin layer of oil coats the inside of the pan. We recommend our GRÄWE seasoning and care oil for this.
2. Slowly heat the pan to a medium temperature.
3. After about 10 minutes, there will be a small amount of smoke. After about 15-20 minutes, the amount of smoke will decrease again (do not leave the pan unattended during this time). Then set the pan aside to cool.
4. As soon as the pan is only lukewarm, repeat the seasoning process three to four times to build up an initial non-stick protective layer.

Your iron pan will build up a natural patina layer with every use and with frequent use. Note that you must cook food with the pan at least 5-10 times in order for a stable patina to form.

It is normal for the colour of the pan to change and darken as a result of seasoning and further use.

Use

You have chosen a special pan. Our iron pans are especially suitable for frying briefly over high heat. In order to achieve an optimal frying result, we recommend the following procedure. For frying, use only fat or oil that can be heated to high temperatures (for example, rapeseed oil, sunflower oil, clarified butter, Biskin, coconut oil). As soon as a natural patina has formed in the pan, gradually less and less oil can be used during frying. Never heat the pan for a long time without anything in it or only with water. For ceramic and induction fields, make sure that the pan is heated slowly (at first at a medium level) and that the heating ring is at least as large as the pan base.



Special Note

When frying, avoid acidic foods such as tomato sauce, apple purée, foods with a lot of fruit acids, wine, vinegar or lemons; these ingredients will make your food taste „metallic“.

Useful tips

We recommend using the iron pan over medium heat to achieve the best frying result. Be careful not to slide the pan back and forth on glass-ceramic surfaces. Residue from the forging process or iron residue can scratch the surface of the stove. Avoid storage in damp rooms (cellars) to prevent rust.

Care & Cleaning

A thin film of oil should always remain on the entire pan to prevent rusting. After each cleaning procedure, your iron pan must be oiled again. We recommend our GRÄWE seasoning and care oil (Art.-No. 7000.OEL) for this. **Our iron pans are not dishwasher safe. It is generally not recommended to soak cooking residues in an iron pan or to leave it submerged in water for long periods of time.**

Cleaning of light soiling

If your iron pans are slightly soiled, use only a dry paper towel to wipe the inside of the pan.

Cleaning of medium soiling

If your iron pan is a little more soiled and, for example, food residues cannot be cleaned with a dry cloth, we recommend cleaning with salt.

To do this, wipe the pan with a dry paper towel and cover the inner bottom of the pan with a thin layer of salt. Heat the pan with the salt on a low heat and rub the salt sensitively with a paper towel in the places to be cleaned. Be careful not to scrub aggressively so as not to damage the patina.

Intensive cleaning / Remove patina protective layer

It is unusual to completely remove the patina protective layer from the pan. However, the patina can be completely removed with hot water and a household scouring agent. In the case of particularly stubborn residue, you can also intensively clean the pan with a scouring agent.

Please note that you have to carry out the seasoning process again after intensive cleaning in order to build up a new patina (protective layer).

Sources of error/Troubleshooting

Rust formation

If small rust spots form, they can be carefully removed with a dry cleaning sponge. In stubborn cases, a little scouring agent will also help.

After treating the rust with a scouring agent, the patina must be completely removed and the pan re-seasoned (See Care & Cleaning / Seasoning the iron pan).

If the food being cooked sticks or burns

It is normal, for example, for meat to stick to the pan at first and detach

from the bottom of the pan after a short time. If the food being cooked sticks to the iron pan and is difficult to remove, the patina protection is not yet sufficiently built up. If necessary, remove burnt residue and clean the iron pan. Use a little more oil during the next frying process. With each use, the patina protection becomes stronger and you can gradually reduce the oil during frying.

Safety instructions

Please note that the pan and the handle get very hot. Always use gloves or a potholder when using the pan. Direct contact with the hot pan can cause serious burns.

Suitability notes

Our iron pans are suitable for every type of stove. You can also use the iron pans safely in the oven, on the grill or over an open flame.



Note for series

GRÄWE Wax Pro Iron pans

The GRÄWE Wax Pro iron pan is also suitable for use in the oven, on the grill or over an open flame. Be sure to remove the silicone handle beforehand.

Our iron pans are not dishwasher safe. It is generally not recommended to soak cooking residues in an iron pan or to leave it submerged in water for long periods of time.

Guarantee

In order to offer you a very high quality standard, we personally check all pans for unevenness. If there does happen to be a defect, please contact us. We guarantee the proper functioning of our iron pans in terms of quality and durability for a warranty period of 10 years. The warranty period begins with the stated invoice date. If there are justified defects during the warranty period that are not due to normal wear and tear, normal usage, failure to observe the enclosed care instructions or defects in the goods that are not due to culpable damage, we will exchange the defective product for a new one free of charge. The warranty claim extends exclusively to this claim. Further claims from this guarantee are excluded. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights to subsequent performance, reduction, withdrawal and damages in accordance with Sections 437 ff BGB to the statutory extent. No guarantee is given for damage caused by the following reasons:

- Cut and scratch marks of a purely optical nature (production-related)
- Overheating
- Inappropriate and improper use
- Incorrect, unsuitable, improper or negligent treatment
- Non-compliance with this operating system
- Improperly performed repairs
- Distortion of the pan due to uneven heat supply

The warranty claim must be addressed directly to the manufacturer (guarantor) at the following address, expediently, but not necessarily with a copy of the invoice: Günter Gräwe GmbH, Wibschla 33, 58513 Lüdenscheid, Germany Email: info@graewe-germany.de

The claim from the manufacturer's warranty exists in addition to our warranty obligation, which is not limited by the warranty.

Disclaimer

We expressly point out that we assume no liability for damage caused by the following causes:

- improper use
- damage to any surface caused by movement (e.g. pushing back and forth) of the pan
- inappropriate, improper or negligent treatment
- failure to follow these operating instructions
- improperly performed repairs
- the installation of spare parts that do not correspond to the original design.

The same applies to additional parts and accessories. As far as the law does not necessarily stipulate otherwise, we are only liable for damages that are based on intentional or grossly negligent actions of the legal representatives of our company or their vicarious agents.

Customer service

Do you have questions about your purchased product or do you need help? If our products do not meet your expectations, have defects or you have questions about its use, our customer service is there for you. If available, please have your order number ready.

Mon.- Fri. 08:00 - 17:00 on [+49 \(0\)2351 981 501-10](tel:+490235198150110)

You can reach us by email at info@graewe-germany.de

or via What's App on [+49 \(0\)2351 981 501 -55](tel:+490235198150155)

We are always working to improve our products and make them more customer-friendly; any feedback from you – positive or negative – helps us in this. Let us know by sending an e-mail to info@graewe-germany.de sharing your experience with our product. We appreciate any feedback!



Looking for suitable accessories?

High-quality products for the kitchen and household are the core range of GRÄWE. With our kitchen helpers, preparing, cooking and baking is guaranteed to succeed. Discover our range at www.graewe-shop.de.



Juicy steak *cooked in a cast-iron pan*

Preparation time approx. 20 minutes

Serves 2

Difficulty: easy

Ingredients

- 2 rump steaks, 250 g. each
- 1 - 3 Tbsp clarified butter
- 2x garlic cloves
- 2x rosemary sprigs
- Coarse sea salt, pepper
- Aluminium foil

Degrees of doneness for rump steak:

Rare: 48 °C.

Medium Rare or English: 54 °C.

Medium: 58-60 °C.

Medium Well: 60-64 °C.

Preparation

Remove the meat from the refrigerator about 2-3 hours before preparation and bring it to room temperature. Pat the meat dry with a paper towel to prevent the juices from sticking to the meat.

Heat your iron pan with clarified butter. As soon as the fat is liquid and there is a high basic level of heat, add the meat to the pan. Fry the steak on both sides for about 4-5 minutes each.

Peel the garlic and crush it with the wide side of your chef's knife. Wash off the rosemary sprigs and dry them well.

Now reduce the temperature a little and put the garlic and rosemary sprigs to the meat in the pan. Using a spoon, pour the fat over the meat for 1-2 minutes.

Check the cooking level of your steak again and again. As an aid, we recommend that you use a food thermometer. When the steak has reached the desired cooking level, remove it from the pan and wrap the steak in the aluminium foil. Now let the steaks rest in the foil for 10 minutes.

Just before serving, season the steak with salt and pepper.



Tender chili chicken cooked in a cast-iron pan *with couscous lentils, vegetables and mint yoghurt*

Preparation time 40 minutes

Serves 4

Difficulty: medium

Ingredients

- 500 g. chicken breast fillet
- 1 organic lemon
- 300 g. yoghurt
- 150 g. Couscous
- 150 g. Brown lentils
- 1 tsp vegetable broth
- 2 sprigs of mint
- 5 sprigs of parsley
- 4 Tbsp pomegranate seeds
- 1 garlic
- 2 peppers
- 1 chili pepper
- 300 g. carrot
- a little liquid honey, oil, paprika powder, salt, pepper

Preparation

Wash the peppers, parsley and mint thoroughly. Peel the carrots and cut into oblong strips, together with the bell pepper. Wash the lemon, finely grate the zest and juice the lemon.

Mix 2 Tbsp oil and 2 Tbsp honey with 1 tsp paprika powder and the lemon zest, a little salt and pepper to make a marinade. Spread out the carrots on a baking sheet and pour the marinade over them. Bake the carrots in the oven for 15 minutes (top/bottom heat: 220 °C/circulating air: 200 °C), then add the peppers and cook for another 10 minutes.

Put the couscous in a large bowl and add 1–2 tablespoons of oil. Stir in 150 ml of boiling water with vegetable broth. Cover the bowl and let the couscous swell for 5 minutes.

Mix the yoghurt with the squeezed garlic and 1–2 tablespoons of lemon juice. Add 1/3 of the coarsely chopped herbs. Season the yoghurt with salt and pepper.

Pat the chicken dry with kitchen paper. Heat the iron pan with oil and add the meat to the pan. Fry the chicken about 4–5 minutes on each side until golden brown. Core the chili pepper and chop it very finely with a kitchen knife. At the last minute, season with chili to taste.

Wash the lentils and add to the couscous with 1 tablespoon of oil, 2 tablespoons of lemon juice and the remaining herbs. Arrange the vegetables on the couscous and serve the mint yoghurt with the chicken.



Uniquely crispy fried potatoes *cooked in a cast-iron pan*

Preparation time approx. 30 minutes

Serves 2

Difficulty: easy

Ingredients

- 500 g. boiled potatoes
- 50 g. smoked bacon
- 1 onion
- 1-2 tablespoons clarified butter
- Salt and pepper

Preparation

Peel the potatoes and cut them into 2-4 cm cubes.

Heat the iron pan with clarified butter over medium heat. Bring the pan to the appropriate temperature and add the potato cubes with a teaspoon of salt to the pan for about 15 - 20 minutes. Turn the potatoes regularly.

If the potatoes do not come off the pan in the meantime, reduce the heat and wait until the potato cubes release by themselves. Warning: a good patina layer is a prerequisite for this.

In the meantime, peel and chop the onions and bacon into small cubes.

Now add the onions and bacon to the potatoes in the pan. Let everything fry in the pan until crispy for another 5-10 minutes.

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle poêle en fer ! Vous avez choisi un produit GRÄWE. En tant qu'entreprise familiale, nous prôtons la qualité, le service et la proximité avec nos clients. Afin de profiter longtemps de nos produits GRÄWE, veuillez lire entièrement nos instructions d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation. Nous vous souhaitons des moments de dégustation savoureux avec GRÄWE !

Les poêles en fer sont particulièrement adaptées pour saisir la viande à court terme et à feu vif. Le matériau en fer forgé atteint particulièrement vite des températures très élevées (jusqu'à env. 400° C) et transmet cette chaleur directement à l'aliment à cuire. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Chaque corps de poêle peut présenter de légères rayures dues à la production. Après le culottage, elles ne seront plus visibles et n'entravent pas le bon fonctionnement de la poêle. Veillez à ce que la poêle ne soit pas posée à plat afin qu'elle puisse se dilater sous l'action de la chaleur.

Afin de garantir un niveau de qualité très élevé, nous contrôlons toutes les poêles en fer pour détecter les défauts de production.



Remarque pour la série de poêles

Poêles en fer GRÄWE Wax Pro



Votre nouvelle poêle en fer est recouverte d'une couche protectrice en cire d'abeille qui doit être retirée avant la première utilisation. Cette couche protège la poêle de la rouille pendant le transport et n'est plus nécessaire une fois que la poêle a été correctement culottée. La poignée de la poêle est recouverte d'une protection amovible en silicone et ne nécessite aucune couche protectrice ou autre traitement.



Remarque pour la série de poêles

Poêles en fer GRÄWE



Votre nouvelle poêle en fer est recouverte d'une fine couche d'huile qui doit être enlevée avant la première utilisation. Cette couche protège la poêle de la rouille pendant le transport.



Attention !

Veillez toujours à ce que l'ensemble du fond de la poêle soit chauffé uniformément et lentement à chaque utilisation. Il est très important que la surface de chauffe soit au moins aussi grande que le fond de la poêle ! Faites notamment attention aux anneaux chauffants à activer.

Il est important, en particulier sur les plaques vitrocéramiques et à induction, de porter lentement la poêle à la température souhaitée. Augmentez progressivement la température afin que le bord de la poêle se réchauffe uniformément et que la poêle ne s'abîme pas.

Si la surface de chauffe est trop petite, en raison d'un apport de chaleur irrégulier ou trop rapide, le métal de la poêle se déforme (aucun droit à la garantie).

Avant la première utilisation


Nos poêles en fer sont recouvertes d'une fine pellicule protectrice qui les protège de la rouille. Avant la première utilisation, nettoyez la poêle comme suit :

Premier nettoyage des poêles en fer GRÄWE Wax Pro

Enlevez la couche protectrice de cire d'abeille avec beaucoup d'eau


chaude et une brosse ou une éponge de nettoyage classique (pas de brosse métallique, ni d'éponge en métal). La poêle en fer GRÄWE Wax Pro est livrée avec une éponge luffa (éponge naturelle, doit être ramollie dans l'eau avant utilisation). Vous pouvez également l'utiliser pour le nettoyage. La cire d'abeille doit être entièrement retirée.

Séchez toujours soigneusement la poêle en fer.

 Si vous n'utilisez pas immédiatement la poêle en fer, huilez complètement la poêle avec une serviette en papier. Pour cela, nous recommandons notre huile d'entretien et de culottage GRÄWE.

Premier nettoyage de la poêle en fer GRÄWE

Avant la première utilisation, nettoyez la poêle avec un peu d'eau chaude et une brosse ou une éponge de nettoyage classique. Séchez toujours soigneusement la poêle en fer.

 Si vous n'utilisez pas immédiatement la poêle en fer, huilez complètement la poêle avec une serviette en papier. Pour cela, nous recommandons notre huile d'entretien et de culottage GRÄWE.

Première couche protectrice de patine

Culottage des poêles en fer

Chaque poêle en fer doit être culottée avant la première utilisation.

Afin de culotter correctement votre poêle en fer et former une patine protectrice, procédez comme suit :

1. Versez un peu d'huile à haute température dans la poêle et étalez l'huile à l'aide d'un torchon de manière à ce qu'une fine couche d'huile uniforme mouille l'intérieur de la poêle. Nous recommandons pour cela notre huile de cuisson et de culottage GRÄWE.

2. Chauffez lentement la poêle à moyenne température.
3. Après env. 10 minutes, une légère fumée se forme. Après environ 15-20 minutes, le dégagement de fumée diminue à nouveau (ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant ce temps). Ensuite, mettez la poêle de côté pour qu'elle refroidisse.
4. Dès que la poêle est tiède, répétez le processus de cuisson trois à quatre fois afin de constituer une première couche protectrice anti-adhésive.

Votre poêle en fer se couvrira d'une couche de patine naturelle à chaque utilisation et en cas d'usage fréquent. Notez que la formation d'une patine stable nécessite au moins 5 à 10 cuissons.

Il est normal que la couleur de la poêle change et s'assombrisse au cours de la cuisson et de l'utilisation ultérieure.

Utilisation

Vous avez choisi une poêle de qualité optimale. Nos poêles en fer sont particulièrement adaptées aux saisies courtes et vives. Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, nous recommandons de procéder comme suit. Pour la cuisson, utilisez exclusivement de la graisse ou de l'huile à haute température (p.ex. de l'huile de colza, de l'huile de tournesol, du beurre clarifié, Biskin, de la graisse de coco). Dès qu'une patine naturelle s'est formée dans la poêle, il est possible d'utiliser progressivement de moins en moins d'huile pour la cuisson. Ne chauffez jamais la poêle pendant une longue période sans contenu ou avec seulement de l'eau. Sur les plaques en vitrocéramique et à induction, veillez à ce que la poêle chauffe lentement (d'abord à feu moyen) et que l'anneau chauffant soit au moins aussi grand que le fond de la poêle.



Remarque particulière :

Lors de la cuisson, évitez les aliments acides comme la sauce tomate, la purée de pommes, les aliments riches en acides de fruits, le vin, le vinaigre ou le citron, ces ingrédients donneront à vos plats un goût « métallique ».

