



Staub Grillpfanne quadratisch aus Gusseisen

★★★★★ (4)

Art.-Nr.: 1003962

84,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 109,- €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Staub Grillpfanne quadratisch aus Gusseisen mit Silikongriff. Die Steakgrillpfanne von Staub ist sowohl für den Grill als auch für den Herd geeignet. Ideal, um mit wenig oder gar keinem Fett zu braten. In der Steakgrillpfanne wird das Steak im eigenen Saft mit wenig Fett gebraten. Seine herausragende Eigenschaft besitzt Gusseisen in der Wärmespeicherung. Einmal hoch erhitzt, was etwas länger dauern kann, speichert Gusseisen die Wärme lange im Boden und gibt sie gleichmäßig an das Bratgut weiter. Dadurch ist Gusseisen ideal zum Anbraten und anschließendem Schmoren von Fleisch (z.B. Gulasch). Kurzgebratenes erhält außen die richtige Bräune und bleibt innen saftig. Kein anderes Material brät so kross! Staub Produkte sind innen und außen emailliert. Dadurch haftet das Bratgut oder die Speisen kaum an der Staub Pfanne oder dem Staub Topf an. Im Laufe der Zeit bildet sich eine Patina an der Oberfläche Ihrer Staub Pfanne oder Ihres Staub Topfes. Die Patina sorgt zusätzlich dafür, dass die Speisen und Gerichte nicht an der Gusseisenoberfläche anhaften. Die folgenden Punkte sollten Sie bei der Benutzung Ihrer Staub Pfanne oder Ihres Staub Topfes beachten: Für optimale Bratergebnisse nutzen Sie am besten eine niedrige bis mittlere Hitze. Es ist nicht nötig, die Staub Pfanne bzw. den Staub Topf auf höchster Temperatur vorzuheizen. Die Profi-Methode: Heizen Sie die Staub Pfanne 2-3 Minuten vor, bevor Sie Öl oder Flüssigkeit eingießen. Benutzen Sie beim Wenden und Heben in der Staub Pfanne nur Plastik- oder Holzlöffel. Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie die Griffe der Staub Pfannen, Staub Bräter oder Staub Töpfe anfassen, den Gusseisen ist ein extrem hitzeleitendes Material. Die Griffe können heiß werden. Legen Sie die heiße Staub Pfanne, den Staub Topf oder den Staub Bräter nicht auf Küchentheke oder hitzeempfindliche Oberflächen Sie können alle Staub Pfannen, Staub Töpfe und Staub Bräter in Öfen bis 260 Grad Celcius einsetzen. Spülen Sie die heißen Pfannen, Bräter oder Töpfe von Staub niemals mit kaltem Wasser ab, sondern warten Sie bis diese abgekühlt sind. Ansonsten könnten sich Ihre Gusseisen-Produkte von Staub verziehen. Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch Spülmittel verwenden und vorher die Staub Pfanne, Bräter oder Topf kurz in heißem Wasser einweichen. Benutzen Sie keine Bleichmittel, Scheuermittel oder Kratzschwämme zum Reinigen Ihres Staub Kochgeschirrs. Staub Pfannen mit Holzgriffen sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Ansonsten können Sie Staub Pfannen, Staub Bräter oder Staub Töpfe gelegentlich in den Geschirrspüler stellen. Bevor Sie Ihre Staub Pfannen, Staub Töpfe oder Staub Bräter wegräumen, vergewissern Sie sich bitte,

dass das Kochgeschirr trocken ist. Es darf auf keinen Fall feucht weggeräumt werden.

Eigenschaften:

der Staub Grillpfanne quadratisch aus Gusseisen: Material: Gusseisen emalliert, mit Silikongriff Bodenmaße: 22 x 22 cm Maße am oberen Rand: 24 x 24 cm Höhe: 2 cm Grifflänge: 21 cm Lange Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch Gusseisen Strapazierfähiges und säurebeständiges Emaille Hohe Hitzebeständigkeit Für alle Herdarten geeignet extrem energiesparend Leicht zu reinigen Griff abnehmbar

Passend dazu



Küchenprofi Hamburgerpresse

18,95 €*
inkl. MwSt.

★★★★★ (2)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Die Versandkosten betragen 3,90 €.
- Auf Vorkassebestellungen wird 3% Rabatt gewährt.

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten