

HOW TO USE



PanAm Panhead Bratpfanne

Art.-№ 09-848

Wer wollte nicht schon immer mal probieren, ob man Pan-Cover nicht zum Braten nehmen kann ...

hier ist die Gelegenheit: die W&W Pan - Pfanne für alle Grillarten und offenes Feuer.

Damit ihr lange Freude an eurer Pfanne habt, bitte vor der Benutzung beachten:

In der Pfanne befinden sich Reste des Konservierungsöls. Diese müssen mit einer Natronlösung herausgekocht werden. Etwa 1 Teelöffel aus dem beiliegenden Beutel in die Pfanne geben und die Pfanne zur Hälfte mit Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen und 4 - 5 Minuten kochen lassen.

Starken Rost kann man mit einem Topfkratzer entfernen. Anschließend mit Wasser spülen und gut einfetten.

Die Pfanne und der Stiel bestehen aus nicht rostfreien Metallen. Deshalb diese Teile immer gut gefettet halten, mit einer Speckschwarte oder Speiseöl innen und außen abreiben. Es schadet der Gesundheit nicht, wenn sich das Öl auf der Außenseite der Pfanne beim Gebrauch einbrennt.



Die Pfanne soll wie alle Eisenpfannen nur mit heißem Wasser, nicht mit Spülmittellösung gereinigt werden. Nach dem Reinigen baldmöglichst wieder einfetten, um Rost von der Pfanne fernzuhalten. Eingebrauntes kann mit Natronlösung entfernt werden. Dazu wie oben beschrieben vorgehen.

Starke Verschmutzungen der Pfanneninnenseite werden mit Salz ausgebrannt. Den Boden der Pfanne etwa 1 cm hoch mit Salz bedecken und Pfanne für mehrere Minuten stark anheizen. Das Salz zieht den Schmutz aus den Poren des Eisens. Salz wegschütten und nicht vergessen, die Pfanne einzufetten!

Die Pfanne ist wegen des gestuften Bodens nicht für Küchenherde geeignet. Nur auf dem Grill oder Campingfeuer verwenden!

Guten Appetit!



DE

EN

ES

FR

IT

HOW TO USE



PanAm Panhead Frying Pan

Item-Nº 09-848

Honestly, who of you hasn't always wanted to try if he can't use a pan-cover on the grill or camp

fire ... so this is for you guys: the W&W Panhead - Pan for any kind of grill or camp fire.

Please follow instructions for long-time enjoyment of your pan:

The raw pan-covers are preserved by industrial oil. Boiling a soda solution in the pan helps you to remove it. Fill the pan about half with water, add a teaspoonfull of soda from the bag which comes with the pan and bring to boil. Let boil for about 4 - 5 minutes.

You can remove heavy rust with a scouring pad. Rinse well with water and grease or oil after rinsing.

The pan and the handle are made of corrosive materials. Therefore keep the parts always well-greased or oiled. Use lard or vegetable oil. Grease or oil on the outside of the pan which burns and turns black doesn't do any harm to your health.



Like all iron pans, clean this pan only with hot water. Do not use detergents. Please re-grease immediately after cleaning to avoid rust. Use a solution of soda to remove burnt-in residues of your last meal. Refer to above said for instructions.

Heavy residues on the inside of the pan can also be removed with salt. For this purpose, you cover the bottom with salt, about 1 cm thick. Heat the pan strongly for several minutes. The salt will draw the grit from the porous iron. Pour away the salt and do not forget to grease or oil the pan.

Because of its stepped bottom the pan is not intended to be used on any kind of kitchen stove. Use only on the grill or campfire!

Enjoy your meals!



HOW TO USE



Sartén Panhead de PanAm

Art.-№ 09-848

¿Quién no siempre ha querido probar una tapa Pan para freír algo?... aquí está la oportunidad: la sartén Pan de W&W para asados de cualquier tipo y para fuego abierto.

Para que disfrute muchos años de su sartén por favor tenga en cuenta:

En la sartén hay restos de aceite conservante. Estos deben ser hervidos con una solución de bicarbonato de sodio. Déle aproximadamente 1 cucharadita de la bolsa suministrada en la sartén y llene la mitad de la sartén con agua. Deje hervir durante 4-5 minutos.

Un oxidamiento fuerte se puede quitar con una esponja abrasiva. Luego enjuague con agua y engrase bien.

La sartén y el mango están hechos de metales no inoxidable. Por lo tanto, estas piezas siempre deben mantenerse bien engrasadas, frotándolas con una corteza de tocino o con aceite de cocina en el interior y exterior. No es nocivo para la salud si el aceite se quema en el exterior de la sartén durante el uso.