Conseils

Nous recommandons d'utiliser la poêle en fer à feu moyen pour obtenir le meilleur résultat de cuisson. Veillez à ne pas faire glisser la poêle d'avant en arrière sur les surfaces en vitrocéramique. Les résidus de forge et de fer peuvent provoquer des rayures sur la surface de la cuisinière. Évitez de stocker la poêle dans des pièces humides (cave) afin de prévenir la rouille.

Entretien et nettoyage

Il faut toujours laisser une fine pellicule d'huile sur l'ensemble de la poêle afin d'éviter la formation de rouille. Après chaque nettoyage, votre poêle en fer doit être à nouveau huilée. Pour cela, nous recommandons notre huile de cuisson et de culottage GRÄWE (n° d'art. 7000.OEL).

Nos poêles en fer ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. Les poêles en fer ne sont en principe pas conçues pour laisser tremper des résidus dans la poêle ou pour rester dans l'eau pendant une longue période.

Nettoyage des salissures légères

Si vos poêles en fer sont légèrement sales, utilisez simplement une serviette en papier sèche pour essuyer l'intérieur de la poêle.

Nettoyage en cas de salissure moyenne

Si votre poêle en fer est un peu plus sale et que, p. ex., les résidus d'aliments ne peuvent pas être nettoyés avec un chiffon sec, nous vous recommandons de la nettoyer avec du sel. Pour ce faire, essayez la poêle avec une serviette en papier sèche et

recouvrez le fond intérieur de la poêle d'une fine couche de sel. Chauffez la poêle avec le sel à feu doux et frottez délicatement le sel avec une serviette en papier sur les zones à nettoyer. Veillez à ne pas frotter de manière intensive pour ne pas endommager la patine.

Nettoyage intensif / enlever la couche protectrice de patine

Il n'est pas courant d'enlever complètement la couche protectrice de patine de la poêle. Toutefois, la patine peut être entièrement éliminée à l'eau chaude et avec un produit à récurer domestique. Si les résidus sont particulièrement tenaces, vous pouvez également nettoyer intensivement la poêle avec de la crème à récurer.

N'oubliez pas que vous devez recommencer le processus de culottage après le nettoyage intensif afin de créer une nouvelle couche protectrice de patine.

Sources d'erreur/Élimination des erreurs

Formation de rouille

Si de petites taches de rouille apparaissent, elles peuvent être enlevées avec précaution à l'aide d'une éponge de nettoyage sèche. Dans les cas les plus tenaces, un peu de crème à récurer peut être utile.

Après le traitement de la rouille avec la crème à récurer, la patine doit être complètement éliminée et la poêle doit être à nouveau culottée (voir Entretien & nettoyage / Culottage de la poêle en fer).

Les aliments collent ou brûlent pendant la cuisson

Il est normal que la viande, p. ex., colle d'abord dans la poêle et se détache du fond de la poêle après peu de temps. Si les aliments collent à la poêle en fer et ne se détachent plus pendant la cuisson, la patine de protection n'est pas encore suffisamment constituée. Enlevez, si nécessaire, les restes brûlés et nettoyez la poêle en fer. Utilisez un peu plus d'huile lors de la prochaine cuisson. Au fil des utilisations, la patine de protection se renforce et vous pouvez réduire progressivement l'huile

lors de la cuisson.

Si la cuisson des aliments ne s'est pas améliorée après environ 5 à 10 cuissons (après le culottage) dans la poêle en fer, nous recommandons de culotter à nouveau la poêle après un nettoyage intensif (voir Entretien Et nettoyage / Culottage de la poêle en fer).

Consignes de sécurité

Veillez faire attention au fait que la poêle et la poignée deviennent très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine ou une manique lorsque vous utilisez la poêle. Un contact direct avec la poêle chaude peut entraîner de graves brûlures.

Utilisations appropriées

Nos poêles en fer conviennent à tous les types de cuisinières. Vous pouvez également utiliser les poêles en fer sans crainte dans le four, sur le barbecue ou sur un feu ouvert.



Remarque pour la série de poêles **Poêles en fer GRÄWE Wax Pro**

La poêle en fer Wax Pro de GRÄWE est également adaptée à une utilisation au four, sur le barbecue ou sur un feu ouvert. Veillez à retirer au préalable la poignée en silicone.

Nos poêles en fer ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. Les poêles en fer ne sont en principe pas conçues pour laisser tremper des résidus dans la poêle ou pour rester dans l'eau pendant une longue période.

Garantie

Afin de vous offrir un standard de qualité très élevé, nous contrôlons personnellement toutes les poêles pour vérifier qu'elles ne présentent pas d'irrégularités. Si toutefois votre poêle devait présenter un défaut, veuillez prendre contact avec nous.

Nous vous garantissons le bon fonctionnement de nos poêles en fer en termes de qualité et de durabilité pendant une période de garantie de 10 ans. La période de garantie commence à la date de facturation indiquée. Si, pendant la période de garantie, des défauts justifiés apparaissent, qui ne sont pas dus à l'usure normale, à la détérioration normale, au non-respect des instructions d'entretien jointes ou à des défauts de la marchandise qui ne sont pas dus à une détérioration fautive, nous remplacerons gratuitement la marchandise défectueuse par une nouvelle. Le droit à la garantie s'étend exclusivement à cette réclamation. Tout autre droit découlant de cette garantie est exclu. Pendant la période de garantie, vous disposez des droits de garantie légaux en matière d'exécution ultérieure, de réduction, de résiliation et de dommages et intérêts conformément aux §§ 437 et suivants du Code civil allemand (BGB) dans la mesure prévue par la loi. Aucune garantie n'est accordée pour les dommages dus aux raisons suivantes :

- Traces de coupures et d'éraflures de nature purement optique (liées à la production)
- Surchauffe
- Utilisation inappropriée et incorrecte
- Traitement défectueux, inadapté, inapproprié ou négligent
- Non-respect de cette notice d'utilisation
- Réparations qui n'ont pas été effectuées correctement
- Déformation de la poêle en raison d'un apport de chaleur irrégulier

La demande de garantie doit être adressée directement au fabricant (garant) à l'adresse suivante, de préférence, mais pas obligatoirement, avec une copie de la facture :

Günter Gräwe GmbH, Wibschla 33, 58513 Lüdenscheid

E-mail : info@graewe-germany.de

Le droit découlant de la garantie du fabricant s'ajoute à notre obligation de garantie, qui n'est pas limitée par la garantie.

Clause de non-responsabilité

Nous attirons expressément votre attention sur le fait que nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus aux causes suivantes :

- Utilisation non conforme
- Dommages causés à n'importe quelle surface par le mouvement (p. ex. mouvement de va-et-vient) de la poêle
- Manipulation inappropriée, incorrecte ou négligente
- Non-respect de cette notice d'utilisation
- Réparations non effectuées correctement
- Montage de pièces de rechange non conformes à la version d'origine.

Il en va de même pour les pièces complémentaires et les accessoires. Dans la mesure où la loi ne prescrit pas impérativement autre chose, nous ne sommes par ailleurs responsables que des dommages résultant d'une action intentionnelle ou d'une négligence grave des représentants légaux de notre société ou de leurs auxiliaires d'exécution.

Service clientèle

Vous avez des questions sur le produit que vous avez acheté ou vous avez besoin d'aide ? Si nos produits ne répondent pas à vos attentes, présentent des défauts ou si vous avez des questions sur leur utilisation, notre service clientèle est à votre disposition. Si vous en disposez, veuillez préparer votre numéro de commande.

Du lundi au vendredi de 08h00 à 17h00 au +49 (0)2351 981 501 -10
Vous pouvez nous joindre par e-mail à info@graewe-germany.de
ou par What's App au +49 (0)2351 981 501 -55

Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos articles et de les rendre plus conviviaux. Tout retour de votre part, qu'il soit positif ou négatif, nous aidera à y parvenir. Faites-nous part de votre expérience avec nos produits en envoyant un e-mail à info@graewe-germany.de. Nous nous réjouissons de tout commentaire !



Vous êtes à la recherche d'un accessoire adapté ?

Des produits de haute qualité pour la cuisine et le ménage constituent l'assortiment de base de GRÄWE. Grâce à nos ustensiles de cuisine, vous réussirez à préparer, cuisiner et cuire des plats de haut niveau. Découvrez notre gamme de produits sur www.graewe-shop.de.



Steak juteux *cuit dans une poêle en fer*

Temps de préparation : env. 20 minutes

2 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients

- 2 rumsteaks de 250 g chacun
- 1 à 3 cuillères à soupe de beurre clarifié
- 2x gousses d'ail
- 2x branches de romarin
- Gros sel de mer, poivre
- Papier d'aluminium

Degrés de cuisson du rumsteck :

Rare: 48 °C.

Medium Rare or English: 54 °C.

Medium: 58-60 °C.

Medium Well: 60-64 °C.

Préparation

Sortir la viande du réfrigérateur env. 2 à 3 heures avant de la préparer et l'amener à température ambiante. Tamponner la viande avec du papier absorbant pour la sécher, afin que le jus de viande n'adhère plus à la viande.

Chauffer votre poêle en fer avec du beurre clarifié. Dès que la graisse est liquide et qu'il y a une forte chaleur de base, mettre la viande dans la poêle.

Saisir le steak à feu vif pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. Éplucher l'ail et l'écraser avec le côté le plus large de votre couteau de cuisine. Laver les branches de romarin et bien les sécher.

Réduire ensuite légèrement la température et ajouter l'ail et les branches de romarin à la viande dans la poêle. À l'aide d'une cuillère, verser la graisse sur la viande pendant 1 à 2 minutes.

Vérifier toujours le niveau de cuisson de votre steak. Pour vous aider, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire. Lorsque le steak a atteint le niveau de cuisson souhaité, le retirer de la poêle et l'envelopper dans le papier d'aluminium. Maintenant, laisser reposer les steaks dans le film plastique pendant 10 minutes.

Juste avant de servir, assaisonner le steak avec du sel et du poivre.



Tendre poulet au piment cuit dans une poêle en fer *avec lentilles au couscous, légumes et yaourt à la menthe*

Temps de préparation : env. 40 minutes

4 personnes

Difficulté : moyenne

Ingrédients

- 500 g Filet de poitrine de poulet
- 1 citron bio
- 300 g Yaourt
- 150 g Couscous
- 150 g Lentilles brunes
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes
- 2 tiges de menthe
- 5 branches de persil plat
- 4 CS de graines de grenade
- 1 gousse d'ail
- 2 poivrons
- 1 piment rouge
- 300 g de carottes
- Un peu de miel liquide, Huile, paprika en poudre, sel, poivre

Préparation

Laver soigneusement les poivrons, le persil et la menthe. Éplucher les carottes et les couper avec le poivron en julienne. Laver le citron, râper finement le zeste et presser le citron.

Mélanger 2 cuillères à soupe d'huile et 2 cuillères à soupe de miel avec 1 cuillère à café de paprika en poudre et le zeste de citron, un peu de sel et de poivre pour obtenir une marinade. Répartir les carottes sur une plaque de cuisson et les arroser de marinade. Faire cuire les carottes au four pendant 15 minutes (chaleur de voûte et de sole : 220 °C/chaleur tournante : 200 °C), puis ajouter les poivrons pendant 10 minutes supplémentaires.

Verser le couscous dans un grand saladier et ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile. Délayer dans 150 ml d'eau bouillante avec le bouillon de légumes. Couvrir le saladier et laisser gonfler le couscous pendant 5 minutes.

Mélanger le yaourt avec l'ail pressé et 1-2 cuillères à soupe de jus de citron. Ajouter 1/3 des herbes grossièrement hachées. Assaisonner le yaourt avec du sel et du poivre.

Essuyer le poulet avec du papier absorbant. Chauffer la poêle en fer avec de l'huile et y mettre la viande. Faire cuire le poulet pendant environ 4 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Épépiner le piment et le hacher très finement avec un couteau de cuisine. À la dernière minute, assaisonner avec du piment selon votre goût.



Pommes de terre sautées exceptionnellement croustillantes *cuit dans une poêle en fer*

Temps de préparation : env. 30 minutes

2 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre à cuisson ferme
- 50 g de lard fumé
- 1 oignon
- 1-2 cuillères à soupe de beurre clarifié
- Sel et poivre

Préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes de 2 à 4 cm. Chauffer la poêle en fer avec du beurre clarifié à feu moyen. Porter la poêle à la température adéquate et mettre les cubes de pommes de terre dans la poêle avec une cuillère à café de sel pendant env. 15 à 20 minutes. Retourner régulièrement les pommes de terre.

Si, entre-temps, les pommes de terre ne se détachent pas de la poêle, réduire le feu et attendre que les cubes de pommes de terre se détachent d'eux-mêmes. Attention, la condition préalable est une bonne couche de patine.

Entre-temps, éplucher et couper les oignons et le lard en petits dés.

Ajouter maintenant les oignons et le lard aux pommes de terre dans la poêle. Laisser cuire le tout dans la poêle pendant 5 à 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce que cela croustille.

¡Enhorabuena por su nueva sartén de hierro! Ha elegido un producto de GRÄWE. Como empresa familiar, apostamos por la calidad, el servicio y la proximidad al cliente. Para disfrutar de nuestros productos GRÄWE durante mucho tiempo, lea completamente nuestras instrucciones de uso y cuidado antes de utilizarlos por primera vez. Esperamos que disfrute de grandes momentos de placer con GRÄWE.

Las sartenes de hierro son especialmente adecuadas para dorar la carne rápidamente y con fuerza. El material de hierro forjado alcanza temperaturas muy altas (hasta unos 400 °C) con especial rapidez y las transmite directamente a los alimentos que quiera asar. Así se consigue un resultado de asado ideal. Los cuerpos de las sartenes pueden tener ligeros arañazos debidos a la producción. Después de la cocción, dejan de ser visibles y no afectan a la función de la sartén. Tenga en cuenta que la sartén no quede plana para que pueda expandirse con el suministro de calor. Para garantizar un nivel de calidad muy alto, comprobamos todas las sartenes de hierro para detectar defectos de producción.



Nota para la serie de sartenes

Sartenes de hierro GRÄWE Wax Pro



Su nueva sartén de hierro tiene una capa protectora de cera de abeja que debe retirarse antes del primer uso. Esta capa protege la sartén de la oxidación durante el transporte y ya no es necesaria una vez que la sartén se haya utilizado para asar correctamente.

El mango de la sartén está cubierto con un protector de mango de silicona extraíble y no requiere ningún revestimiento protector ni ningún otro tratamiento.



Nota para la serie de sartenes

Sartenes de hierro GRÄWE



Su nueva sartén de hierro tiene una fina capa de aceite que debe retirar antes de utilizarla por primera vez. Esta capa protege la sartén de la oxidación durante el transporte.



¡Atención!

Asegúrese siempre de que toda la base de la sartén se caliente uniforme y lentamente cada vez que la utilice. Es muy importante que la superficie de calentamiento sea al menos tan grande como el fondo de la sartén. Preste especial atención a un anillo de calefacción que pueda encenderse.

Especialmente con las placas de vitrocerámica e inducción, es importante llevar la sartén lentamente a la temperatura deseada. Suba la temperatura gradualmente para que el borde de la sartén se caliente uniformemente y la sartén no se dañe. Si la superficie de calentamiento es demasiado pequeña, debido a una entrada de calor desigual o demasiado rápida, el metal de la sartén se deformará (sin derecho a garantía).


Antes del primer uso

Nuestras sartenes de hierro tienen una fina película protectora que las protege de la oxidación. Antes de utilizar la sartén por primera vez, límpiela como se indica a continuación:

Primera limpieza de las sartenes GRÄWE Wax Pro


Retire la capa protectora de cera de abejas con abundante agua caliente y

un cepillo o esponja de limpieza clásica (no un cepillo o esponja metálicos). La sartén de hierro GRÄWE Wax Pro incluye una esponja de lufa en el volumen de suministro (esponja natural, debe ablandarse en agua antes de usarla). También se puede utilizar para la limpieza. La cera de abejas debe eliminarse por completo. Seque siempre bien la sartén de hierro.

 Si no utiliza la sartén de hierro inmediatamente, engrase la sartén completamente con una toalla de papel. Para ello, recomendamos nuestro aceite de cuidado y secado GRÄWE.

Primera limpieza de la sartén de hierro GRÄWE

Antes de utilizar la sartén por primera vez, límpiela con un poco de agua caliente y un cepillo o esponja de limpieza clásica. Seque siempre bien la sartén de hierro.

 Si no utiliza la sartén de hierro inmediatamente, engrase la sartén completamente con una toalla de papel. Para ello, recomendamos nuestro aceite de cuidado y secado GRÄWE.

Primera pátina protectora

Preparación de las sartenes de hierro

Cada sartén de hierro debe prepararse antes de su primer uso.

Para preparar su sartén de hierro correctamente de modo que se forme una pátina protectora, proceda de la siguiente forma:

1. Vierta un poco de aceite que soporte altas temperaturas en la sartén y extiéndalo con un paño doméstico para que una fina capa de aceite empape el interior de la sartén. Para ello, recomendamos nuestro aceite de cuidado y preparación GRÄWE.
2. Caliente lentamente la sartén a temperatura media.
3. Después de unos 10 minutos, se produce una ligera formación de humo. Al cabo de unos 15-20 minutos, el desarrollo del humo vuelve

a reducirse (no deje la sartén desatendida durante este tiempo). A continuación, aparte la sartén para que se enfríe.

4. En cuanto la sartén esté solo tibia, repita el proceso de preparación tres o cuatro veces para crear una primera capa protectora antiadherente.

Su sartén de hierro acumulará una pátina natural con cada uso y con el uso frecuente. Tenga en cuenta que la formación de una pátina estable requiere al menos 5-10 usos de la sartén.

Es normal que el color de la sartén cambie y se oscurezca como resultado de la cocción y el uso continuado.

Uso

Ha elegido una sartén especial. Nuestras sartenes de hierro son ideales para dorar fuertemente y durante poco tiempo. Para conseguir un resultado de asado óptimo, recomendamos el siguiente procedimiento.

Para asar, utilice únicamente grasas o aceites muy resistentes al calor (por ejemplo, aceite de colza, aceite de girasol, mantequilla clarificada, galleta, aceite de coco). Una vez que se ha formado una pátina natural en la sartén, se puede utilizar cada vez menos aceite al asar. No caliente nunca la sartén durante mucho tiempo sin contenido o solo con agua.

En las placas de vitrocerámica e inducción, asegúrese de que la sartén se caliente lentamente (a fuego medio al principio) y que el anillo de la cocina sea al menos tan grande como la base de la sartén



Nota especial

Al asar, evite los alimentos ácidos como la salsa de tomate, la pulpa de manzana, los alimentos con muchos ácidos de frutas, el vino, el vinagre o los limones; estos ingredientes hacen que su comida tenga un sabor „metálico“.

Consejos

Se recomienda utilizar la sartén de hierro a fuego medio para obtener el mejor resultado. Tenga cuidado de no mover la sartén de un lado a otro en las superficies de vitrocerámica. Los restos de forja y de hierro pueden provocar arañazos en la superficie de la cocina. No la almacene en espacios húmedos (sótano) para evitar la oxidación.

Cuidado y limpieza

Siempre debe quedar una fina película de aceite en toda la sartén para evitar que se oxide. Después de cada proceso de limpieza, hay que volver a engrasar la sartén de hierro. Para ello, recomendamos nuestro aceite de preparación y cuidado GRÄWE (n.º art. 7000.OEL).

Nuestras sartenes de hierro no son aptas para el lavavajillas. Las sartenes de hierro no suelen ser adecuadas para remojar los restos de la sartén o para permanecer en el agua durante mucho tiempo.

Limpieza de la suciedad ligera

Si sus sartenes de hierro están ligeramente sucias, solo tiene que utilizar un trozo de papel de cocina seco para limpiar el interior de la sartén.

Limpieza para la suciedad media

Si su sartén de hierro está algo más sucia y, por ejemplo, los restos de comida no se pueden limpiar con un paño seco, le recomendamos que la limpie con sal. Para ello, limpie la sartén con un trozo de papel de cocina seco y cubra el fondo interior de la sartén con una fina capa de sal. Caliente la sartén con la sal a fuego lento y frote la sal con cuidado con un trozo de papel de cocina en las zonas a limpiar. Tenga cuidado de no fregar agresivamente para no dañar la pátina.

Limpieza intensiva / eliminar pátina protectora

No es habitual eliminar por completo la pátina protectora de la sartén. Sin embargo, la pátina puede eliminarse por completo con agua caliente

y leche limpiadora doméstica. Para los residuos especialmente resistentes, también puede limpiar la sartén de forma intensiva con leche limpiadora. Tenga en cuenta que tendrá que volver a realizar el proceso de secado después de una limpieza intensiva para crear una nueva pátina protectora.

Fuentes de error/solución de problemas

Formación de óxido

Si se forman pequeñas manchas de óxido, pueden eliminarse cuidadosamente con una esponja de limpieza en seco. En los casos más tozudos, un poco de leche limpiadora puede ser de ayuda.

Después de tratar el óxido con leche limpiadora, hay que eliminar completamente la pátina y volver a preparar la sartén (véase Cuidado y limpieza / Preparación de la sartén de hierro).

La comida se pega o se quema

Es normal que la carne, por ejemplo, se pegue a la sartén al principio y se desprenda del fondo de la sartén al poco tiempo. Si la comida se pega a la sartén de hierro y no se desprende, la pátina protectora aún no se ha acumulado lo suficiente. Si es necesario, retire los residuos quemados y limpie la sartén de hierro. Utilice un poco más de aceite para el siguiente uso. Con cada uso, la pátina protectora se hace más fuerte y se puede reducir gradualmente el aceite al asar.

Si el resultado de cocina no mejora después de unos 5-10 asados (después de la preparación) en la sartén de hierro, recomendamos volver a preparar la sartén después de una limpieza intensiva (ver Cuidado y limpieza / Preparación de la sartén de hierro).

Instrucciones de seguridad

Por favor, tenga cuidado porque la sartén y el mango se calientan mucho. Utilice siempre guantes de cocina o una manopla para el horno cuando

utilice la sartén. El contacto directo con la sartén caliente puede causar quemaduras graves.

Notas de idoneidad

Nuestras sartenes de hierro son adecuadas para todo tipo de cocinas. También puede utilizar las sartenes de hierro sin dudarlas en el horno, en la parrilla o en el fuego.



Nota para la serie de sartenes

Sartenes de hierro GRÄWE Wax Pro

La sartén de hierro GRÄWE Wax Pro también es apta para su uso en el horno, en la parrilla o en el fuego. Asegúrese de retirar previamente el mango de silicona.

Nuestras sartenes de hierro no son aptas para el lavavajillas. Las sartenes de hierro no suelen ser adecuadas para remojar los restos de la sartén o para permanecer en el agua durante mucho tiempo.

Garantía

Para ofrecerle un nivel de calidad muy alto, comprobamos personalmente todas las sartenes para detectar imperfecciones. Si hay algún defecto, póngase en contacto con nosotros.

Garantizamos el perfecto funcionamiento de nuestras sartenes de hierro en términos de textura y durabilidad durante un periodo de garantía de 10 años. El periodo de garantía comienza en la fecha indicada en la factura. Si durante el periodo de garantía se producen defectos justificados que

no se deban al desgaste normal, a la inobservancia de las instrucciones de cuidado adjuntas o a defectos en la mercancía que no se deban a daños culposos, sustituiremos la mercancía defectuosa por otra nueva sin coste alguno. El derecho de garantía se extiende exclusivamente a este derecho. Quedan excluidas otras reclamaciones derivadas de esta garantía.

Dentro del periodo de garantía, usted tiene derecho a los derechos legales de garantía de cumplimiento posterior, reducción, retirada e indemnización por daños y perjuicios de acuerdo con los artículos 437 y siguientes del Código Civil alemán (BGB), en la medida en que lo establezca la ley. No se ofrece ninguna garantía por los daños causados por los siguientes motivos:

- Marcas de cortes y arañazos de naturaleza puramente óptica (relacionadas con la producción)
- Sobre calentamiento
- Uso inadecuado y no previsto
- Manejo erróneo, inadecuado, indebido o negligente
- Incumplimiento de estas instrucciones
- Las reparaciones no se han realizado correctamente
- Distorsión de la sartén debido a un suministro de calor desigual

La reclamación de garantía debe enviarse directamente al fabricante (garante) a la siguiente dirección, de forma expedita pero no necesariamente con una copia de la factura:

Günter Gräwe GmbH, Wibschla 33, 58513 Lüdenscheid,
Correo: info@graewe-germany.de

La reclamación en virtud de la garantía del fabricante se suma a nuestra obligación de garantía, que no está limitada por esta.

Descargo de responsabilidad

Señalamos expresamente que no aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por lo siguiente:

- uso distinto al previsto
- daños en cualquier superficie causados por el movimiento (por ejemplo, deslizamiento hacia delante y hacia atrás) de la sartén
- manipulación inadecuada, incorrecta o negligente
- incumplimiento de estas instrucciones de uso
- reparaciones que no se hayan realizado correctamente
- la instalación de piezas de recambio que no corresponden al diseño original.

Lo mismo se aplica con las piezas complementarias y los accesorios. A menos que la ley prescriba lo contrario, solo seremos responsables de los daños causados por una acción intencionada o gravemente negligente por parte de los representantes legales de nuestra empresa o sus auxiliares ejecutivos.

Servicio de atención al cliente

¿Tiene preguntas sobre el producto adquirido o necesita ayuda? Si nuestros productos no cumplen sus expectativas, tienen defectos o tiene dudas sobre el uso, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. Si dispone de él, tenga a mano su número de pedido.

