



Aromapfanne aus Gusseisen

Artikel-Nr. 18.211.50

- Ø 23 cm
- aus Gusseisen
- für Aromatisierung verschiedener Speisen wie Poulet/Hähnchen, Fisch, Fleisch etc.

Beschrieb:

Die Aromapfanne besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -Speicherung. Die Pfanne eignet sich perfekt für die Aromatisierung verschiedener Speisen wie Poulet/Hähnchen, Fisch und Fleisch. Füllen Sie die Pfanne nach Ihrem Gusto z.B. mit einer Kräutermischung, Whisky, Wein, Bier und vielem mehr. Durch die kontinuierliche und sanfte Abgabe des Aromas erzielen Sie eine aussergewöhnliche Geschmacksentwicklung bei Ihrem Gericht.

Anwendung:

Reinigen Sie die Aromapfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diese jeweils während mind. 15 Minuten, mit gewünschtem Inhalt und im Trichter, auf der höchsten Stufe vor.

Benutzung der Aromapfanne immer in folgender Position:

Grosser Trichter: Normalposition und Pfanne in Trichter stellen

Grillrost: einsetzen oder entfernen je nach Anwendung

Deckel: geschlossen

Reinigung:

- Lassen Sie die Pfanne auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser für die gründliche Reinigung