



**OUTDOORCHEF**  
SWISS INNOVATION

# CARBONSTAHL PFANNE

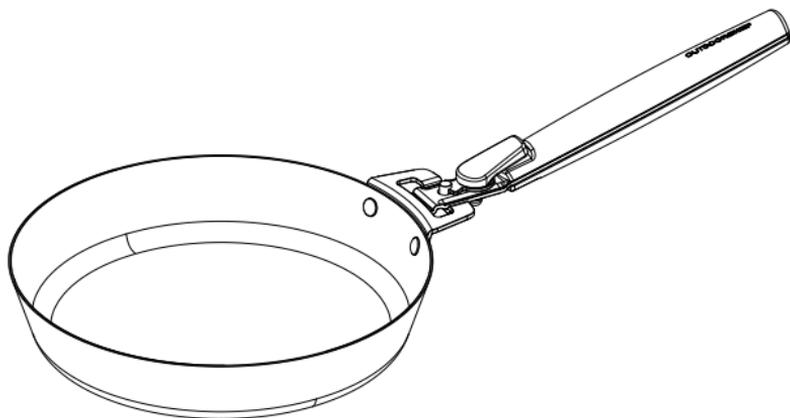
24 cm, 28 cm

BEDIENUNGSANLEITUNG

USER GUIDE

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



ENGINEERED & DESIGNED IN SWITZERLAND

# WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Outdoorchef Carbonstahl Pfanne entschieden haben. Sie eignet sich besonders gut zum scharf Anbraten, Rösten, und für das allgemeine Kochen auf Ihrem Grill. Die Pfanne wurde extra für den Einsatz von hohen Temperaturen entwickelt, entsprechend können Sie die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder auf dem Grill verwenden\*. Auch im Indoor-Bereich können Sie auf diversen Kochherden, z.B. auf Induktions-, Elektro-, Glaskeramik- und Gasherd, sowie im Backofen Ihr Lieblingsgericht zubereiten. Um das perfekte Röst- und Bratergebnis zu garantieren, wird die Pfanne sehr schnell heiss. Das verleiht den Speisen einen unvergleichlichen Geschmack. Dank der Hammerschlag-Bratfläche haften die Gerichte zudem weniger an.

Die Pfanne besteht im Gegensatz zu herkömmlichen Eisenpfannen aus härterem, nitriertem Carbonstahl und ist für hohe Temperaturen bis 400°C geeignet. Aufgrund der Materialeigenschaften ist sie zudem leichter als eine vergleichbare Schmiedeeiserne Bratpfanne. Der abnehmbare Griff sorgt dafür, dass Sie Ihre Pfanne vielseitig einsetzen und platzsparend verstauen können.

Um die Lebensdauer Ihrer Carbonstahl Pfanne zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

\* Nutzung im geschlossenen Grill nur ohne Griff

# ANWENDUNG

## Vorgehen

### ERSTE REINIGUNG Ihrer Carbonstahl Pfanne:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit etwas heissem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm. Verwenden Sie dafür ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Carbonstahl Pfanne immer gründlich ab.



Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

### EINBRENNEN Ihrer Carbonstahl Pfanne:

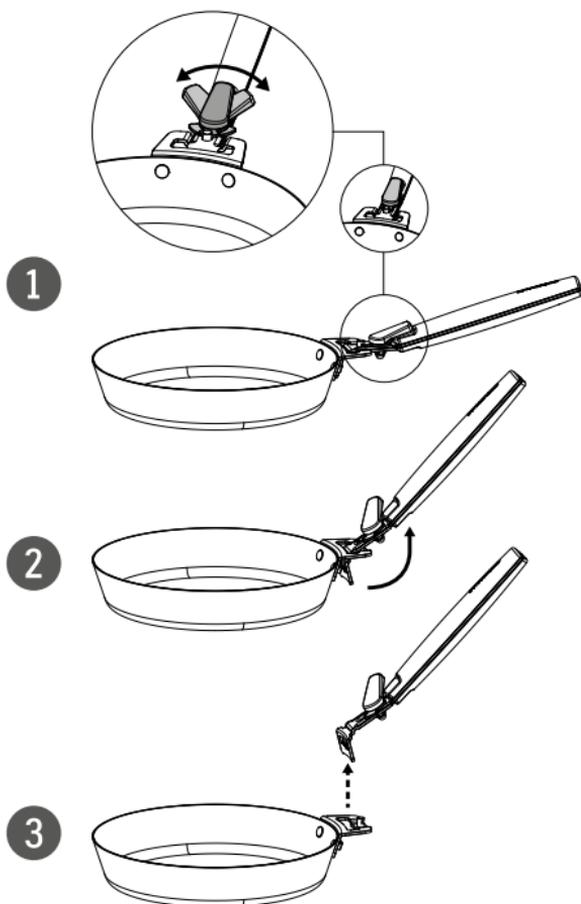
Jede Eisenpfanne muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Um Ihre Carbonstahl Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fügen Sie ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) der Pfanne hinzu und verteilen Sie diesen ebenmässig, so dass auf der Innenseite der Pfanne eine dünne Ölschicht gut verteilt ist. Sie können hierfür ein Küchentuch benutzen, um auch den Rand der Pfanne einzuölen.
2. Erhitzen Sie die Pfanne zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich für die Pfannen typische Patina. Alternativ können Sie auch rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzufügen. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis sich der Pfannenboden dunkel färbt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es sich sehr dunkel gefärbt hat.
3. Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände. Schütten Sie das überflüssige Öl aus und lassen Sie sie langsam abkühlen. Entnehmen Sie danach das restliche Öl mit Hilfe eines Küchentuches aus der Pfanne. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus.
4. Nun ist Ihre Pfanne sauber eingebrannt und einsatzbereit. Dieser Vorgang schützt die Pfanne zusätzlich vor dem Rosten.

# VERWENDUNG

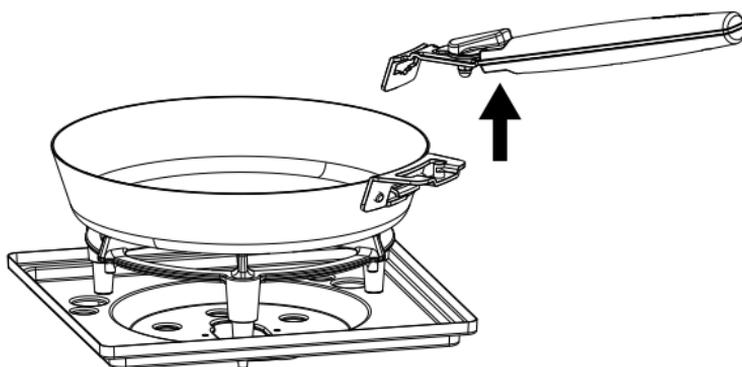
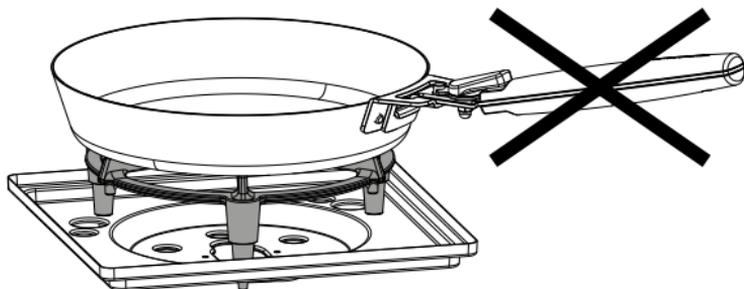
- Berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, im Backofen oder auf dem Kochherd.

Bei der Verwendung im Grill oder Backofen ist es wichtig, dass Sie den Griff vorher entfernen. Drehen Sie den Hebel nach links oder rechts und führen Sie den Griff aus der Fassung.