La sartén, como todas las sartenes de hierro, deben ser limpiadas solamente con agua caliente y no con detergente. Después de la limpieza engrásela de nuevo lo más pronto posible, para evitar la oxidación de la sartén. Las quemaduras se pueden quitar con una solución de bicarbonato de sodio. Para ello, proceda como se ha descrito anteriormente.

Manchas pesadas se pueden quitar con sal. Cubra el fondo de la sartén con 1 cm de altura de sal y caliente la sartén durante varios minutos. La sal extrae la suciedad de los poros del hierro. Retire la sal y no se olvide de engrasar la sartén.

La sartén no es adecuada para cocinas por su base escalonada. Sólo para uso en la parrilla o bajo el fuego de un campamento.

¡Buen provecho!



HOW TO USE



Poêle Panhead de PanAm

Art.-№ 09-848

Qui entre vous n'a jamais voulu savoir si l'on peut vraiment frire quelque chose dans un pan-cover

... voilà, ça, c'est pour vous: la poêle „Panhead“ W&W pour tous les grils et feux de camping.

Pour profiter long-temps de votre poêle W&W, veuillez observer les instructions suivantes:

Dans la poêle se trouvent des résidus de l'huile de conservation. Il faut les extraire en bouillant une solution de bicarbonate dans la poêle. Remplissez la poêle avec de l'eau par moitié, ajoutez une cuillère à café de bicarbonate du sachet fourni et faites bouillir pour 4 ou 5 minutes.

Vous pouvez enlever la rouille avec une éponge métallique. Rincez bien après.

La poêle et le manche sont fabriqués des matériaux corrosifs. Pour cela il faut les maintenir toujours graissés ou huilés. Frottez la poêle avec lard ou un peu d'huile végétale. L'huile ou la graisse qui marque la surface extérieure, nuit pas à la santé.



Comme toutes poêles en fer, il ne faut nettoyer la poêle W&W qu'avec de l'eau chaude après la cuisson. N'oubliez pas de re graisser la poêle! La boue brûlée peut être enlever avec une solution de bicarbonate. Procédez comme décrit avant.

Les résidus marqués dans la poêle peuvent aussi être enlevé avec un bon coup de sel que vous faites chauffer dans la poêle. Couvrez le fond de la poêle avec 1 cm de sel et chauffez la fortement quelques minutes. Le sel tire la boue des pores du fer. Jetez le sel après et ... n'oubliez pas de re graisser la poêle.

La poêle ne peut pas être utilisée sur les fourneaux de cuisine. Ne qu'utiliser sur le grill ou un feu de camping ou bivouac!

Bon appetit!



DE

EN

ES

FR

IT

HOW TO USE



Padella Panhead di PanAm

Art.-№ 09-848

Chi è che non abbia pensato almeno una volta di usare un coperchio Pan per cucinare...

Per lungo trovare diletto nella vostra padella si prega da seguire le precauzioni seguenti:

Nella padella si trovano tracce dell'olio di conservazione del coperchio Pan grezzo, che vanno eliminate tramite bollitura con soluzione a base di bicarbonato di sodio. Versate un cucchiaino dalla bustina fornita nella padella e riempitela per metà con acqua. Portate in ebollizione e fate bollire per 4 - 5 minuti.

La ruggine resistente può essere eliminata con una retina per padelle. Poi va lavata con acqua e oliata bene.

La padella e il manico sono di materiale non inossidabile. Perciò queste parti vanno tenute sempre ben ingrassate, usando lardo oppure olio vegetale. Per la parte esterna grasso oppure olio la padella Pan W&W per ogni tipo di grigliata e fuoco aperto. Passateci sia dentro che fuori della cotica



o dell'olio alimentare. Il fatto che l'olio bruciando si fissi nella parete esterna non nuoce alla salute.

Come tutte le padelle di ferro, anche questa dovrebbe essere pulita usando solo acqua calda, senza detersivi. Dopo averla pulita occorre ingrassarla al più presto per tenere lontana la ruggine. Per togliere le incrostazioni si può usare il bicarbonato, procedendo come sopra.

Lo sporco resistente lo si toglie surriscaldando del sale, coprendo il fondo della padella con 1 cm circa di sale e portando la padella per alcuni minuti a temperatura elevata. Così il sale estrae lo sporco dai pori del ferro. Buttate il sale e non dimenticate di ingrassare di nuovo la padella!

Avendo la padella il fondo non piano, non è adatta per i fornelli della cucina. Va usata solo sulla griglia o sul fuoco aperto!

Buon Appetito!



DE

EN

ES

FR

IT