

Die neuen beschichteten Pfannen von Le Creuset werden aus erstklassigen Materialien gefertigt, die Beständigkeit und v.a. beste Kocheigenschaften garantieren.



### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie jegliche Verpackung. Waschen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus. Anschließend bitte abtrocknen.
- Verteilen Sie etwas Speiseöl mit Küchenpapier im gesamten Inneren der Pfanne. Spülen Sie diese erneut mit heißem Wasser aus und trocknen Sie diese anschließend wieder ab. Die Pfanne ist nun einsatzbereit. Tipp: Wenn Sie die Pfanne ab und zu mit Öl einreiben pflegt dies die Beschichtung Ihrer Pfanne.

### Benutzung der Pfanne

- Hitzequelle – Auf allen Herdarten zu verwenden. Die Herdplatte sollte nicht größer als der Boden der Pfanne sein.
- Hitzezufuhr - arbeiten Sie hauptsächlich auf niedriger bis mittlerer “Flamme”
- Nachdem Sie z.B. Fleisch, Huhn oder Fisch auf großer “Flamme” angebraten haben und die Pfanne heiß ist, sollten Sie die “Flamme” wieder kleiner stellen.
- Zum Erhitzen der Pfanne sollten Sie nie das Maximum an Hitze zuführen – langsames Erhitzen schont die Beschichtung Ihrer Pfanne.
- Öl und Butter – Wenn Sie zunächst Öl oder Butter / Fett in die Pfanne geben, sollten diese nicht zum Dampfen gebracht werden. Ein wenig Butter oder dgl. unterstreichen den Geschmack Ihrer Lebensmittel.

- Fettfrei Braten - Falls Sie ohne Butter oder Öl braten wollen, erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer "Flamme" für ca. 2 Minuten bevor Sie Ihre Lebensmittel hinzufügen. Achten Sie darauf, dass die Pfanne nicht überhitzt wird, da dies der Beschichtung schaden kann.
- Lebensmittelaufbewahrung – Bewahren Sie keine rohen, marinierten, gekochten oder gebratenen Lebensmittel in der Pfanne auf. Die Zutaten können der Beschichtung schaden.
- Küchenhelfer - Wir empfehlen Le Creuset Silikon Küchenhelfer. Sie können auch andere hölzerne oder hitzebeständige Melamin Küchenhelfer benutzen.
- Edelstahlküchenhelfer – Benutzen Sie diese mit Vorsicht. Kratzen Sie damit nicht auf der Beschichtung oder schlagen Sie diese auf den Rand der Pfanne.
- Messer oder andere scharfe Küchenhelfer sollten Sie nie auf der Beschichtung der Pfanne benutzen.
- Im Herd - Hitzebeständig im Ofen bis zu 260°C
- Unter dem Grill - Der Abstand zum Grill sollte mind. 5 cm betragen.

### Reinigung und Aufbewahrung der Pfanne

- Lassen Sie die Pfanne nach Benutzung zunächst abkühlen, bevor Sie kaltes Wasser einfüllen.
- Verwenden Sie keine Kratzschwämme, zu starke Spülmittel oder ähnliche Hilfsmittel, die die Beschichtung Ihrer Pfanne schädigen könnten.
- Diese Pfanne ist spülmaschinenfest – Wir empfehlen jedoch das Spülen per Hand mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wenn Sie die Pfanne regelmäßig im Geschirrspüler reinigen, können sich die Ränder der Pfanne etwas dunkel färben oder pulvrige weiße Ablagerungen um z.B. die Nieten werden sichtbar. Dies ist normal und die Eigenschaften der Pfanne werden dadurch auf keinen Fall beeinträchtigt. Die äußerlichen Veränderungen lassen sich mit etwas Spülmittel, Wasser und einem sanften Schwamm entfernen.
- Nach der Reinigung im Geschirrspüler sollte die Innenbeschichtung der Pfanne immer wieder mit Speiseöl eingerieben werden.

### Garantie

- Le Creuset gibt Ihnen 10 Jahre Garantie auf Ihre beschichtete Pfanne. Die Garantie beginnt ab dem Zeitpunkt des Erwerbs der Pfanne (siehe Datum des Kaufbelegs).
- Die Garantie deckt fehlerhafte Herstellung bzw. Materialien, bei normalem, nicht gewerblichem, Gebrauch der Pfanne, ab. Übliche Gebrauchsspüren oder falsches Benutzen der Pfanne beinhaltet nicht die Garantie.
- Die 10 jährige Garantie beinhaltet nicht Beschädigungen der Beschichtung durch Zerkratzen oder Überhitzen der Pfanne.
- Überhitzen: Schäden aufgrund von Überhitzung erkennt man an der Verfärbung der Beschichtung und in manchen Fällen auch am sich Lösen ("Schälen") dieser.
- Zerkratzen: Zerkratzte oder eingekerbte Stellen in der Beschichtung, durch das nicht achtsame Benutzen von harten / scharfen Küchenhelfern, liegen nicht im Garantiebereich.

Quelle: [www.lecreuset.co.uk/CareAndUse.aspx](http://www.lecreuset.co.uk/CareAndUse.aspx)