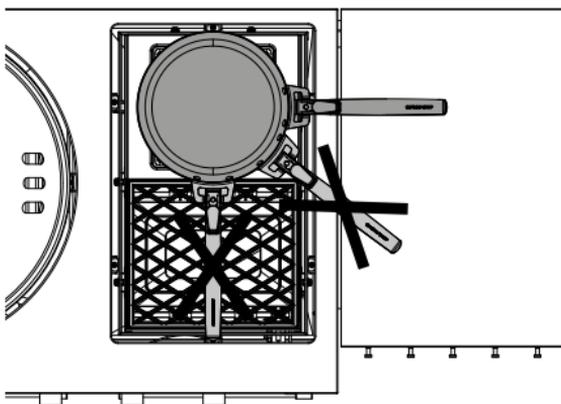
- Wir empfehlen aus Sicherheitsgründen den Griff auch dann zu entfernen, wenn Sie die Pfanne auf der Seitenkochstelle einsetzen. Auf der höchsten Stelle der Cooking-Zone von Outdoorchef-Grills empfehlen wir, den Griff stets zu entfernen, sobald Sie die Pfanne platziert haben.

Bei unsachgemäßem Abstellen der Pfanne auf dem Seitenkocher besteht Kippgefahr. Stellen Sie sicher, dass Sie sie vor dem Gebrauch richtig platzieren.

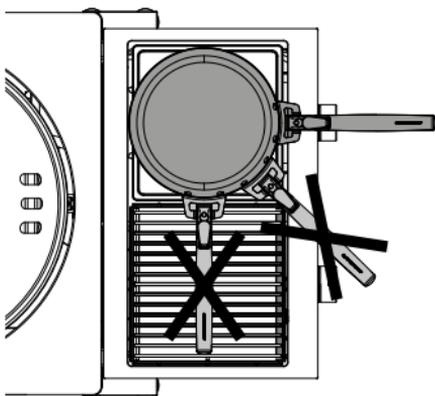


- Beim Gebrauch auf der Seitenkochstelle oder auf einem Gasherd stellen Sie die Flamme bitte so ein, dass sie nicht über den Topfboden hinausragt. Achten Sie darauf, dass die Pfanne mittig auf der Kochstelle aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht direkt über einer Hitzequelle platziert wird. Dieser könnte heiss werden oder sogar Schaden nehmen. Vermeiden Sie ebenfalls, dass die Flamme einer nahe gelegenen Hitzequelle den Griff berührt (Bsp. Lugano Steakhouse Burner).

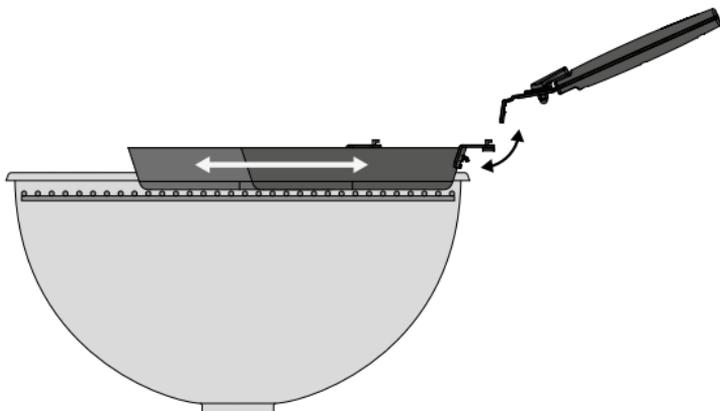
### Lugano



### Arosa



- Bei der Verwendung auf dem Grillrost setzen Sie die Pfanne so auf den Rost, dass der Griff über den Rand des Kugelgrills schaut. Drücken Sie den Hebel nach links oder rechts, schieben sie die Pfanne in die Mitte des Rostes und führen Sie den Griff aus der Fassung. Um die Pfanne vom Rost zu nehmen, berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen. Führen Sie den Griff wieder in die Fassung und arretieren Sie ihn mit dem Hebel. Sie können nun die Pfanne vom Grillrost nehmen.



- Zum Verstauen des Griffs können Sie diesen auf den Haken des Grills hängen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht lange ohne Inhalt, damit die Lebensdauer Ihrer Pfanne länger erhalten bleiben kann.





## TIPP

Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor, das trägt dazu bei, dass Sie während des Kochprozesses eine gleichmässige Wärmeübertragung erzielen und sich die Pfanne somit nicht verzieht.

Durch die zusätzlich Verwendung von dem passenden Carbonstahl Deckel 4 in 1 von Outdoorchef können Sie die Gerichte noch länger warm behalten. Der Deckel ist bis max. 250°C hitzebeständig.

## BESONDERE HINWEISE

1. Verzichten Sie beim Braten **zwingend** auf säurehaltige Speisen wie z.B. Tomatensauce, Apfelmarmelade, Speisen mit viel Fruchtsäuren, Wein, Essig oder Zitronen. Diese Zutaten lassen Ihre Speisen „metallisch“ schmecken und die Einbrennwirkung negativ beeinträchtigen. In diesem Fall muss die Pfanne neu eingebrannt werden.
2. Das spürbare Spiel der Schnittstelle zwischen Pfanne und dem Griff ist völlig normal. Die Pfanne dehnt sich durch die Wärmezufuhr aus, wobei das Spiel eine reibungslose Funktion des abnehmbaren Griffes ermöglicht.

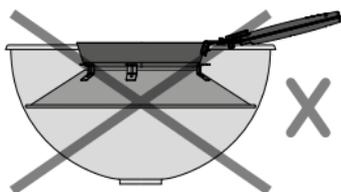
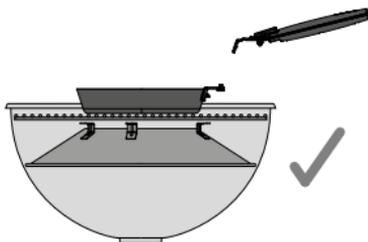
Wenn sich die Innenfläche der Pfanne oder das Verbindungsstück aus Edelstahl verfärbt, oder der Boden der Pfanne sich leicht verformt, ist dies ein normales Phänomen und kein Mangel an Qualität. Es beeinträchtigt die Gesundheit nicht.

3. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Schutzschicht sorgt zum einen für eine Antihafwirkung und zum anderen schützt sie die Pfanne gegen Korrosion.
4. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
5. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
6. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in das erhitzte Produkt, da sich das Produkt verformen kann.
7. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.

8. Beim Gebrauch im Grill oder Backofen bitte den Griff entfernen.

Beim Einsatz auf dem Seitenkocher empfehlen wir stets, den Griff von der Pfanne zu entnehmen.

Wenn Sie Ihren Kugel-Grill in der Vulkan-Position verwenden, ist es wichtig, dass Sie die Pfanne ausschliesslich auf den Rost legen und nicht direkt auf den Trichter.



9. Unsere Carbonstahl Pfanne ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus, die Verwendung von Spülmittel ist dabei nicht nötig. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ganz wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle. Den Griff dürfen Sie per Hand mit ein wenig Spülmittel reinigen.

### PFLEGE

Die Pfanne muss an einem trockenen Ort verstaut werden. Der Boden der Pfanne kann nach regelmässigem Gebrauch schmutzig werden. Rost kann sich bilden, welches die Lebensdauer Ihrer Pfanne beeinträchtigt. Deshalb ist die Pflege des Pfannenbodens wichtig. Bitte prüfen Sie den Boden der Pfanne regelmässig und halten Sie ihn sauber.



#### TIPP

Wenn sich Rost auf der Oberfläche gebildet hat, können Sie dem leicht entgegenwirken. Tragen Sie etwas Öl auf und entfernen Sie die rostigen Stellen anschliessend mit einem Küchenschwamm. Sollte das nicht funktionieren, gibt es eine weitere Methode. Verwenden Sie anstatt eines Schwamms etwas Stahlwolle, um die Pfanne vom Rost zu befreien. Sollte sich der Rost auf der Innenseite der Pfanne befinden und sich die Patina gelöst haben, ist es wichtig, die Pfanne wieder einzubrennen. Um wieder einen Korrosionsschutz zu erzielen, muss die Pfanne anschliessend immer eingeölt werden.

Wir verweisen auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Sie finden diese unter:

<https://ch.outdoorchef.com/policies/terms-of-service>



# WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Outdoorchef Carbonstahl Pfanne entschieden haben. Sie eignet sich besonders gut zum scharf Anbraten, Rösten, und für das allgemeine Kochen auf Ihrem Grill. Die Pfanne wurde extra für den Einsatz von hohen Temperaturen entwickelt, entsprechend können Sie die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder auf dem Grill verwenden\*. Auch im Indoor-Bereich können Sie auf diversen Kochherden, z.B. auf Induktions-, Elektro-, Glaskeramik- und Gasherd, sowie im Backofen Ihr Lieblingsgericht zubereiten. Um das perfekte Röst- und Bratergebnis zu garantieren, wird die Pfanne sehr schnell heiss. Das verleiht den Speisen einen unvergleichlichen Geschmack. Dank der Hammerschlag-Bratfläche haften die Gerichte zudem weniger an.

