



# turk®

## Eisenpfannen einbraten

Die Eisenpfanne ist zum Schutz vor Korrosion mit Olivenöl vorbehandelt. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie diesen Korrosionsschutz entfernen. Reinigen Sie dazu die Eisenpfannen mit heißem Wasser und etwas Waschmittel und lassen Sie 10 min. einwirken. Das Olivenöl sowie etwaiger Produktionsstaub lassen sich am besten mit einer Spülbürste entfernen. Anschließend spülen Sie die Eisenpfanne gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen sie.

Nun ist es wichtig, die Eisenpfanne einzubraten. Dazu geben Sie ein hoch erhitzbares Fett (unser turk Biobratöl), so in die Pfanne, dass der Boden gut bedeckt ist. Erhitzen Sie die Eisenpfannen langsam und vollflächig fügen Sie rohe Kartoffelscheiben oder -schalen, sowie einen Teelöffel Salz hinzu. Braten Sie die Kartoffeln gründlich an, indem Sie sie mehrmals wenden, bis diese goldbraun (wie Bratkartoffeln) sind. Nach dem Entleeren der Eisenpfannen spülen Sie diese kurz aus und trocknen sie gut ab. Ihre Eisenpfanne ist nun einsatzbereit.

Da die Eisenpfanne jetzt keinen Korrosionsschutz mehr hat, sollten Sie darauf achten, sie nach jeder Reinigung mit Fett/ Öl leicht einzuölen. So bleibt die Eisenpfannen vor Rost geschützt.



@albert.turk\_original



[www.albert-turk.de](http://www.albert-turk.de)



[info@albert-turk.de](mailto:info@albert-turk.de)



+49 2358 2727-0