



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

GUSSEISEN PFANNE

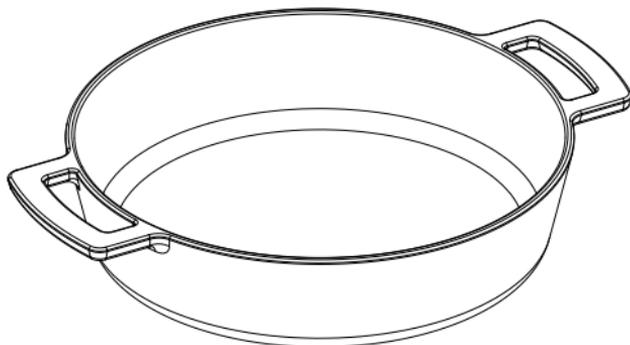
24 cm, 28 cm

BEDIENUNGSANLEITUNG

USER GUIDE

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



ENGINEERED & DESIGNED IN SWITZERLAND

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige, porzellanemaillierte Outdoorchef Gusseisen Pfanne entschieden haben. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine gleichmässige Wärmeverteilung. Deshalb eignet sich die Pfanne hervorragend für Schmor-Gerichte, Kurzgebratenes, Gratins oder auch Desserts. Guss hat die positive Eigenschaft, Wärme lange zu speichern und garantiert Ihnen somit, dass Sie Ihre Gerichte lange warm halten können, ohne zusätzliche Energie aufzuwenden. Sie können die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder in Ihrem Grill verwenden. Um die Umgebung vor Fettspritzern zu schützen oder die Feuchtigkeit beim Schmoren in der Pfanne zu behalten, empfehlen wir Ihnen den passenden Carbonstahl Deckel «4 in 1» von Outdoorchef.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

ANWENDUNG

Vorgehen

ERSTE REINIGUNG Ihrer Gusseisen Pfanne:

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



Sollten Sie die Gusseisen Pfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

EINBRENNEN Ihrer Gusseisen Pfanne:

Um Ihre gusseiserne Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Reiben Sie die Pfanne mit ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) innen und aussen ein..
2. Erhitzen Sie die Pfanne auf Ihrem Grill zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Sie können Ihre Pfanne auch in dem Backofen einbrennen (180 °C, ca. 2 Stunden). Beachten Sie dabei, dass es zur Rauchentwicklung kommen kann. Sorgen Sie immer für eine gute Belüftung.
3. Lassen Sie die Pfanne 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 ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, auf dem Seitenkocher oder im Backofen. Stellen Sie die Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.
- Bei der Verwendung auf dem Grillrost achten Sie darauf, dass Sie das Produkt immer anheben und sanft abstellen, um das Verkratzen des Grillrostes zu vermeiden. Schieben Sie die Pfanne niemals über die Oberfläche.



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.

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. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Patina entsteht durch das Einbrennen von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert. Diese Schutzschicht sorgt zudem für eine Antihafte Wirkung und schützt die Pfanne gegen Korrosion.
2. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
3. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
4. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in die erhitzte Pfanne, da sie durch die Spannungen reißen könnte.
5. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.
6. Nicht auf einem normalen Induktionsfeld oder Ceranfeld verwenden, da dies die Oberfläche verkratzen kann.
7. Die Gusspfanne kann in einem haushaltsüblichen Backofen betrieben werden.
8. Nicht geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.



NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Sollten sich die Bratrückstände nicht sofort lösen, können Sie die Pfanne max. 10 min mit heissem Wasser und ganz wenig Spülmittel einweichen und anschliessen mit einer Haushalts Spülbürste die Rückstände entfernen. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ein wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle, um die Pfanne vor Rost zu schützen.

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 die rostigen Stellen mit einer Drahtbürste entfernen und anschliessend wieder einölen. 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, porzellanemaillierte Outdoorchef Gusseisen Pfanne entschieden haben. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine gleichmässige Wärmeverteilung. Deshalb eignet sich die Pfanne hervorragend für Schmor-Gerichte, Kurzgebratenes, Gratins oder auch Desserts. Guss hat die positive Eigenschaft, Wärme lange zu speichern und garantiert Ihnen somit, dass Sie Ihre Gerichte lange warm halten können, ohne zusätzliche Energie aufzuwenden. Sie können die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder in Ihrem Grill verwenden. Um die Umgebung vor Fettspritzern zu schützen oder die Feuchtigkeit beim Schmoren in der Pfanne zu behalten, empfehlen wir Ihnen den passenden Carbonstahl Deckel «4 in 1» von Outdoorchef.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

ANWENDUNG

Vorgehen

ERSTE REINIGUNG Ihrer Gusseisen Pfanne:

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



Sollten Sie die Gusseisen Pfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

EINBRENNEN Ihrer Gusseisen Pfanne:

Um Ihre gusseiserne Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Reiben Sie die Pfanne mit ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) innen und aussen ein..
2. Erhitzen Sie die Pfanne auf Ihrem Grill zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Sie können Ihre Pfanne auch in dem Backofen einbrennen (180 °C, ca. 2 Stunden). Beachten Sie dabei, dass es zur Rauchentwicklung kommen kann. Sorgen Sie immer für eine gute Belüftung.
3. Lassen Sie die Pfanne 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 ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, auf dem Seitenkocher oder im Backofen. Stellen Sie die Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.
- Bei der Verwendung auf dem Grillrost achten Sie darauf, dass Sie das Produkt immer anheben und sanft abstellen, um das Verkratzen des Grillrostes zu vermeiden. Schieben Sie die Pfanne niemals über die Oberfläche.