Die Pfanne besteht im Gegensatz zu herkömmlichen Eisenpfannen aus härterem, nitriertem Carbonstahl und ist für hohe Temperaturen bis 400°C geeignet. Aufgrund der Materialeigenschaften ist sie zudem leichter als eine vergleichbare Schmiedeeiserne Bratpfanne. Der abnehmbare Griff sorgt dafür, dass Sie Ihre Pfanne vielseitig einsetzen und platzsparend verstauen können.

Um die Lebensdauer Ihrer Carbonstahl Pfanne zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

\* Nutzung im geschlossenen Grill nur ohne Griff

# ANWENDUNG

## Vorgehen

### ERSTE REINIGUNG Ihrer Carbonstahl Pfanne:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit etwas heissem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm. Verwenden Sie dafür ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Carbonstahl Pfanne immer gründlich ab.



Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

### EINBRENNEN Ihrer Carbonstahl Pfanne:

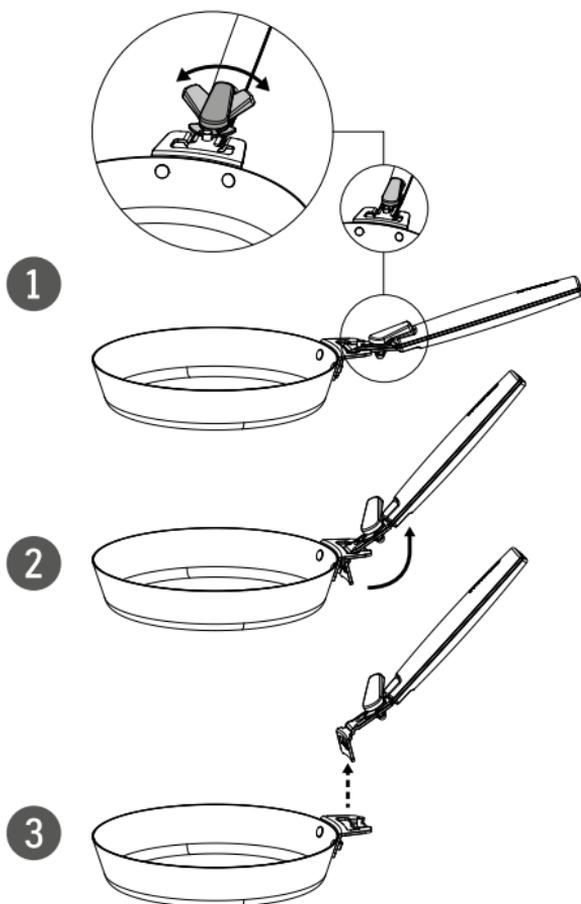
Jede Eisenpfanne muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Um Ihre Carbonstahl Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fügen Sie ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) der Pfanne hinzu und verteilen Sie diesen ebenmässig, so dass auf der Innenseite der Pfanne eine dünne Ölschicht gut verteilt ist. Sie können hierfür ein Küchentuch benutzen, um auch den Rand der Pfanne einzuölen.
2. Erhitzen Sie die Pfanne zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich für die Pfannen typische Patina. Alternativ können Sie auch rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzufügen. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis sich der Pfannenboden dunkel färbt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es sich sehr dunkel gefärbt hat.
3. Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände. Schütten Sie das überflüssige Öl aus und lassen Sie sie langsam abkühlen. Entnehmen Sie danach das restliche Öl mit Hilfe eines Küchentuches aus der Pfanne. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus.
4. Nun ist Ihre Pfanne sauber eingebrannt und einsatzbereit. Dieser Vorgang schützt die Pfanne zusätzlich vor dem Rosten.

# VERWENDUNG

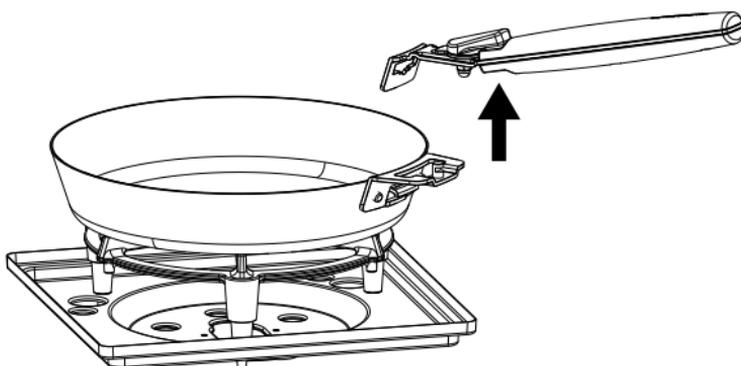
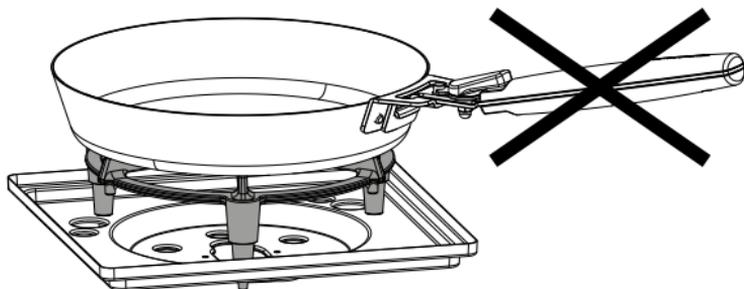
- Berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, im Backofen oder auf dem Kochherd.

Bei der Verwendung im Grill oder Backofen ist es wichtig, dass Sie den Griff vorher entfernen. Drehen Sie den Hebel nach links oder rechts und führen Sie den Griff aus der Fassung.



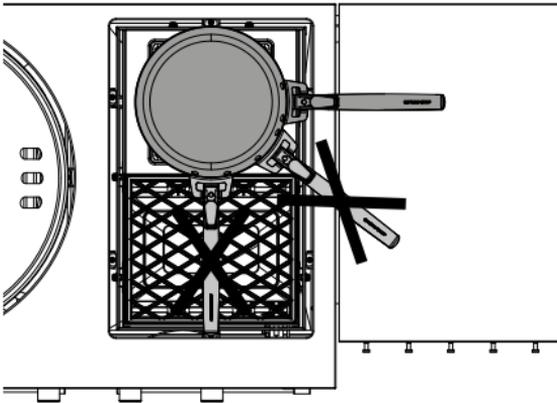
- Wir empfehlen aus Sicherheitsgründen den Griff auch dann zu entfernen, wenn Sie die Pfanne auf der Seitenkochstelle einsetzen. Auf der höchsten Stelle der Cooking-Zone von Outdoorchef-Grills empfehlen wir, den Griff stets zu entfernen, sobald Sie die Pfanne platziert haben.

Bei unsachgemäßem Abstellen der Pfanne auf dem Seitenkocher besteht Kippgefahr. Stellen Sie sicher, dass Sie sie vor dem Gebrauch richtig platzieren.

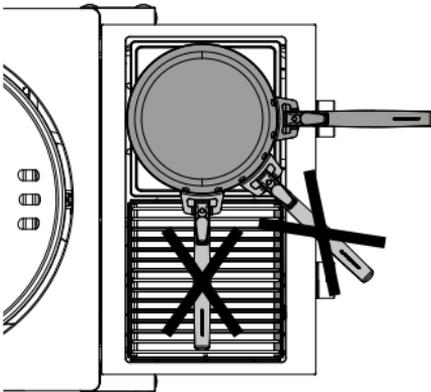


- Beim Gebrauch auf der Seitenkochstelle oder auf einem Gasherd stellen Sie die Flamme bitte so ein, dass sie nicht über den Topfboden hinausragt. Achten Sie darauf, dass die Pfanne mittig auf der Kochstelle aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht direkt über einer Hitzequelle platziert wird. Dieser könnte heiss werden oder sogar Schaden nehmen. Vermeiden Sie ebenfalls, dass die Flamme einer nahe gelegenen Hitzequelle den Griff berührt (Bsp. Lugano Steakhouse Burner).