De lunes a viernes, de 8:00 a 17:00 horas,
en el número [+49 \(0\)2351 981 501 -10](tel:+490235198150110)

Puede contactar con nosotros por correo en info@graewe-germany.de
o por WhatsApp en el [+49 \(0\)2351 981 501 -55](tel:+490235198150155)

Siempre estamos trabajando para mejorar nuestros artículos y hacerlos más cómodos para el cliente, de modo que cualquier comentario suyo

—positivo o negativo— nos ayuda a realizarlo. Comparta con nosotros su experiencia con el producto enviando un correo electrónico a info@graewe-germany.de. Nos alegramos de recibir todos los comentarios.



¿Busca accesorios adecuados?

Los productos de alta calidad para la cocina y el hogar constituyen la gama principal de GRÄWE. Preparar, cocinar y hornear con éxito al más alto nivel con nuestros utensilios de cocina. Descubra nuestra gama en www.graewe-shop.de.



Filete jugoso

hecho en sartén de hierro

Tiempo de preparación aprox. 20 minutos

2 personas

Dificultad: fácil

Ingredientes

- 2 filetes de cadera de 250 gr.
- 1 - 3 cucharadas de mantequilla clarificada
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de romero
- Sal marina gruesa, pimienta
- Papel de aluminio

Etapas de la cocción de filete de cadera:

Rare: 48 °C.

Medium Rare o English: 54 °C.

Medium o rosa: 58-60 °C.

Medium Well o medio rosa: 60-64 °C.

Preparación

Saque la carne del frigorífico unas 2-3 horas antes de la preparación y póngala a temperatura ambiente. Seque la carne con papel doméstico para que no queden jugos pegados a la carne.

Caliente su sartén de hierro con mantequilla clarificada. En cuanto la grasa esté líquida y haya un alto calor de base, añada la carne a la sartén.

Ase el filete por ambos lados durante unos 4-5 minutos cada uno. Pele el ajo y aplástelo con el lado ancho de su cuchillo de cocinero. Lave las ramitas de romero y séquelas bien.

Ahora reduzca la temperatura ligeramente y añada el ajo y las ramitas de romero a la carne en la sartén. Vierta la grasa sobre la carne con una cuchara durante 1-2 minutos.

Compruebe siempre el nivel de asado de su filete. Para ayudarle, le recomendamos que utilice un termómetro para alimentos. Cuando el filete haya alcanzado el punto de cocción deseado, sáquelo de la sartén y envuélvalo en el papel de aluminio. Ahora deje reposar los filetes en el papel de aluminio durante 10 minutos.

Justo antes de servir, salpimentar el filete.



Pollo con chile tierno hecho en sartén de hierro *con cuscús lentejas con verduras y yogur a la menta*

Tiempo de preparación aprox. 40 minutos

4 personas

Dificultad: media

Ingredientes

- 500 gr. Filete de pechuga de pollo
- 1 limón ecológico
- 300 gr. Yogur
- 150 gr. Cuscús
- 150 gr. Lentejas marrones
- 1 cucharadita de caldo de verduras
- 2 tallos de menta
- 5 tallos de perejil
- 4 cucharadas de semillas de granada
- 1 ajo
- 2 pimientos
- 1 guindilla
- 300 gr. Zanahorias
- un poco de miel líquida, Aceite, pimentón en polvo, sal, pimienta

Preparación

Lave bien los pimientos, el perejil y la menta. Pelar las zanahorias y cortarlas en tiras largas junto con los pimientos. Lavar el limón, rallar finamente la cáscara y exprimir el limón.

Mezclar 2 cucharadas de aceite y 2 cucharadas de miel con 1 cucharadita de pimentón en polvo y la ralladura de limón, un poco de sal y pimienta para hacer un adobo. Extender las zanahorias en una bandeja de horno y verter el adobo sobre ellas. Hornear las zanahorias durante 15 minutos (calor superior/inferior: 220 °C/ventilador: 200 °C), luego añadir los pimientos durante otros 10 minutos.

Poner el cuscús en un cuenco grande y añadir 1-2 cucharadas de aceite. Remover en 150 ml de agua hirviendo con caldo de verduras. Tapar el bol y dejar que el cuscús se infle durante 5 minutos.

Mezclar el yogur con el ajo prensado y 1-2 cucharadas de zumo de limón. Añadir 1/3 de las hierbas picadas. Sazonar el yogur con sal y pimienta.

Secar el pollo con papel de cocina. Calentar la sartén de hierro con aceite y colocar la carne en la sartén. Asar el pollo durante unos 4-5 minutos por cada lado hasta que se dore. Retirar las semillas de la guindilla y picarla muy fina con un cuchillo de cocina. En el último minuto, sazonar con chile al gusto.

Lavar las lentejas y añadirlas al cuscús con 1 cucharada de aceite, 2 cucharadas de zumo de limón y las hierbas restantes. Disponer las verduras sobre el cuscús y servir el yogur de menta con el pollo.



Patatas fritas supercrujientes *hechas en la sartén de hierro*

Tiempo de preparación aprox. 40 minutos

4 personas

Dificultad: fácil

Ingredientes

- 500 gr. de patatas de cera
- 50 gr. de tocino ahumado
- 1 cebolla
- 1-2 cucharadas de mantequilla clarificada
- Sal y pimienta

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en dados de 2 a 4 cm.

Calentar la sartén de hierro con mantequilla clarificada a fuego medio. Poner la sartén a la temperatura adecuada y colocar los cubos de patata en la sartén con una cucharadita de sal durante unos 15 - 20 minutos. Dar la vuelta a las patatas regularmente.

Si las patatas no se desprenden de la sartén en el centro, reducir el fuego y esperar hasta que los cubos de patata se desprendan solos. Atención, el requisito previo es una buena capa de pátina.

Mientras tanto, pelar y picar las cebollas y el tocino en cubos pequeños.

Ahora añadir las cebollas y el tocino a las patatas en la sartén. Dejar que todo se ase en la sartén durante otros 5-10 minutos hasta que esté crujiente.

Congratulazioni per l'acquisto della sua nuova padella in ferro! Ha scelto un prodotto GRÄWE. In quanto azienda familiare, siamo sinonimo di qualità, servizio e vicinanza al cliente. Per godere a lungo dei nostri prodotti GRÄWE, la preghiamo di leggere attentamente le nostre istruzioni per l'uso e la cura prima di utilizzarli per la prima volta. Vi auguriamo di sfruttare appieno i prodotti GRÄWE!

Le padelle in ferro sono particolarmente adatte per cuocere brevemente e a fuoco vivo la carne. Il materiale in ferro battuto raggiunge temperature particolarmente elevate (fino a circa 400° C) molto rapidamente e le trasmette direttamente al cibo da cucinare, ottenendo così un risultato di cottura eccellente. Ogni padella può presentare leggeri graffi legati alla produzione. Dopo la preparazione non sono più visibili e non compromettono la funzione della padella. Notare che la padella non è piatta in modo da potersi espandere con l'apporto di calore.

Per garantire uno standard di qualità molto alto, controlliamo che tutte le padelle in ferro non presentino difetti di produzione.



Nota per la serie padella

Padelle in ferro GRÄWE Wax Pro



Questa nuova padella in ferro ha un rivestimento protettivo in cera d'api che deve essere rimosso prima del primo utilizzo. Questo strato protegge la padella dalla ruggine durante il trasporto e non è più necessario una volta che la padella è stata preparata correttamente. Il manico della padella è rivestito da una protezione rimovibile in silicone e non richiede alcun rivestimento protettivo o ulteriore trattamento.



Nota per la serie padella

Padelle in ferro GRÄWE



Questa nuova padella in ferro presenta un sottile strato di olio che deve essere rimosso prima del primo utilizzo. Questo strato protegge la padella dalla ruggine durante il trasporto.



Attenzione!

Assicurarsi sempre che l'intero fondo della padella venga riscaldato uniformemente e lentamente durante ogni utilizzo. È molto importante che la superficie riscaldante sia grande almeno quanto il fondo della padella! Prestare particolare attenzione a un anello riscaldante che può accendersi. Specialmente con i piani di cottura in ceramica e a induzione, è importante portare la padella lentamente alla temperatura desiderata. Aumentare gradualmente la temperatura in modo che il bordo della padella si riscaldi uniformemente e la padella non si danneggi.

Se la superficie riscaldante è troppo piccola e in caso di un apporto di calore irregolare o troppo rapido, il metallo della padella si deforma (nessun diritto di garanzia).


