

EISENBAMS.DE

Sandwiches on Fire

Original Pie Iron

info@eisenbams.de

Hoffmann und Laspeyres GbR
“Eisenbams“
Geschwister Scholl Str. 18
14471 Potsdam
0176 – 610 96 253

Steuer-Nr.: 046/159/01704
Ust-ID: DE259349009

Anleitung: Bitte vor der ersten Benutzung des Sandwichmakers aufmerksam lesen

Säubern und Schützen

Vor der ersten Benutzung muss der Sandwichmaker gesäubert und anschließend sorgfältig geschützt werden. Dieser Schritt ist notwendig, damit Kochgut im Sandwichmaker nicht anbackt, dieser vor Rost geschützt ist und Sie dadurch den Genuss Ihrer Lebensmittel sowie die Lebensdauer Ihres Sandwichmakers wesentlich erhöhen.

1. Diese gusseiserne Kochware wurde nach seiner Herstellung mit einer dünnen Schicht Paraffin Wachs als Rostschutz überzogen. Um diesen Schutzüberzug zu entfernen, säubern Sie den Sandwichmaker behutsam mit Seife und heißem Wasser. Danach gründlich abtrocknen und anschließend mit Schützen beginnen. Denn wenn Sie die Kochware nicht sofort wieder mit einer Schutzschicht versehen, wird Ihr Gusseisen unter Umständen rosten. Alternativ können Sie das Wachs auf der Außen- und Innenseite schmelzen, indem Sie den Sandwichmaker über dem Lagerfeuer oder Grill erhitzen. Hängen Sie den Sandwichmaker aus, um den Wachs auf der Innenseite zu schmelzen.
2. Nehmen Sie nun ein hochwertiges Pflanzenöl (keine Butter) oder Bratenfett und ölen den Sandwichmaker von innen und von außen gut ein. Am besten eignet sich hierfür ein Küchentuch. Als nächstes erhitzen Sie den Sandwichmaker über dem Grill, Feuer oder Herd bei mäßiger Temperatur für 15 Minuten. Nun wischen Sie nur die Innenseite mit einem Tuch aus, fetten sie wieder mit Öl oder Fett ein und erhitzen wie beim ersten Mal das Gerät. Dann lassen Sie es abkühlen und ölen es zum letzten Mal.

EISENBAMS.DE

Sandwiches on Fire

Original Pie Iron

info@eisenbams.de

Hoffmann und Laspeyres GbR
“Eisenbams“
Geschwister Scholl Str. 18
14471 Potsdam
0176 – 610 96 253

Steuer-Nr.: 046/159/01704
Ust-ID: DE259349009

Anleitung: Bitte vor der ersten Benutzung des Sandwichmakers aufmerksam lesen

Säubern und Schützen

Vor der ersten Benutzung muss der Sandwichmaker gesäubert und anschließend sorgfältig geschützt werden. Dieser Schritt ist notwendig, damit Kochgut im Sandwichmaker nicht anbackt, dieser vor Rost geschützt ist und Sie dadurch den Genuss Ihrer Lebensmittel sowie die Lebensdauer Ihres Sandwichmakers wesentlich erhöhen.

1. Diese gusseiserne Kochware wurde nach seiner Herstellung mit einer dünnen Schicht Paraffin Wachs als Rostschutz überzogen. Um diesen Schutzüberzug zu entfernen, säubern Sie den Sandwichmaker behutsam mit Seife und heißem Wasser. Danach gründlich abtrocknen und anschließend mit Schützen beginnen. Denn wenn Sie die Kochware nicht sofort wieder mit einer Schutzschicht versehen, wird Ihr Gusseisen unter Umständen rosten. Alternativ können Sie das Wachs auf der Außen- und Innenseite schmelzen, indem Sie den Sandwichmaker über dem Lagerfeuer oder Grill erhitzen. Hängen Sie den Sandwichmaker aus, um den Wachs auf der Innenseite zu schmelzen.
2. Nehmen Sie nun ein hochwertiges Pflanzenöl (keine Butter) oder Bratenfett und ölen den Sandwichmaker von innen und von außen gut ein. Am besten eignet sich hierfür ein Küchentuch. Als nächstes erhitzen Sie den Sandwichmaker über dem Grill, Feuer oder Herd bei mäßiger Temperatur für 15 Minuten. Nun wischen Sie nur die Innenseite mit einem Tuch aus, fetten sie wieder mit Öl oder Fett ein und erhitzen wie beim ersten Mal das Gerät. Dann lassen Sie es abkühlen und ölen es zum letzten Mal.

Regelmäßige Pflegetipps

1. Säubern nach Gebrauch

Wir empfehlen Ihnen den Sandwichmaker nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm zu säubern. Nehmen Sie auf keinen Fall Spülmittel. Sie zerstören ansonsten die Patina, die Sie vor dem ersten Nutzung aufgelegt haben. Denn durch das Spülmittel lösen Sie den Fettschutz und der Sandwichmaker wird zu rosten beginnen.

Sollte es doch einmal passieren, dass Spülmittel zur Säuberung verwendet wird, behandeln Sie ihren Sandwichmaker am besten so wie vor der ersten Inbrauchnahme.

2. Trocknen und Einfetten

Trocknen Sie den Sandwichmaker gut ab und fetten ihn mit ein bisschen Öl wieder ein. Somit schützen Sie ihn direkt wieder vor Rost. Dies ist vor allem wichtig, wenn Sie mit diesem Kochgerät zum Beispiel Campen und ihn draußen liegen lassen sollten.

3. Aufbewahren und Lagern

Wählen Sie als Aufbewahrungs- und Lagerplatz einen trocknen Raum. Vergewissern Sie sich am besten bei längerer Lagerung, dass der Sandwichmaker gründlich eingefettet wurde. Wir empfehlen Ihnen den Sandwichmaker auseinander geklappte zu lagern, um Feuchtigkeitsbildung zwischen den beiden Innenseiten zu verhindern.

Genussvolles Essen wünscht Ihnen die „Hoffmann und Laspeyres GbR“!

Regelmäßige Pflegetipps

1. Säubern nach Gebrauch

Wir empfehlen Ihnen den Sandwichmaker nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm zu säubern. Nehmen Sie auf keinen Fall Spülmittel. Sie zerstören ansonsten die Patina, die Sie vor dem ersten Nutzung aufgelegt haben. Denn durch das Spülmittel lösen Sie den Fettschutz und der Sandwichmaker wird zu rosten beginnen.

Sollte es doch einmal passieren, dass Spülmittel zur Säuberung verwendet wird, behandeln Sie ihren Sandwichmaker am besten so wie vor der ersten Inbrauchnahme.

2. Trocknen und Einfetten

Trocknen Sie den Sandwichmaker gut ab und fetten ihn mit ein bisschen Öl wieder ein. Somit schützen Sie ihn direkt wieder vor Rost. Dies ist vor allem wichtig, wenn Sie mit diesem Kochgerät zum Beispiel Campen und ihn draußen liegen lassen sollten.

3. Aufbewahren und Lagern

Wählen Sie als Aufbewahrungs- und Lagerplatz einen trocknen Raum. Vergewissern Sie sich am besten bei längerer Lagerung, dass der Sandwichmaker gründlich eingefettet wurde. Wir empfehlen Ihnen den Sandwichmaker auseinander geklappte zu lagern, um Feuchtigkeitsbildung zwischen den beiden Innenseiten zu verhindern.

Genussvolles Essen wünscht Ihnen die „Hoffmann und Laspeyres GbR“!