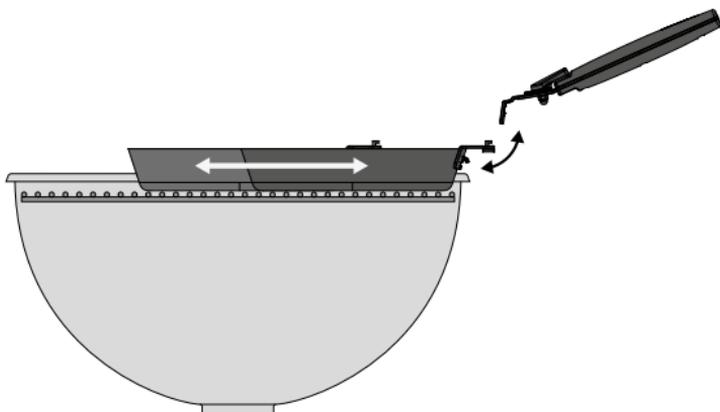
### Lugano



### Arosa



- Bei der Verwendung auf dem Grillrost setzen Sie die Pfanne so auf den Rost, dass der Griff über den Rand des Kugelgrills schaut. Drücken Sie den Hebel nach links oder rechts, schieben sie die Pfanne in die Mitte des Rostes und führen Sie den Griff aus der Fassung. Um die Pfanne vom Rost zu nehmen, berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen. Führen Sie den Griff wieder in die Fassung und arretieren Sie ihn mit dem Hebel. Sie können nun die Pfanne vom Grillrost nehmen.



- Zum Verstauen des Griffs können Sie diesen auf den Haken des Grills hängen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht lange ohne Inhalt, damit die Lebensdauer Ihrer Pfanne länger erhalten bleiben kann.





## TIPP

Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor, das trägt dazu bei, dass Sie während des Kochprozesses eine gleichmässige Wärmeübertragung erzielen und sich die Pfanne somit nicht verzieht.

Durch die zusätzlich Verwendung von dem passenden Carbonstahl Deckel 4 in 1 von Outdoorchef können Sie die Gerichte noch länger warm behalten. Der Deckel ist bis max. 250°C hitzebeständig.

## BESONDERE HINWEISE

1. Verzichten Sie beim Braten **zwingend** auf säurehaltige Speisen wie z.B. Tomatensauce, Apfelmarmelade, Speisen mit viel Fruchtsäuren, Wein, Essig oder Zitronen. Diese Zutaten lassen Ihre Speisen „metallisch“ schmecken und die Einbrennwirkung negativ beeinträchtigen. In diesem Fall muss die Pfanne neu eingebrannt werden.
2. Das spürbare Spiel der Schnittstelle zwischen Pfanne und dem Griff ist völlig normal. Die Pfanne dehnt sich durch die Wärmezufuhr aus, wobei das Spiel eine reibungslose Funktion des abnehmbaren Griffes ermöglicht.

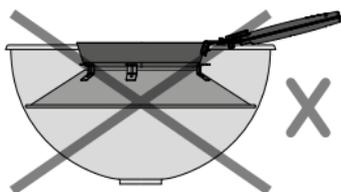
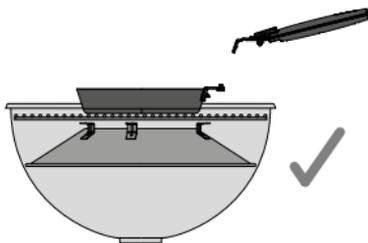
Wenn sich die Innenfläche der Pfanne oder das Verbindungsstück aus Edelstahl verfärbt, oder der Boden der Pfanne sich leicht verformt, ist dies ein normales Phänomen und kein Mangel an Qualität. Es beeinträchtigt die Gesundheit nicht.

3. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Schutzschicht sorgt zum einen für eine Antihafwirkung und zum anderen schützt sie die Pfanne gegen Korrosion.
4. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
5. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
6. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in das erhitzte Produkt, da sich das Produkt verformen kann.
7. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.

8. Beim Gebrauch im Grill oder Backofen bitte den Griff entfernen.

Beim Einsatz auf dem Seitenkocher empfehlen wir stets, den Griff von der Pfanne zu entnehmen.

Wenn Sie Ihren Kugel-Grill in der Vulkan-Position verwenden, ist es wichtig, dass Sie die Pfanne ausschliesslich auf den Rost legen und nicht direkt auf den Trichter.



9. Unsere Carbonstahl Pfanne ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus, die Verwendung von Spülmittel ist dabei nicht nötig. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ganz wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle. Den Griff dürfen Sie per Hand mit ein wenig Spülmittel reinigen.

### PFLEGE

Die Pfanne muss an einem trockenen Ort verstaut werden. Der Boden der Pfanne kann nach regelmässigem Gebrauch schmutzig werden. Rost kann sich bilden, welches die Lebensdauer Ihrer Pfanne beeinträchtigt. Deshalb ist die Pflege des Pfannenbodens wichtig. Bitte prüfen Sie den Boden der Pfanne regelmässig und halten Sie ihn sauber.



#### TIPP

Wenn sich Rost auf der Oberfläche gebildet hat, können Sie dem leicht entgegenwirken. Tragen Sie etwas Öl auf und entfernen Sie die rostigen Stellen anschliessend mit einem Küchenschwamm. Sollte das nicht funktionieren, gibt es eine weitere Methode. Verwenden Sie anstatt eines Schwamms etwas Stahlwolle, um die Pfanne vom Rost zu befreien. Sollte sich der Rost auf der Innenseite der Pfanne befinden und sich die Patina gelöst haben, ist es wichtig, die Pfanne wieder einzubrennen. Um wieder einen Korrosionsschutz zu erzielen, muss die Pfanne anschliessend immer eingeeilt werden.

Wir verweisen auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Sie finden diese unter:

<https://ch.outdoorchef.com/policies/terms-of-service>



# WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Outdoorchef Carbonstahl Pfanne entschieden haben. Sie eignet sich besonders gut zum scharf Anbraten, Rösten, und für das allgemeine Kochen auf Ihrem Grill. Die Pfanne wurde extra für den Einsatz von hohen Temperaturen entwickelt, entsprechend können Sie die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder auf dem Grill verwenden\*. Auch im Indoor-Bereich können Sie auf diversen Kochherden, z.B. auf Induktions-, Elektro-, Glaskeramik- und Gasherd, sowie im Backofen Ihr Lieblingsgericht zubereiten. Um das perfekte Röst- und Bratergebnis zu garantieren, wird die Pfanne sehr schnell heiss. Das verleiht den Speisen einen unvergleichlichen Geschmack. Dank der Hammerschlag-Bratfläche haften die Gerichte zudem weniger an.

Die Pfanne besteht im Gegensatz zu herkömmlichen Eisenpfannen aus härterem, nitriertem Carbonstahl und ist für hohe Temperaturen bis 400°C geeignet. Aufgrund der Materialeigenschaften ist sie zudem leichter als eine vergleichbare Schmiedeeiserne Bratpfanne. Der abnehmbare Griff sorgt dafür, dass Sie Ihre Pfanne vielseitig einsetzen und platzsparend verstauen können.

Um die Lebensdauer Ihrer Carbonstahl Pfanne zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

\* Nutzung im geschlossenen Grill nur ohne Griff

# ANWENDUNG

## Vorgehen

### ERSTE REINIGUNG Ihrer Carbonstahl Pfanne:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit etwas heissem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm. Verwenden Sie dafür ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Carbonstahl Pfanne immer gründlich ab.



Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

### EINBRENNEN Ihrer Carbonstahl Pfanne:

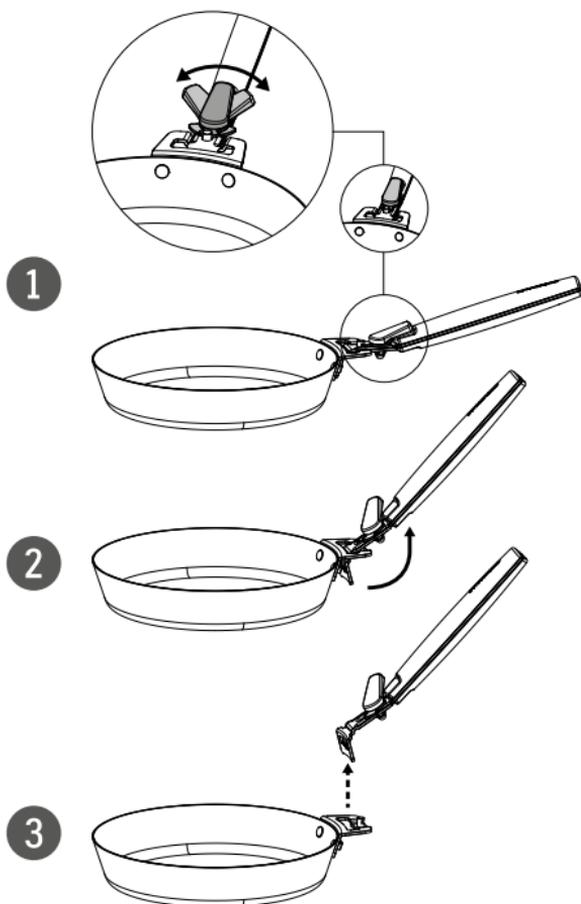
Jede Eisenpfanne muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Um Ihre Carbonstahl Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fügen Sie ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) der Pfanne hinzu und verteilen Sie diesen ebenmässig, so dass auf der Innenseite der Pfanne eine dünne Ölschicht gut verteilt ist. Sie können hierfür ein Küchentuch benutzen, um auch den Rand der Pfanne einzuölen.
2. Erhitzen Sie die Pfanne zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich für die Pfannen typische Patina. Alternativ können Sie auch rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzufügen. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis sich der Pfannenboden dunkel färbt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es sich sehr dunkel gefärbt hat.
3. Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände. Schütten Sie das überflüssige Öl aus und lassen Sie sie langsam abkühlen. Entnehmen Sie danach das restliche Öl mit Hilfe eines Küchentuches aus der Pfanne. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus.
4. Nun ist Ihre Pfanne sauber eingebrannt und einsatzbereit. Dieser Vorgang schützt die Pfanne zusätzlich vor dem Rosten.

## VERWENDUNG

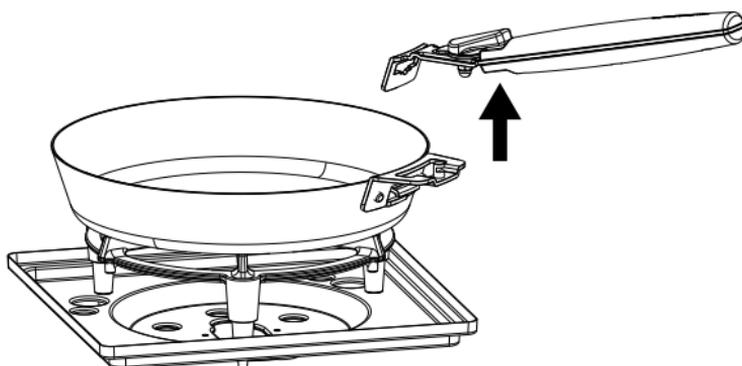
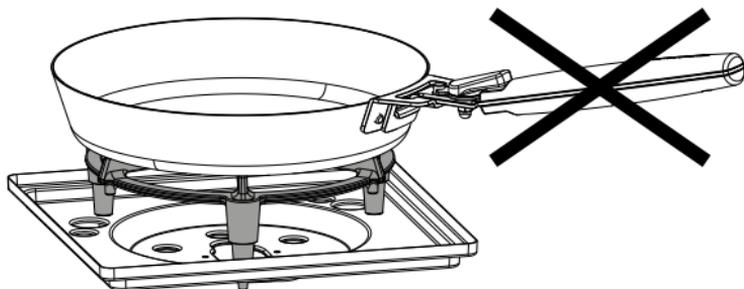
- Berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, im Backofen oder auf dem Kochherd.

Bei der Verwendung im Grill oder Backofen ist es wichtig, dass Sie den Griff vorher entfernen. Drehen Sie den Hebel nach links oder rechts und führen Sie den Griff aus der Fassung.



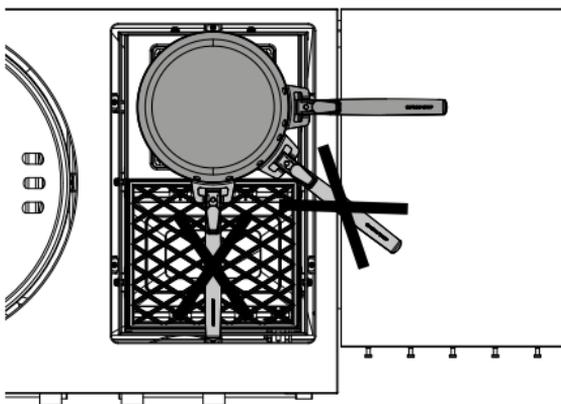
- Wir empfehlen aus Sicherheitsgründen den Griff auch dann zu entfernen, wenn Sie die Pfanne auf der Seitenkochstelle einsetzen. Auf der höchsten Stelle der Cooking-Zone von Outdoorchef-Grills empfehlen wir, den Griff stets zu entfernen, sobald Sie die Pfanne platziert haben.

Bei unsachgemäßem Abstellen der Pfanne auf dem Seitenkocher besteht Kippgefahr. Stellen Sie sicher, dass Sie sie vor dem Gebrauch richtig platzieren.

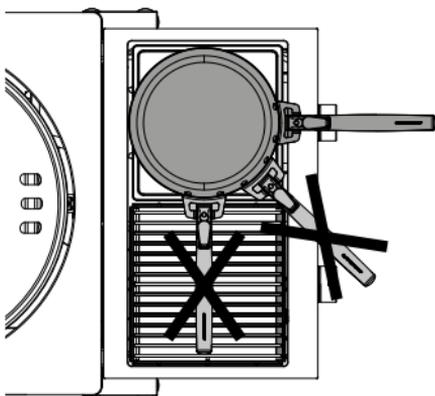


- Beim Gebrauch auf der Seitenkochstelle oder auf einem Gasherd stellen Sie die Flamme bitte so ein, dass sie nicht über den Topfboden hinausragt. Achten Sie darauf, dass die Pfanne mittig auf der Kochstelle aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht direkt über einer Hitzequelle platziert wird. Dieser könnte heiss werden oder sogar Schaden nehmen. Vermeiden Sie ebenfalls, dass die Flamme einer nahe gelegenen Hitzequelle den Griff berührt (Bsp. Lugano Steakhouse Burner).

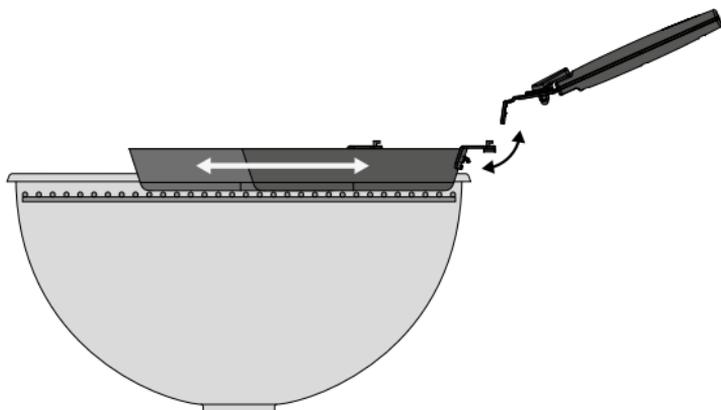
### Lugano



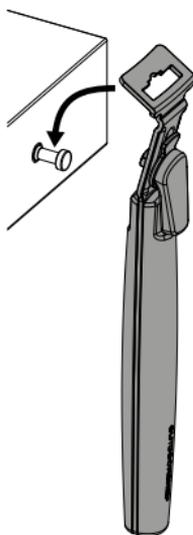
### Arosa



- Bei der Verwendung auf dem Grillrost setzen Sie die Pfanne so auf den Rost, dass der Griff über den Rand des Kugelgrills schaut. Drücken Sie den Hebel nach links oder rechts, schieben sie die Pfanne in die Mitte des Rostes und führen Sie den Griff aus der Fassung. Um die Pfanne vom Rost zu nehmen, berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen. Führen Sie den Griff wieder in die Fassung und arretieren Sie ihn mit dem Hebel. Sie können nun die Pfanne vom Grillrost nehmen.