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.

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. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Patina entsteht durch das Einbrennen von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert. Diese Schutzschicht sorgt zudem für eine Antihafwirkung und schützt die Pfanne gegen Korrosion.
2. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
3. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
4. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in die erhitzte Pfanne, da sie durch die Spannungen reißen könnte.
5. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.
6. Nicht auf einem normalen Induktionsfeld oder Ceranfeld verwenden, da dies die Oberfläche verkratzen kann.
7. Die Gusspfanne kann in einem haushaltsüblichen Backofen betrieben werden.
8. Nicht geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.



NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Sollten sich die Bratrückstände nicht sofort lösen, können Sie die Pfanne max. 10 min mit heissem Wasser und ganz wenig Spülmittel einweichen und anschliessen mit einer Haushalts Spülbürste die Rückstände entfernen. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ein wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle, um die Pfanne vor Rost zu schützen.

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 die rostigen Stellen mit einer Drahtbürste entfernen und anschliessend wieder einölen. 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, porzellanemaillierte Outdoorchef Gusseisen Pfanne entschieden haben. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine gleichmässige Wärmeverteilung. Deshalb eignet sich die Pfanne hervorragend für Schmor-Gerichte, Kurzgebratenes, Gratins oder auch Desserts. Guss hat die positive Eigenschaft, Wärme lange zu speichern und garantiert Ihnen somit, dass Sie Ihre Gerichte lange warm halten können, ohne zusätzliche Energie aufzuwenden. Sie können die Pfanne auf jeder Seitenkochstelle oder in Ihrem Grill verwenden. Um die Umgebung vor Fettspritzern zu schützen oder die Feuchtigkeit beim Schmoren in der Pfanne zu behalten, empfehlen wir Ihnen den passenden Carbonstahl Deckel «4 in 1» von Outdoorchef.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren!

ANWENDUNG

Vorgehen

ERSTE REINIGUNG Ihrer Gusseisen Pfanne:

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



Sollten Sie die Gusseisen Pfanne nicht sofort gebrauchen, ölen Sie die Pfanne vollständig ein und lagern Sie sie an einer trockenen Stelle.

EINBRENNEN Ihrer Gusseisen Pfanne:

Um Ihre gusseiserne Pfanne richtig einzubrennen und eine Schutz-Patina zu bilden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Reiben Sie die Pfanne mit ein wenig hoch erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl) innen und aussen ein..
2. Erhitzen Sie die Pfanne auf Ihrem Grill zuerst langsam auf mittlerer Temperatur, bis das Öl anfängt zu rauchen (ca. 10 min). Sie können Ihre Pfanne auch in dem Backofen einbrennen (180 °C, ca. 2 Stunden). Beachten Sie dabei, dass es zur Rauchentwicklung kommen kann. Sorgen Sie immer für eine gute Belüftung.
3. Lassen Sie die Pfanne 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 eingebraunt und einsatzbereit. Dieser Vorgang schützt die Pfanne zusätzlich vor dem Rosten.

VERWENDUNG

- Berühren Sie die Pfanne ausschliesslich mit BBQ-Handschuhen bei der Verwendung auf dem Grill, auf dem Seitenkocher oder im Backofen. Stellen Sie die Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.
- Bei der Verwendung auf dem Grillrost achten Sie darauf, dass Sie das Produkt immer anheben und sanft abstellen, um das Verkratzen des Grillrostes zu vermeiden. Schieben Sie die Pfanne niemals über die Oberfläche.



Erhitzen Sie die Pfanne nicht lange ohne Inhalt, damit die Lebensdauer Ihrer Pfanne länger erhalten bleiben kann.



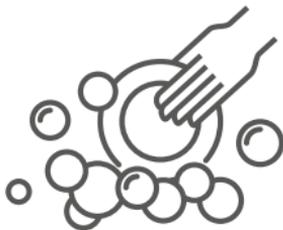
TIPP:

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

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. Bei jeder Nutzung und bei häufigem Gebrauch wird der Pfannenboden schwarz und es bildet sich eine natürliche Patina-Schicht. Diese Patina entsteht durch das Einbrennen von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert. Diese Schutzschicht sorgt zudem für eine Antihafwirkung und schützt die Pfanne gegen Korrosion.
2. Lassen Sie die Lebensmittel nicht längere Zeit (mehr als eine Nacht) in der Pfanne, da dies zu Korrosion führen kann.
3. Bitte wenden Sie keine starke Stoßkraft an, da dies zu Produktverformungen führen kann.
4. Giessen Sie nicht sofort kaltes Wasser in die erhitzte Pfanne, da sie durch die Spannungen reißen könnte.
5. Nicht in Mikrowellenöfen verwenden.
6. Nicht auf einem normalen Induktionsfeld oder Ceranfeld verwenden, da dies die Oberfläche verkratzen kann.
7. Die Gusspfanne kann in einem haushaltsüblichen Backofen betrieben werden.
8. Nicht geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.



