

# Garantie-Pass und Behandlungsempfehlung



## turk

Made in Germany

Sehr geehrte Hobby-Köchin,  
sehr geehrter Hobby-Koch und Berufskoch,

**Sie haben eine gute Kaufentscheidung getroffen.  
Herzlichen Glückwunsch!**

»Freiform-warmgeschmiedete« Pfannen, früher auch als »handgeschmiedet« bezeichnet, fertigen wir bereits seit 1857, zumeist für die Gastronomie, weil gelernte Köche und Küchenmeister die hervorragenden Brateigenschaften kennen und auf ihre Vorzüge nicht verzichten wollen. Auch Sie werden begeistert sein und viele Jahre Freude an dieser Pfanne haben, wenn Sie nebenstehende Empfehlungen beachten.

Diese **turk**-Pfanne ist aus einem Stück »freiform-warmgeschmiedet«. Das erkennen Sie an dem durchgehenden Stiel, der nicht angeschweißt oder angenietet ist und an der durch das Schmieden entstandenen, charakteristischen Oberflächenstruktur sowie an den durch das Erhitzen hervorgerufenen dunklen, rotbraunen oder grüngrauen Schattierungen.

Wir gewähren **10 Jahre Garantie** ab Kaufdatum unter der Voraussetzung, dass die Pfanne sachgemäß behandelt wird und Mängel nachweislich auf Material- bzw. Fertigungsfehler zurückzuführen sind.

Kaufdatum:

Händlerstempel

Vor dem **Erstgebrauch** bitte unbedingt durchlesen und beachten:

Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel (z.B. Persil, Ariel) einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen.

Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie ein hoch erhitzenbares Fett oder Öl (z.B. Biskin, Palmin, Mazola) gut Boden bedeckend in die Pfanne und geben rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen. Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit.

Bitte nicht vergessen: Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d.h., wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder »nassen« Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden.

Generell sollte folgendes beachtet werden:

- Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d.h. der Pfannenboden darf nicht größer als die Herdplatte/das Ceranfeld sein.
- Zuerst Pfanne und Fett erhitzen, dann erst Bratgut dazugeben.
- Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur senken; die Pfanne reagiert schnell, da der Boden nicht so dick ist.
- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine reinigen. Meistens reicht es aus, wenn Sie sie mit einem Küchenpapier ausreiben, ansonsten mit heißem Wasser spülen, gut abtrocknen und leicht fetten.
- In der Anfangszeit benötigen Sie zum Braten mehr Fett/Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je mehr die Pfanne benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.

Diese **turk**-Pfanne ist nicht beschichtet, sie ist kratz- und schnittfest und verändert auch nach jahrelangem Gebrauch nicht ihre Oberflächenstruktur. Mit zunehmendem Gebrauch verbessern sich ihre hervorragenden Brateigenschaften nur; die Bratfläche wird immer dunkler und glatter und erhält eine Patina, die das Ankleben und Rosten verhindert. Ihre **turk**-Pfanne erreicht dann ihre optimalen Vorzüge!