Prima del primo utilizzo

Le nostre padelle in ferro presentano una sottile pellicola protettiva che le protegge dalla ruggine. Prima di usare la padella per la prima volta, pulirla nel seguente modo:

Prima pulizia delle padelle in ferro GRÄWE Wax Pro


Rimuovere lo strato protettivo in cera d'api con abbondante acqua calda e un pennello o una spugna pulente classica (niente spazzola o spugna

di metallo). La dotazione della padella in ferro GRÄWE Wax Pro include una spugna di luffa (spugna naturale, deve essere ammorbidita in acqua prima dell'uso). Può essere utilizzata anche per la pulizia. Rimuovere completamente la cera d'api. Asciugare accuratamente la padella in ferro.

 Se non si utilizza immediatamente la padella di ferro, oliarla completamente con la carta assorbente. A questo scopo consigliamo il nostro olio per la cura e la preparazione GRÄWE.

Prima pulizia della padella in ferro GRÄWE

Prima di usare la padella per la prima volta, pulirla con un po' di acqua calda e una spazzola o una spugna pulente classica. Asciugare accuratamente la padella in ferro.

 Se non si utilizza immediatamente la padella di ferro, oliarla completamente con la carta assorbente. A questo scopo consigliamo il nostro olio per la cura e la preparazione GRÄWE.

Prima patina protettiva

Preparazione della padella in ferro

Ogni padella in ferro deve essere preparata prima del primo utilizzo.

Per preparare correttamente la padella in ferro e formare una patina protettiva, procedere nel seguente modo:

1. Versare un po' di olio per alte temperature nella padella e distribuirlo utilizzando un panno domestico in modo che uno strato sottile e uniforme di olio bagni l'interno della padella. Raccomandiamo a tal fine il nostro olio per la cura e la preparazione GRÄWE.
2. Scaldare lentamente la padella a una temperatura media.
3. Dopo circa 10 minuti, c'è una piccola quantità di fumo. Dopo circa 15-20 minuti, lo sviluppo del fumo si riduce di nuovo (non lasciare la padella incustodita durante questo periodo di tempo). Quindi

mettere da parte la padella e farla raffreddare.

4. Quando la padella è diventata tiepida, ripetere il processo di preparazione tre o quattro volte al fine di creare un primo strato protettivo antiaderente

La padella in ferro creerà una patina naturale ad ogni uso e in caso di utilizzo frequente. Notare che la formazione di una patina stabile richiede almeno 5-10 processi di cottura. È normale che il colore della padella cambi e si scurisca con la preparazione e l'uso continuato.

Utilizzo

L'articolo acquistato è una padella speciale. Le nostre padelle in ferro sono particolarmente adatte per le cotture brevi e a fuoco vivo. Per ottenere un risultato di cottura ottimale, raccomandiamo la seguente procedura.

Usare solo grassi od oli per alte temperature durante la cottura (per es. olio di colza, olio di girasole, burro chiarificato, Biskin, olio di cocco).

Una volta che si è formata una patina naturale nella padella, è possibile utilizzare gradualmente sempre meno olio durante la cottura. Non scaldare mai la pentola per un lungo periodo di tempo senza contenuto o con sola acqua. Sui piani di cottura in ceramica e a induzione, assicurarsi che la padella venga riscaldata lentamente (a fuoco medio all'inizio) e che l'anello riscaldante sia grande almeno quanto il fondo della padella.



Nota speciale

Durante la cottura evitare cibi acidi come la salsa di pomodoro, la polpa di mela, cibi con molti acidi della frutta, vino, aceto o limoni, questi ingredienti fanno sì che il cibo abbia un sapore "metallico".

Consigli

Raccomandiamo di utilizzare la padella in ferro a fuoco medio per ottenere il miglior risultato di cottura. Assicurarsi di non muovere la padella in avanti e all'indietro sulle superfici in vetroceramica. I residui di forgiatura e di ferro possono graffiare la superficie del piano di cottura. Evitare lo stoccaggio in locali umidi (cantina) per evitare la formazione di ruggine.

Cura e pulizia

Una sottile pellicola di olio dovrebbe essere sempre presente su tutta la padella per evitare la formazione di ruggine. Oliare nuovamente la padella in ferro dopo ogni pulizia. Raccomandiamo a tal fine il nostro olio per la cura e la preparazione GRÄWE (n° art. 7000.OEL). Le nostre padelle in ferro non sono lavabili in lavastoviglie. Le padelle in ferro non sono generalmente adatte per ammorbidire i residui presenti nella pentola o rimanere a lungo in acqua.

Pulizia dello sporco grossolano

Se le padelle di ferro sono leggermente sporche, è sufficiente usare della carta assorbente asciutta per pulire l'interno della padella.

Pulizia dello sporco medio

Se la padella di ferro è un po' più sporca e, ad esempio, non è possibile pulire i residui di cibo con un panno asciutto, raccomandiamo la pulizia con il sale. A tale scopo, pulire la padella con carta assorbente asciutta e coprire il fondo interno della padella con un sottile strato di sale. Scaldare la padella con il sale a fuoco basso e strofinare delicatamente il sale con la carta assorbente sulle zone da pulire. Accertarsi di non strofinare aggressivamente per evitare di danneggiare la patina.

Pulizia intensiva / rimozione della patina protettiva

È insolito rimuovere completamente la patina protettiva dalla pentola.

Tuttavia, la patina può essere completamente rimossa con acqua calda e una comune crema abrasiva. Per i residui particolarmente ostinati, è possibile pulire la padella in maniera intensiva utilizzando una crema abrasiva.

Notare che sarà necessario eseguire nuovamente il processo di preparazione dopo la pulizia intensiva per creare una nuova patina protettiva.

Fonti di errore/risoluzione dei problemi

Formazione di ruggine

Se si formano piccole macchie di ruggine, rimuoverle con cautela utilizzando una spugna pulente asciutta. In caso di ruggine ostinata, utilizzare anche un po' di crema abrasiva. Dopo aver trattato la ruggine con crema abrasiva, rimuovere completamente la patina e sottoporre la padella a un nuovo processo di preparazione (vedi Cura e pulizia / Preparazione della padella in ferro).

Il cibo si attacca o brucia

È normale che la carne, per esempio, si attacchi alla padella durante la fase iniziale per poi staccarsi dal fondo della padella dopo poco tempo. Se il cibo si attacca alla padella in ferro e non si stacca, la patina protettiva non è ancora sufficiente. Se necessario, rimuovere i residui bruciati e pulire la padella in ferro. Usare un po' più di olio durante la cottura successiva. Ad ogni utilizzo la patina protettiva si rafforza ed è possibile ridurre gradualmente l'olio durante la cottura.

Se il cibo non è migliorato dopo circa 5-10 processi di cottura (dopo la preparazione) nella padella in ferro, si consiglia di sottoporre la padella a un nuovo processo di preparazione dopo la pulizia intensiva (vedi Cura e pulizia / Preparazione nella padella in ferro).

Istruzioni di sicurezza

Notare che la padella e il manico diventano molto caldi. Usare sempre guanti da forno o una presina durante l'utilizzo della padella. Il contatto diretto con la padella calda può causare ustioni gravi.

Note sull'idoneità

Le nostre padelle in ferro sono adatte ad ogni tipo di piano di cottura. È possibile utilizzare le padelle in ferro anche in forno, sul barbecue o su fiamme libere.



Nota per la serie padella

Padelle in ferro GRÄWE Wax Pro

La padella in ferro GRÄWE Wax Pro è adatta anche per l'uso in forno, sul barbecue o su fiamme libere. Assicurarsi di rimuovere prima il manico in silicone.

Le nostre padelle in ferro non sono lavabili in lavastoviglie. Le padelle in ferro non sono generalmente adatte per ammorbidire i residui presenti nella pentola o rimanere a lungo in acqua.

Garanzia

Al fine di offrire uno standard di qualità molto elevato, controlliamo personalmente tutte le padelle per verificare la presenza di eventuali imperfezioni. Se c'è un difetto, contattarci.

Garantiamo il funzionamento perfetto delle nostre padelle in ferro in termini di qualità e durata per un periodo di garanzia di 10 anni.

Il periodo di garanzia inizia dalla data indicata sulla fattura. Se durante il periodo di garanzia si verificano difetti giustificati non dovuti alla normale usura, alla mancata osservanza delle istruzioni per la cura allegate o a difetti della merce non causati da danni colposi, sostituiremo gratuitamente la merce difettosa con una nuova. Il diritto di garanzia si estende esclusivamente a questa richiesta. Ulteriori rivendicazioni derivanti da questa garanzia sono escluse.

Durante il periodo di garanzia si ha il diritto ai diritti di garanzia legale di prestazione supplementare, riduzione, recesso e risarcimento danni ai sensi degli articoli 437 del Codice civile tedesco nella misura prevista dalla legge. Non viene garantita alcuna garanzia per i danni causati dai seguenti motivi:

- Segni di tagli e graffi di natura puramente ottica (legati alla produzione)
- Surriscaldamento
- Uso inadeguato e improprio
- Trattamento errato, inadatto, improprio o negligente
- Il mancato rispetto delle presenti istruzioni
- Riparazioni non eseguite correttamente
- Distorsione della padella a causa di un apporto di calore non uniforme

La richiesta di garanzia deve essere inviata direttamente al produttore (garante) al seguente indirizzo, tempestivamente ma non necessariamente con una copia della fattura:

Günter Gräwe GmbH, Wibschla 33, 58513 Lüdenscheid

E-mail: info@graewe-germany.de

Il diritto alla garanzia del produttore si aggiunge al nostro obbligo di garanzia, che non è limitato da questo.

Esclusione della responsabilità

Segnaliamo espressamente che non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati da quanto segue:

- utilizzo non conforme allo scopo previsto
- danni a qualsiasi superficie causati dal movimento (ad es. lo scivolamento in avanti e all'indietro) della padella
- trattamento inadeguato, improprio o negligente
- mancata osservanza delle presenti istruzioni
- riparazioni non eseguite correttamente
- installazione di pezzi di ricambio che non corrispondono alla versione originale.

Lo stesso si applica alle parti supplementari e agli accessori. A meno che la legge non prescriva diversamente, siamo responsabili solo dei danni causati da azioni intenzionali o di grave negligenza da parte dei rappresentanti legali della nostra azienda o dei loro ausiliari.

Assistenza clienti

SAvete domande sul prodotto acquistato o avete bisogno di aiuto? Se i nostri prodotti non soddisfano le aspettative, hanno difetti o in caso di domande relative all'utilizzo, la nostra assistenza clienti è a vostra disposizione. Se disponibile, tenete pronto il numero del vostro ordine.

Lun.-ven. dalle 08:00 alle 17:00 al numero **+49 (0)2351 981 501 -10**
Potete contattarci tramite e-mail all'indirizzo info@graewe-germany.de
o tramite What's App al **+49 (0)2351 981 501 -55**

Siamo sempre al lavoro per migliorare i nostri articoli e renderli più adatti ai clienti, qualsiasi feedback da parte vostra, sia positivo che negativo, ci sarà di grande aiuto. Condividete la vostra esperienza con noi inviando un'e-mail a info@graewe-germany.de. Saremo felici di qualsiasi feedback!



Cercate degli accessori adatti?

I prodotti di alta qualità per la cucina e la casa costituiscono l'assortimento principale di GRÄWE. Preparare, cucinare e cuocere al forno al massimo livello è possibile grazie ai nostri utensili da cucina. Scoprite il nostro assortimento su www.graewe-shop.de.

IT



Bistecca succosa *preparata nella padella in ferro*

Tempo di preparazione circa 20 minuti

2 persone

Difficoltà: facile

Ingredienti

- 2 costate da 250 g ciascuna
- 1-3 cucchiaini di burro chiarificato
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- Sale marino grosso, pepe
- Foglio di alluminio

Fasi di cottura della costata:

Rare: 48 °C.

Medium Rare o English: 54 °C.

Medium o rosa: 58-60 °C.

Medio bene o medio rosa: 60-64 °C.

Preparazione

Togliere la carne dal frigorifero circa 2-3 ore prima della preparazione e portarla a temperatura ambiente. Asciugare la carne con la carta assorbente in modo che il succo della carne non si attacchi più alla carne.

Scaldare la padella in ferro con il burro chiarificato. Non appena il grasso si è sciolto e c'è un calore di base elevato, aggiungere la carne.

Cuocere la bistecca su ogni lato per circa 4-5 minuti.

Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con il lato largo del coltello. Lavare i rametti di rosmarino e asciugarli bene.

Ridurre leggermente la temperatura e aggiungere l'aglio e i rametti di rosmarino alla carne nella padella. Versare il grasso sulla carne con un cucchiaino per 1-2 minuti.

Controllare sempre il grado di cottura della bistecca. Consigliamo di usare un termometro per alimenti come ausilio. Quando la bistecca ha raggiunto la fase di cottura desiderata, toglierla dalla padella e avvolgerla nel foglio di alluminio. Far riposare le bistecche nel foglio di alluminio per 10 minuti.

Poco prima di servire, condire la bistecca con sale e pepe.



Tenero pollo al peperoncino preparato nella padella in ferro *con couscous con lenticchie, verdure e yogurt alla menta*

Tempo di preparazione circa 40 minuti

2 persone

Difficoltà: media

Ingredienti

- 500 g di filetto di petto di pollo
- 1 limone biologico
- 300 g di yogurt
- 150 g di couscous
- 150 di lenticchie marroni
- 1 cucchiaio di brodo vegetale
- 2 gambi di menta
- 5 gambi di prezzemolo
- 4 cucchiaini di semi di melograno
- 1 aglio
- 2 peperoni
- 1 peperoncino
- 300 g di carote
- Un po' di miele liquido, Olio, paprika in polvere, sale, pepe

Preparazione

Lavare bene i peperoni, il prezzemolo e la menta. Pelare le carote e tagliarle a listarelle lunghe insieme ai peperoni. Lavare il limone, grattugiare finemente la scorza e spremere il limone.

Mescolare 2 cucchiaini di olio e 2 cucchiaini di miele con 1 cucchiaino di paprika in polvere e la scorza di limone, un po' di sale e pepe per fare una marinata. Distribuire le carote su una teglia e versarvi sopra la marinata. Cuocere le carote in forno per 15 minuti (calore superiore/inferiore: 220 °C/ventola: 200 °C), poi aggiungere i peperoni per altri 10 minuti.

Mettere il couscous in una grande ciotola e aggiungere 1-2 cucchiaini di olio. Mescolare 150 ml di acqua bollente con il brodo vegetale. Coprire la ciotola e lasciare il couscous a gonfiarsi per 5 minuti.

Mescolare lo yogurt con l'aglio schiacciato e 1-2 cucchiaini di succo di limone. Aggiungere 1/3 delle erbe tritate grossolanamente. Condire lo yogurt con sale e pepe.

Asciugare il pollo utilizzando la carta assorbente. Scaldare la padella in ferro con l'olio e disporre la carne nella padella. Cuocere il pollo per circa 4-5 minuti su ogni lato fino a ottenere una bella doratura. Togliere i semi dal peperoncino e tritare molto finemente con un coltello da cucina. All'ultimo minuto condire con peperoncino a piacere.

Lavare le lenticchie e aggiungerle al couscous con 1 cucchiaino d'olio, 2 cucchiaini di succo di limone e le restanti erbe. Disporre le verdure sul couscous e servire lo yogurt alla menta insieme al pollo.



Patate arrosto croccanti *preparate nella padella in ferro*

Tempo di preparazione circa 20 minuti

2 persone

Difficoltà: facile

Zutaten

- 500 g di patate cerose
- 50 g di speck affumicato
- 1 cipolla
- 1-2 cucchiaini di burro chiarificato
- Sale e pepe

Preparazione

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti di 2-4 cm.

Scaldare la padella in ferro con il burro chiarificato a fuoco medio. Portare la padella alla temperatura appropriata e disporre i cubetti di patate nella padella insieme a un cucchiaino di sale per circa 15-20 minuti. Girare le patate regolarmente.

Se le patate non si staccano dalla padella, ridurre il calore e aspettare che i cubetti di patate si stacchino da soli. Attenzione, il prerequisito è un buono strato di patina.

Nel frattempo sbucciare e tagliare le cipolle e lo speck a piccoli cubetti.

Quindi aggiungere le cipolle e lo speck alle patate nella padella. Lasciare cuocere il tutto in padella per altri 5-10 minuti fino a quando non diventa croccante.

Traditionsmarke GRÄWE

Als Traditionsmarke sind wir als GRÄWE seit über 50 Jahren und in dritter Generation im Bereich des Küchenzubehörs und der Haushaltswaren bekannt. Mit Bestecken, Küchenmessern, Pfannen und weiterem Küchenzubehör wächst unser Sortiment als Familienunternehmen stetig weiter.

GRÄWE steht für das Erleben von Genussmomenten mit Küchenzubehör für verschiedene Bedürfnisse. Unser Sortiment bietet eine Auswahl zwischen robusten und hochwertigen Küchenzubehör für die Profiküche oder praktischen Küchenaccessoires für Hobbyköche.

Günter Gräwe GmbH
Wibschla 33, 58513 Lüdenscheld

info@graewe-germany.de
www.graewe-germany.de

Kundenservice
Mo.- Fr. 08:00 - 17:00 Uhr
Tel.: +49 (0)2351 981 501 -10
What's App: +49 (0)2351 981 501 -55

Art.-Nr. Pfleg.Pfanne



02/23.03