NACH DEM GEBRAUCH

Entleeren Sie die Pfanne und entfernen Sie dabei vorsichtig eventuelle Bratrückstände mit einem Küchenpapier. Sollten sich die Bratrückstände nicht sofort lösen, können Sie die Pfanne max. 10 min mit heissem Wasser und ganz wenig Spülmittel einweichen und anschliessen mit einer Haushalts Spülbürste die Rückstände entfernen. Trocknen Sie die Pfanne gut ab, reiben Sie sie mit ein wenig Öl ein und verstauen Sie sie anschliessend an einer trockenen Stelle, um die Pfanne vor Rost zu schützen.

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 die rostigen Stellen mit einer Drahtbürste entfernen und anschliessend wieder einölen. 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:

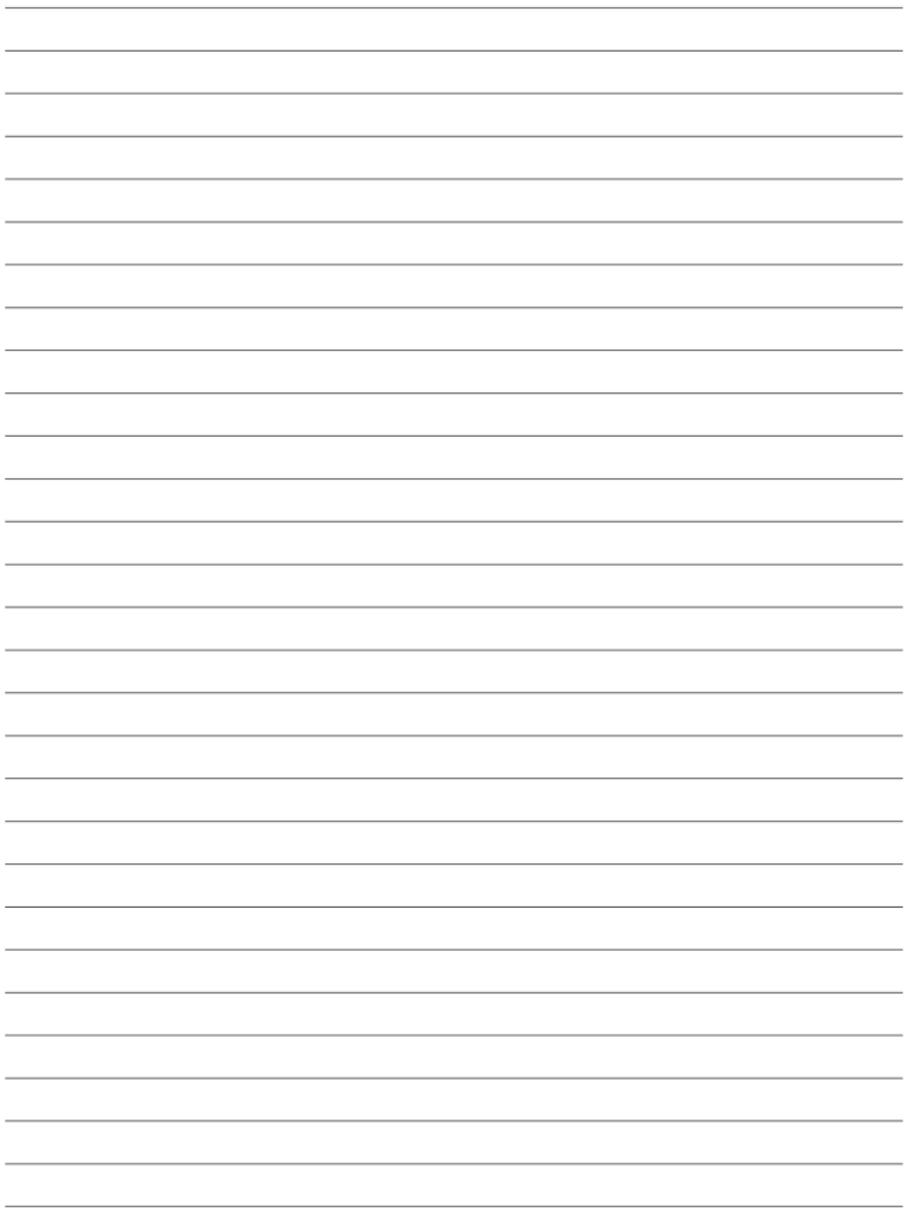
<https://ch.outdoorchef.com/policies/terms-of-service>

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