- Zum Verstauen des Griffs können Sie diesen auf den Haken des Grills hängen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht lange ohne Inhalt, damit die Lebensdauer Ihrer Pfanne länger erhalten bleiben kann.





## TIPP

Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor, das trägt dazu bei, dass Sie während des Kochprozesses eine gleichmässige Wärmeübertragung erzielen und sich die Pfanne somit nicht verzieht.

Durch die zusätzlich Verwendung von dem passenden Carbonstahl Deckel 4 in 1 von Outdoorchef können Sie die Gerichte noch länger warm behalten. Der Deckel ist bis max. 250°C hitzebeständig.

## BESONDERE HINWEISE

1. Verzichten Sie beim Braten **zwingend** auf säurehaltige Speisen wie z.B. Tomatensauce, Apfelmarmelade, Speisen mit viel Fruchtsäuren, Wein, Essig oder Zitronen. Diese Zutaten lassen Ihre Speisen „metallisch“ schmecken und die Einbrennwirkung negativ beeinträchtigen. In diesem Fall muss die Pfanne neu eingebrannt werden.
2. Das spürbare Spiel der Schnittstelle zwischen Pfanne und dem Griff ist völlig normal. Die Pfanne dehnt sich durch die Wärmezufuhr aus, wobei das Spiel eine reibungslose Funktion des abnehmbaren Griffes ermöglicht.

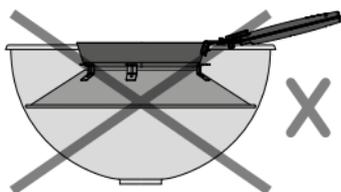
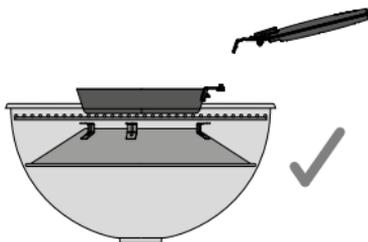
Wenn sich die Innenfläche der Pfanne oder das Verbindungsstück aus Edelstahl verfärbt, oder der Boden der Pfanne sich leicht verformt, ist dies ein normales Phänomen und kein Mangel an Qualität. Es beeinträchtigt die Gesundheit nicht.

3. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Schutzschicht sorgt zum einen für eine Antihafwirkung und zum anderen schützt sie die Pfanne gegen Korrosion.
4. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
5. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
6. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in das erhitzte Produkt, da sich das Produkt verformen kann.
7. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.

8. Beim Gebrauch im Grill oder Backofen bitte den Griff entfernen.

Beim Einsatz auf dem Seitenkocher empfehlen wir stets, den Griff von der Pfanne zu entnehmen.

Wenn Sie Ihren Kugel-Grill in der Vulkan-Position verwenden, ist es wichtig, dass Sie die Pfanne ausschliesslich auf den Rost legen und nicht direkt auf den Trichter.



9. Unsere Carbonstahl Pfanne ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus, die Verwendung von Spülmittel ist dabei nicht nötig. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ganz wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle. Den Griff dürfen Sie per Hand mit ein wenig Spülmittel reinigen.

### PFLEGE

Die Pfanne muss an einem trockenen Ort verstaut werden. Der Boden der Pfanne kann nach regelmässigem Gebrauch schmutzig werden. Rost kann sich bilden, welches die Lebensdauer Ihrer Pfanne beeinträchtigt. Deshalb ist die Pflege des Pfannenbodens wichtig. Bitte prüfen Sie den Boden der Pfanne regelmässig und halten Sie ihn sauber.



#### TIPP

Wenn sich Rost auf der Oberfläche gebildet hat, können Sie dem leicht entgegenwirken. Tragen Sie etwas Öl auf und entfernen Sie die rostigen Stellen anschliessend mit einem Küchenschwamm. Sollte das nicht funktionieren, gibt es eine weitere Methode. Verwenden Sie anstatt eines Schwamms etwas Stahlwolle, um die Pfanne vom Rost zu befreien. Sollte sich der Rost auf der Innenseite der Pfanne befinden und sich die Patina gelöst haben, ist es wichtig, die Pfanne wieder einzubrennen. Um wieder einen Korrosionsschutz zu erzielen, muss die Pfanne anschliessend immer eingeeölt werden.

Wir verweisen auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Sie finden diese unter:

<https://ch.outdoorchef.com/policies/terms-of-service>



# WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Outdoorchef Carbonstahl Pfanne entschieden haben. Sie eignet sich besonders gut zum scharf Anbraten, Rösten, und für das allgemeine Kochen auf Ihrem Grill. Die Pfanne wurde extra für den Einsatz von hohen Temperaturen entwickelt, entsprechend können Sie die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder auf dem Grill verwenden\*. Auch im Indoor-Bereich können Sie auf diversen Kochherden, z.B. auf Induktions-, Elektro-, Glaskeramik- und Gasherd, sowie im Backofen Ihr Lieblingsgericht zubereiten. Um das perfekte Röst- und Bratergebnis zu garantieren, wird die Pfanne sehr schnell heiss. Das verleiht den Speisen einen unvergleichlichen Geschmack. Dank der Hammerschlag-Bratfläche haften die Gerichte zudem weniger an.

Die Pfanne besteht im Gegensatz zu herkömmlichen Eisenpfannen aus härterem, nitriertem Carbonstahl und ist für hohe Temperaturen bis 400°C geeignet. Aufgrund der Materialeigenschaften ist sie zudem leichter als eine vergleichbare Schmiedeeiserne Bratpfanne. Der abnehmbare Griff sorgt dafür, dass Sie Ihre Pfanne vielseitig einsetzen und platzsparend verstauen können.

Um die Lebensdauer Ihrer Carbonstahl Pfanne zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

\* Nutzung im geschlossenen Grill nur ohne Griff

# ANWENDUNG

## Vorgehen

### ERSTE REINIGUNG Ihrer Carbonstahl Pfanne:

Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit etwas heissem Wasser und einer Bürste oder einem klassischen Reinigungsschwamm. Verwenden Sie dafür ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Carbonstahl Pfanne immer gründlich ab.



Sollten Sie die Eisenpfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne mit einem Papiertuch vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

### EINBRENNEN Ihrer Carbonstahl Pfanne:

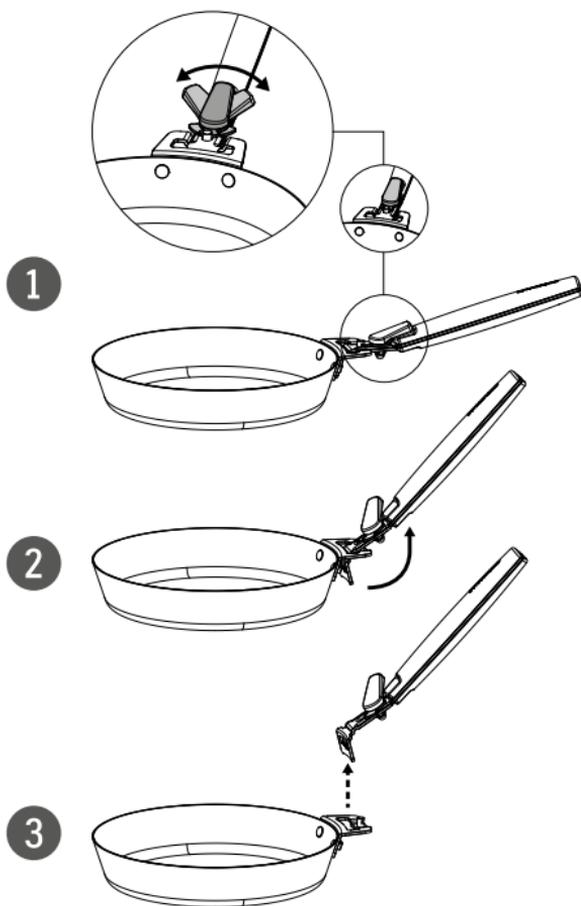
Jede Eisenpfanne muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Um Ihre Carbonstahl Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fügen Sie ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) der Pfanne hinzu und verteilen Sie diesen ebenmässig, so dass auf der Innenseite der Pfanne eine dünne Ölschicht gut verteilt ist. Sie können hierfür ein Küchentuch benutzen, um auch den Rand der Pfanne einzuölen.
2. Erhitzen Sie die Pfanne zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Nach einiger Zeit färbt sich der Pfannenboden stellenweise dunkel und es bildet sich für die Pfannen typische Patina. Alternativ können Sie auch rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzufügen. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis sich der Pfannenboden dunkel färbt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es sich sehr dunkel gefärbt hat.
3. Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände. Schütten Sie das überflüssige Öl aus und lassen Sie sie langsam abkühlen. Entnehmen Sie danach das restliche Öl mit Hilfe eines Küchentuches aus der Pfanne. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus.
4. Nun ist Ihre Pfanne sauber eingebrannt und einsatzbereit. Dieser Vorgang schützt die Pfanne zusätzlich vor dem Rosten.

