



Staub amerikanische Grillpfanne in schwarz

Art.-Nr.: 120

Im Moment leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Staub amerikanische quadratische Grillpfanne aus Gusseisen in schwarz. Ideal zum krossen, knusprigen Braten von Fleisch mit den typischen Grillstreifen. Die speziellen Rillen sind besonders zum fettarmen Braten geeignet. Überschüssiges Fett kann durch die beidseitige Ausgüsse einfach und problemlos abgegossen werden. Die amerikanische Grillpfanne aus Gusseisen von Staub zeichnet sich aus durch eine gleichmäßige Wärmeleitung und eine hervorragende Wärmespeicherung. Einmal erhitzt, bleibt die Grillpfanne lange heiß. Das Bratgut kann selbst bei schwacher Hitze mit niedrigem Energieverbrauch in der Gusspfanne von Staub gebraten werden. Pfannen aus Gusseisen sind ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch oder Gemüse. 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, Ihres Staub Bräters oder Ihres Staub Topfes beachten: Für optimale Bratergebnisse nutzen Sie am besten eine niedrige bis mittlere Hitze. Es ist nicht nötig, die Pfanne bzw. den Topf auf höchster Temperatur vorzuheizen. Die Profi-Methode: Heizen Sie die Pfanne 2-3 Minuten vor, bevor Sie Öl oder Flüssigkeit eingießen. Benutzen Sie beim Wenden und Heben in der Pfanne nur Plastik- oder Holzlöffel. Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie die Griffe der Pfannen, Bräter oder Töpfe anfassen, denn Gusseisen ist ein extrem hitzeleitendes Material. Die Griffe können heiß werden. Legen Sie die heiße Pfanne, den Topf oder den Bräter nicht auf die Küchentheke oder hitzeempfindliche Oberflächen. Sie können alle Pfannen, Töpfe und Bräter in Öfen bis 260°C 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 verziehen. Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch Spülmittel verwenden und vorher die Kochgeräte kurz in heißem Wasser einweichen. Benutzen Sie keine Bleichmittel, Scheuermittel oder Kratzschwämme zum Reinigen Ihres Staub Kochgeschirrs. Pfannen mit Holzgriffen sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Ansonsten können Sie Staub Pfannen, Bräter und Töpfe gelegentlich in den Geschirrspüler stellen. Bevor Sie Ihre Staub Küchenutensilien wegräumen, vergewissern Sie sich bitte, dass das Kochgeschirr trocken ist. Es darf auf keinen Fall feucht weggeräumt werden.

Eigenschaften:

der Staub amerikanischen quadratischen Grillpfanne in schwarz: Material: Gusseisen Bodenmaße: 24 x 24 cm und 26 x 26 cm Maße oberer Rand: 26 x 26 cm und 30 x 30 cm Höhe: 5 cm und 6 cm Gewicht: 4 kg und Grifflänge: 21 cm Farbe: schwarz lange Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch Gusseisen strapazierfähiges und säurebeständiges Emaille hohe Hitzebeständigkeit und dadurch ideal zum scharfen Anbraten mit Gegengriff zum einfachen Tragen klassisches Design für alle Herdarten geeignet extrem energiesparend leicht zu reinigen

Passend dazu



Rösle Fleischgabel VS 700

17,95 €*
★★★★★ (1)



Küchenprofi Hamburgerpresse

17,95 €*
★★★★★ (1)



Boska Käseibe Romano

19,95 €*
★★★★★ (62)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten