Unsere Bratpfannen

Liebe Geniesserin
Lieber Geniesser

Alle unsere Bratpfannen werden in den beiden Schmiedewerkstätten in Guarda und in Giarsun von Hand geschmiedet, gepresst und gerichtet. Am Unterboden wird danach jede Pfanne ebenfalls bei uns auf der Drehbank nachbearbeitet.
Der Boden ist leicht gegen innen bombiert, dies ermöglicht eine optimale Ausnutzung der Wärme des Herdes bei jeder Temperatur. Der Pfannenboden wird nicht windschief und passt sich immer dem Herd an. Die Pfannen sind für alle Herdtypen, auch Induktion geeignet.

Jede Pfanne ist aus Baustahl S235 hergestellt. Die geschmiedete Oberfläche, die durch uns mit Speiseöl heiss behandelt wurde, ermöglicht eine einwandfreie Trennschicht zwischen der Pfanne und dem Essen. Die Pfanne sollte nie mit alkalischem Abwaschmittel (Seife) gereinigt werden, da sich sonst das Öl in den Poren lösen könnte.
Selbstverständlich steht es Ihnen frei die Pfanne vor dem Gebrauch noch mit anderen Hausmitteln (z.B. Salz mit Öl) vorzubehandeln.

Wärmen Sie Ihre Pfanne, bevor Sie die Speisen aufheizen, immer gut vor. Sie sollte mindestens 150°C warm sein. Dadurch wird die Gefahr, dass Essen am Pfannenboden klebt, stark verringert.

Waschen Sie Ihre Pfanne nur mit warmem Wasser ab und trocknen Sie diese danach aus. Sollten einmal gröbere angebrannte Reste am Pfannenboden kleben, schadet es der Oberfläche nicht, wenn Sie diese mit groben mechanischen Schwämmen oder Stahlwolle entfernen. Stahl ist ungiftig und hygienisch absolut unbedenklich. Auch Flugroststellen können so problemlos entfernt werden. Von Zeit zu Zeit sollte die Pfanne wieder mal frisch eingeölt werden.

Der Griff ist aus INOX-Stahl geschmiedet und mit der Pfanne vernietet. INOX-Stahl ist ein sehr schlechter Wärmeleiter, dadurch wird dieser nie zu heiss.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer handgeschmiedeten Bratpfanne aus Guarda

und

„en Guetä".

Das Team der Fuschina da Guarda

Thomas und Jana Lampert
Giarsun 130B
CH - 7545 Guarda

Tel. +41 (0)81 860 30 50
Mobil. +41 (0)79 747 72 89
Fax. +41 (0)81 860 30 51

www.lampert-guarda.ch
info@lampert-guarda.ch