## VERWENDUNG

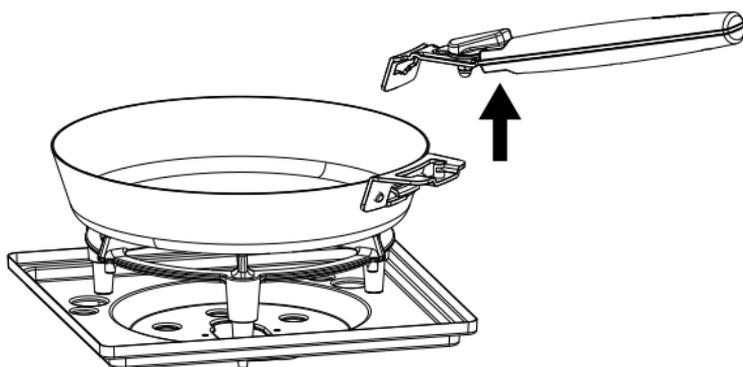
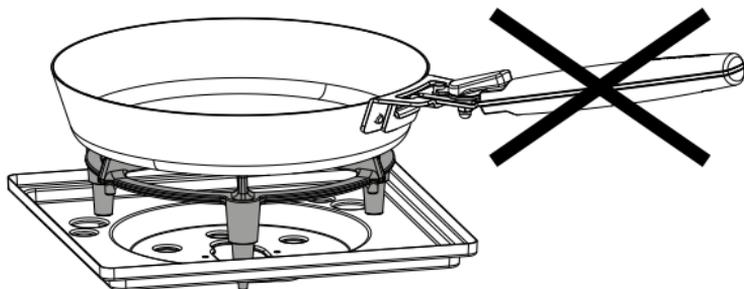
- Berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, im Backofen oder auf dem Kochherd.

Bei der Verwendung im Grill oder Backofen ist es wichtig, dass Sie den Griff vorher entfernen. Drehen Sie den Hebel nach links oder rechts und führen Sie den Griff aus der Fassung.



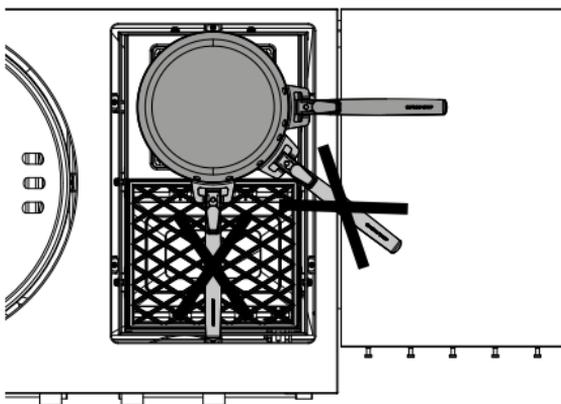
- Wir empfehlen aus Sicherheitsgründen den Griff auch dann zu entfernen, wenn Sie die Pfanne auf der Seitenkochstelle einsetzen. Auf der höchsten Stelle der Cooking-Zone von Outdoorchef-Grills empfehlen wir, den Griff stets zu entfernen, sobald Sie die Pfanne platziert haben.

Bei unsachgemäßem Abstellen der Pfanne auf dem Seitenkocher besteht Kippgefahr. Stellen Sie sicher, dass Sie sie vor dem Gebrauch richtig platzieren.

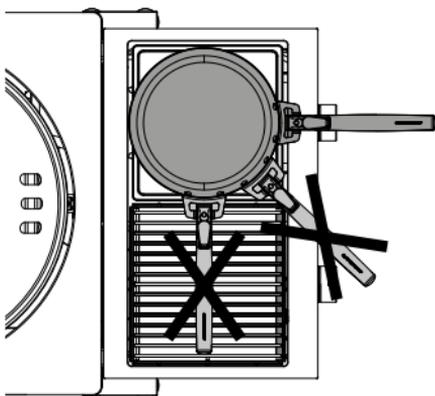


- Beim Gebrauch auf der Seitenkochstelle oder auf einem Gasherd stellen Sie die Flamme bitte so ein, dass sie nicht über den Topfboden hinausragt. Achten Sie darauf, dass die Pfanne mittig auf der Kochstelle aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht direkt über einer Hitzequelle platziert wird. Dieser könnte heiss werden oder sogar Schaden nehmen. Vermeiden Sie ebenfalls, dass die Flamme einer nahe gelegenen Hitzequelle den Griff berührt (Bsp. Lugano Steakhouse Burner).

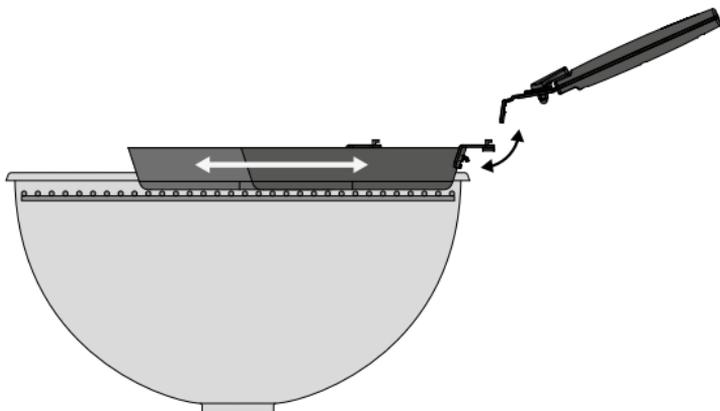
### Lugano



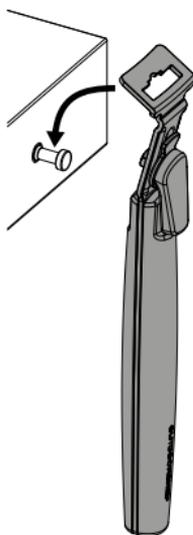
### Arosa



- Bei der Verwendung auf dem Grillrost setzen Sie die Pfanne so auf den Rost, dass der Griff über den Rand des Kugelgrills schaut. Drücken Sie den Hebel nach links oder rechts, schieben sie die Pfanne in die Mitte des Rostes und führen Sie den Griff aus der Fassung. Um die Pfanne vom Rost zu nehmen, berühren Sie die Pfanne und den Griff ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen. Führen Sie den Griff wieder in die Fassung und arretieren Sie ihn mit dem Hebel. Sie können nun die Pfanne vom Grillrost nehmen.



- Zum Verstauen des Griffs können Sie diesen auf den Haken des Grills hängen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht lange ohne Inhalt, damit die Lebensdauer Ihrer Pfanne länger erhalten bleiben kann.





## TIPP

Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor, das trägt dazu bei, dass Sie während des Kochprozesses eine gleichmässige Wärmeübertragung erzielen und sich die Pfanne somit nicht verzieht.

Durch die zusätzlich Verwendung von dem passenden Carbonstahl Deckel 4 in 1 von Outdoorchef können Sie die Gerichte noch länger warm behalten. Der Deckel ist bis max. 250°C hitzebeständig.

