



Eisenpfannen

Kaltgeschmiedete Pfannen gefertigt nach 100 Jahre alter deutscher traditioneller Herstellungsweise. Bratkartoffeln gelingen nirgendwo besser.

Steel Pans

*Cold forged pans made in the same way for the past 100 years.
The best way to produce fried potatoes - German Bratkartoffeln.*



- rustikales Design
- kaltgeschmiedetes Eisen
- hoch erhitzbar
- gut einfetten
- induktionsgeeignet
- *rustic design*
- *cold forged*
- *withstand high temperatures*
- *use sufficient oil*
- *suitable for induction*

Kaltgeschmiedete Pfannen werden kalt, also nicht im rotglühendem Zustand geschmiedet, wodurch die Oberfläche weicher als bei warmgeschmiedeten Pfannen wird, gleichzeitig aber glatter. Das Eisen von geschmiedeten Pfannen ist nicht so spröde und stoßempfindlich wie Gusseisen. Es ist ideal zum schnellen Anbraten bei hoher Energiezufuhr auf allen Herdarten einschließlich Induktion.

Cold Forged Pans have a soft and smooth surface, making them ideally suited for use on ceramic as well as electric, induction and gas hobs. The iron in forged pans is not as rough and is more durable than in cast iron pans. They are ideal for flash frying at very high temperatures.

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
5259/200	20	3	14,5	18,10
5259/240	24	3	18,5	20,45
5259/280	27,5	3,5	21,5	29,85
5259/320	32	3,5	24	46,—
5259/360	36	3,5	28	60,—



Brat- und Servier-Eisenpfanne

flache Form, mit zwei Griffen

Iron Frying/Serving Pan

shallow, with two handles

Art-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	Ø Boden Ø Base cm	Preis €
5251/280	28	4,5	21	46,—



Brat- und Servier-Eisenpfanne

tiefe Form, mit zwei Griffen

Iron Frying/Serving Pan

deep, with two handles