## BESONDERE HINWEISE

1. Verzichten Sie beim Braten **zwingend** auf säurehaltige Speisen wie z.B. Tomatensauce, Apfelmarmelade, Speisen mit viel Fruchtsäuren, Wein, Essig oder Zitronen. Diese Zutaten lassen Ihre Speisen „metallisch“ schmecken und die Einbrennwirkung negativ beeinträchtigen. In diesem Fall muss die Pfanne neu eingebrannt werden.
2. Das spürbare Spiel der Schnittstelle zwischen Pfanne und dem Griff ist völlig normal. Die Pfanne dehnt sich durch die Wärmezufuhr aus, wobei das Spiel eine reibungslose Funktion des abnehmbaren Griffes ermöglicht.

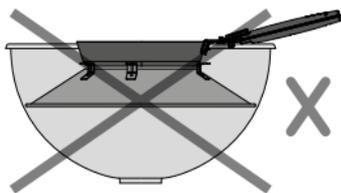
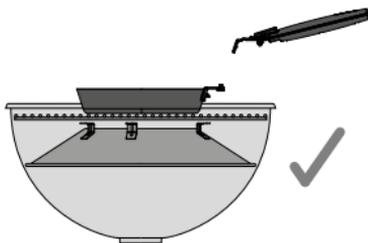
Wenn sich die Innenfläche der Pfanne oder das Verbindungsstück aus Edelstahl verfärbt, oder der Boden der Pfanne sich leicht verformt, ist dies ein normales Phänomen und kein Mangel an Qualität. Es beeinträchtigt die Gesundheit nicht.

3. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Schutzschicht sorgt zum einen für eine Antihafwirkung und zum anderen schützt sie die Pfanne gegen Korrosion.
4. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
5. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
6. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in das erhitzte Produkt, da sich das Produkt verformen kann.
7. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.

8. Beim Gebrauch im Grill oder Backofen bitte den Griff entfernen.

Beim Einsatz auf dem Seitenkocher empfehlen wir stets, den Griff von der Pfanne zu entnehmen.

Wenn Sie Ihren Kugel-Grill in der Vulkan-Position verwenden, ist es wichtig, dass Sie die Pfanne ausschliesslich auf den Rost legen und nicht direkt auf den Trichter.



9. Unsere Carbonstahl Pfanne ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Spülen Sie die Pfanne zum Schluss mit heissem Wasser aus, die Verwendung von Spülmittel ist dabei nicht nötig. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ganz wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle. Den Griff dürfen Sie per Hand mit ein wenig Spülmittel reinigen.

### PFLEGE

Die Pfanne muss an einem trockenen Ort verstaut werden. Der Boden der Pfanne kann nach regelmässigem Gebrauch schmutzig werden. Rost kann sich bilden, welches die Lebensdauer Ihrer Pfanne beeinträchtigt. Deshalb ist die Pflege des Pfannenbodens wichtig. Bitte prüfen Sie den Boden der Pfanne regelmässig und halten Sie ihn sauber.



#### TIPP

Wenn sich Rost auf der Oberfläche gebildet hat, können Sie dem leicht entgegenwirken. Tragen Sie etwas Öl auf und entfernen Sie die rostigen Stellen anschliessend mit einem Küchenschwamm. Sollte das nicht funktionieren, gibt es eine weitere Methode. Verwenden Sie anstatt eines Schwamms etwas Stahlwolle, um die Pfanne vom Rost zu befreien. Sollte sich der Rost auf der Innenseite der Pfanne befinden und sich die Patina gelöst haben, ist es wichtig, die Pfanne wieder einzubrennen. Um wieder einen Korrosionsschutz zu erzielen, muss die Pfanne anschliessend immer eingeeölt werden.

Wir verweisen auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Sie finden diese unter:

<https://ch.outdoorchef.com/policies/terms-of-service>

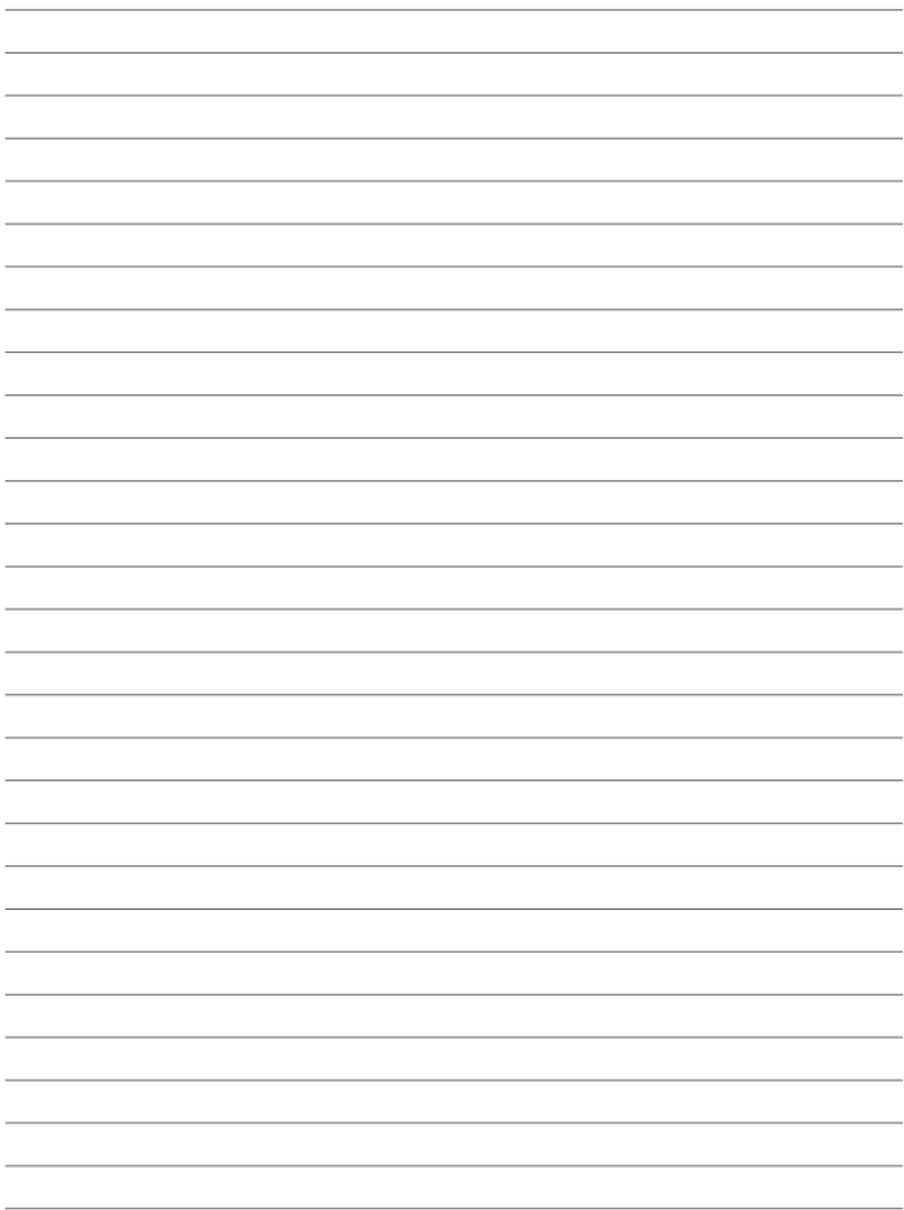


DANKE DASS SIE SICH FÜR EIN  
OUTDOOR**CHEF** PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN!

THANK YOU FOR CHOOSING AN  
OUTDOOR**CHEF** PRODUCT!

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR  
CHOISI UN PRODUIT OUTDOOR**CHEF** !

GRAZIE PER AVER SCELTO  
UN PRODOTTO PER UN OUTDOOR**CHEF** !





Die Bedienungsanleitung ist weiteren Sprachen auf unsere Webseite **outdoorchef.com** verfügbar

The user guide is available in other languages on our website **outdoorchef.com**

Le mode d'emploi est disponible dans d'autres langues sur notre site internet **outdoorchef.com**

Le istruzioni per l'uso è disponibile in altre lingue sul nostro sito web **outdoorchef.com**



**Outdoorchef AG** | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland

**Outdoorchef Benelux B.V.** | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands

**Outdoorchef Austria GmbH** | Handelskai 94-96/23rd & 24th floor Millennium Tower 1200 Vienna | Austria

**Outdoorchef Deutschland GmbH** | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany