



**BURNHARD**

LET IT  
**BURN!**

**STARTER GUIDE**

Gusspfanne • Cast-iron pan • Gietijzeren pan •  
Poêle en fonte • Padella in ghisa • Sartén de hierro fundido



#### DE DAS MUSSTE WISSEN!

**Achtung:** Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende daher **keine stark säurehaltigen Lebensmittel** in deiner Kastenform, da diese die Patina angreifen. Lass die Kastenform **nicht leer auf oder in einer Kochstelle stehen**. Und gieße **niemals kaltes Wasser** auf das heiße Material, dadurch könnte das Gusseisen brechen.

#### FR À SAVOIR !

**Attention :** la patine forme une couche protectrice particulièrement importante ! Veille donc à ne pas préparer **d'aliments trop acides** dans ton moule, car ils pourraient attaquer la patine. Ne laisse pas le moule **vide sur le feu ou dans un four**. Ne verse jamais **d'eau froide** dans ton ustensile encore chaud, ceci pourrait fendre la fonte.

#### EN YOU NEED TO KNOW THIS!

**Warning:** The patina has an important protective function! Therefore, **do not use strongly acidic foods** in your loaf pan, because these are aggressive media that destroy the patina. Do not leave the loaf pan **empty on a hotplate**. And **never pour cold water** on the hot material, as it could break the cast iron.

#### IT ECCO COS'ALTRO È NECESSARIO SAPERE!

**Attenzione:** la patina ha un'importante funzione protettiva! Per preservarla è dunque bene evitare di preparare **cibi altamente acidi** nella nel tuo stampo da forno. Non lasciare lo stampo da forno **senza cibo all'interno** sul fornello acceso. Non versare in nessun caso **acqua fredda** sul materiale ancora caldo: ciò potrebbe causare fratture della ghisa.

#### NL DIT MOET JE NOG EVEN WETEN!

**Opgelet:** de patinalaag heeft een belangrijke beschermende functie! Gebruik daarom **geen sterk zuurhoudende voedingsmiddelen** in je bakvorm, want deze kunnen de patinalaag aantasten. Laat de bakvorm **niet leeg op het fornuis of in een vuur** staan. En giet ook nooit **koud water** op het hete materiaal, want daardoor kan het gietijzer breken.

#### ES ¡ES IMPORTANTE QUE SEPAS ESTO!

**Atención:** ¡La pátina tiene una función protectora importante! Por ello, no utilices **alimentos demasiado ácidos** en molde para pan, pues pueden afectar a la pátina. No dejes el molde para pan **vacíos en una zona de cocción**. Y nunca viertas **agua fría** sobre material caliente, pues el hierro fundido podría quebrarse.

## JETZT VERPASSEN WIR DEINEN GUSSPFANNEN EINE RICHTIGE PATINA!

Deine Gusspfanne ist vorgeölt (pre-seasoned). Um das Maximum aus deiner Pfanne rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen enorm wichtig.

Und so geht's:

- Gusspfanne in heißem Wasser und mildem Spülmittel 1 Stunde lang einweichen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 90 Minuten durchtrocknen lassen.
- Gusspfanne sorgfältig mit einer dünnen Schicht unraffiniertem Speiseöl bepinseln.

**WICHTIG:** Lein-, Sonnenblumen-, Rapsöl oder Schweineschmalz eignet sich gut zum Einbrennen. Achte darauf, ein Fett mit niedrigem Rauchpunkt zu verwenden. Benutze keine kaltgepressten Speiseöle (bspw. Olivenöl) oder Molkeprodukte zum Einbrennen – diese qualmen stark und werden beim Verbrennen bitter.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Verwende (abgesehen von der ersten Reinigung, s.o.) **NIEMALS Spülmittel**, um deine Gusseisenpfanne zu säubern. Essensreste werden einfach mit einem **Holzlöffel** oder **einem Plastikschaber** entfernt und die Pfanne mit **heißem Wasser** ausgespült.

- 10 Minuten einziehen lassen und überschüssiges Öl mit einem Baumwoll-Küchentuch abwischen.

### AUF DEM GRILL:

Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikkocher auf kleinster Flamme). Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf die Grillroste legen.

### IM BACKOFEN:

Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

- Gusspfanne 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Pfanne vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

Nach der Reinigung trocknest du die Gusspfanne gründlich ab und reibst sie mit geeignetem Öl (s.o.) ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.



**Der Leder-Handschutz darf während des Bratens nicht an der Pfanne stecken. Bitte ausschließlich zum Tragen der Pfanne verwenden.**

## NOW LET'S GIVE YOUR CAST-IRON PAN A PROPER PATINA!

Your cast-iron pan is pre-oiled (pre-seasoned). To get the most out of your pan, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important. Here's how you do it:

- Soak your cast-iron pan in hot water and mild detergent for 1 hour.
- Thoroughly remove grease and production residues with a soft sponge.
- Rinse thoroughly with hot water and wipe it dry.
- Dry in a closed grill or oven at low heat for 90 minutes.
- Carefully coat cast-iron pan with a thin coat of unrefined cooking oil.

**IMPORTANT:** Linseed, sunflower, canola oil or lard is well-suited for burning in. Make sure that you use fat with a low smoke point. Do not use cold-pressed oil (like olive oil) or dairy products for burning in – these might smoke and become bitter when burned.

- Allow the oil to soak in for 10 minutes and then remove the excess oil with a cotton cloth.

### ON THE GRILL:

Turn the grill on to the highest temperature (infrared ceramic burners on the smallest flame). Place your pan upside down (with the bottom facing up) on the grill.

### IN THE OVEN:

Place the cast-iron pan upside down (with the bottom facing up) on the oven grate. Place a baking pan below it to catch any oil that drips down. Turn on the oven with top and bottom heat to 250 °C.

- Burn-in your pan for 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and let the pan cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to burning in and cooling off 1-2 times.

## CLEANING AND MAINTENANCE

With the exception of its initial cleaning when burning in, you should **NEVER use detergent** when cleaning your cast-iron pan. You can simply remove any remaining food with a **wooden spoon or plastic scraper** and then rinse the cast-iron pan with **hot water**.

After cleaning, you should thoroughly dry your cast-iron pan and then rub it down with suitable oil (see above), allowing the protective patina to burn in again the next time it's heated.



**The leather hand protection must not be attached to the pan during frying. Please use only to carry the pan.**

## NU GEVEN WE JE GIETIJZEREN PAN EEN ECHTE PATINA!

Je gietijzeren pan is voorgeolied (pre-seasoned). Echter, om het meeste uit je gietijzeren pan te halen en om de beste anti-aanbak eigenschappen en een solide roestbescherming te garanderen, is het inbranden enorm belangrijk. Dat doe je zo:

- Gietijzeren pan 1 uur lang in heet water en een mild afwasmiddel laten weken.
- Vet en productieresten grondig afvegen met een zachte spons.
- Spoel grondig met heet water en maak droog.
- Laat 90 minuten drogen in een gesloten barbecue of oven op laag vuur.
- Gietijzeren pan inborstelen met een dun laagje ongeraffineerde bakolie.

**BELANGRIJK:** Lijnzaad-, zonnebloem-, koolzaadolie of reuzel zijn goed geschikt om in te branden. Zorg ervoor dat je een vet met een laag rookpunt gebruikt. Gebruik geen koudgeperste eetbare oliën (bijv. olijfolie) of zuivelproducten om in te branden – die ruiken onaangenaam, roken sterk en worden bitter bij verbranding.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Met uitzondering van de eerste reiniging tijdens het inbranden, mag je voor de reiniging van de gietijzeren pan **GEEN afwasmiddel** gebruiken. Etensoverblijfselen worden eenvoudigweg met een **houten lepel of een plastic schraper** verwijderd en de gietijzeren pan wordt met **heet water** uitgespoeld.



De lederen handbeschermer mag niet op de pan blijven liggen tijdens het bakken. Gebruik het alleen om de pan te dragen.

- Laat 10 minuten intrekken en veeg overtollige olie af met een katoenen keukenhanddoek.

### OP DE BARBECUE:

Stel de barbecue bij directe warmte in op de hoogste temperatuur (keramische infraroodbranders op de laagste vlam). Gietijzeren pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op de barbecueroosters leggen.

### IN DE OVEN:

Gietijzeren pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op het ovenrooster leggen. Plaats er een bakplaat onder om eventuele afdruipe olie op te vangen. Stel de oven in op 250 °C (boven/onderwarmte).

- Pan gedurende 45 minuten laten inbranden.
- Schakel de barbecue of de oven uit en laat de pan volledig afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina herhaal je de stappen van het oliën tot het bakken en afkoelen 1 tot 2 keer.

Na de reiniging droog je de gietijzeren pan grondig af en wrijf je ze in met geschikte olie (zie boven) om het beschermende patina de volgende keer dat het wordt opgewarmd opnieuw in te branden.

## NOUS ALLONS MAINTENANT POUVOIR DONNER LA BONNE PATINE À TA POÊLE EN FONTE !

Ta poêle en fonte a déjà été préhuilé (pre-seasoned). Afin de tirer le maximum de ta poêle et de l'offrir les meilleures propriétés antiadhésives ainsi qu'une excellente protection contre la rouille, il est très important de le culotter. Voici comment faire :

- Faire tremper la poêle en fonte pendant environ une heure dans l'eau chaude et un détergent doux.
- Retire soigneusement la graisse et les résidus de fabrication à l'aide d'une éponge douce.
- Bien rincer à l'eau très chaude et sécher.
- Laisser sécher pendant 90 minutes dans un gril fermé ou le four réglé sur une basse température.
- Badigeonner la poêle en fonte soigneusement pour former une fine couche d'huile de cuisson non raffinée.

**IMPORTANT :** L'huile de lin, de tournesol, de colza ou le saindoux sont bons pour culotter ta grille de cuisson. Veille à utiliser une graisse dont le point de fumée est bas. N'utilise pas d'huiles alimentaires pressées à froid (par exemple, l'huile d'olive) ni de produits lactosériques pour culotter la grille - ces produits

dégagent une forte fumée et produisent une saveur amère.

- Laisser l'huile pénétrer pendant dix minutes et retire ensuite le surplus à l'aide d'un chiffon en coton.

### SUR LE GRIL :

Régler le gril sur la température maximale en chaleur directe (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme). Placer la poêle en fonte à l'envers (dessous vers le haut) sur la grille du gril.

### AU FOUR :

Placer la poêle à l'envers (avec le dessous vers le haut) sur la grille du four. Placer une plaque de four dans le bas afin de collecter l'huile susceptible de goutter. Régler le four sur 250°C (chaleur par le haut et par le bas).

- Laisser la poêle chauffer pendant 45 minutes.
- Arrêter le gril ou le four et laisser le moule totalement refroidir.
- Pour obtenir une patine plus robuste, répéter les étapes de badigeonnage de l'huile jusqu'au culottage et au refroidissement une à deux fois.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Hormis le premier nettoyage avant le culottage, il ne faut JAMAIS utiliser le produit vaisselle dans le cadre du nettoyage de la poêle en fonte. Retirer simplement les résidus de nourriture à l'aide d'une **cuillère en bois** ou d'une **spatule en plastique** puis rincer la poêle en fonte à l'eau très chaude.

Après le nettoyage, sécher soigneusement la poêle en fonte et l'enduire d'une huile appropriée (cf. ci-dessus) afin de former une nouvelle patine de protection lors que la prochaine utilisation.



Le protège-mains en cuir ne doit pas rester sur la poêle pendant la friture. Veuillez ne l'utiliser que pour transporter la casserole.

## ORA CONFERIAMO ALLA TUA PADELLA IN GHISA UNA PATINA COME SI DEVE!

La tua padella in ghisa è già oleata (pre-seasoned). Tuttavia, per ottenere il massimo dalla tua padella, conferirgli proprietà antiaderenti e proteggerlo dalla ruggine, il processo di riscaldamento è fondamentale. Ecco come si fa:

- Immergi la padella in acqua calda e detersivo delicato per un'ora.
- Rimuovi accuratamente il grasso ed eventuali residui di produzione con una spugna dolce.
- Risciacqua con acqua bollente ed asciugala.
- Falla asciugare all'interno del barbecue chiuso o forno a bassa temperatura per 90 minuti.
- Spennella la tua padella in ghisa accuratamente con un sottile strato d'olio alimentare non raffinato.

**IMPORTANTE:** l'olio di lino, di girasole, di colza o lo strutto sono particolarmente adatti per questo processo. Assicurati di utilizzare un grasso con un basso punto di fumo. Non utilizza oli alimentari spremuti a freddo (ad es. olio d'oliva) o prodotti a base di latte per

la bruciatura - questi fumano molto e diventano amari quando vengono bruciati.

- Lascia che l'olio penetri per 10 minuti e poi rimuovi l'eccesso con un panno di cotone.

### NEL BARBECUE:

Imposta il barbecue a calore diretto con la temperatura più alta (bruciatori in ceramica o infrarossi al minimo). Posiziona la tua padella in ghisa sulla griglia, con l'apertura verso il basso.

### IN FORNO:

Posiziona la padella in ghisa con l'apertura verso il basso sulla griglia. Posiziona una teglia da forno sul fondo del forno per raccogliere eventuali gocce d'olio. Imposta il forno a 250 °C (sotto/sopra).

- Riscaldare la padella per 45 minuti.
- Spegni il forno e lascia raffreddare la padella in ghisa completamente.
- Per ottenere una patina particolarmente resistente, ripetere i passaggi dall'oliatura fino al riscaldamento e raffreddamento 1-2 volte.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Esclusa la pulizia prima della bruciatura, per pulire la tua padella in ghisa **non dovresti MAI utilizzare detersivi**. Sarà sufficiente rimuovere i residui di cibo con un **cucchiaino di legno o un raschietto di plastica** e sciacquare la padella in ghisa con **acqua bollente**.

Al termine dell'utilizzo, asciuga la tua padella accuratamente e oliala con un olio adatto (vedi sopra), al fine di bruciare nuovamente la patina protettiva al prossimo impiego.



**Il proteggimano in pelle non deve rimanere sulla padella durante la frittura. Si prega di utilizzarlo solo per trasportare la padella.**

## ¡VAMOS A CREAR UNA BUENA PÁTINA PARA TU SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO!

Tu sartén de hierro fundido está preuntada de aceite (pre-seasoned). No obstante, para sacarle el máximo partido a tu sartén dotarla de propiedades antiadherentes y una protección antioxidante eficaz, es muy importante curarla. Así se hace:

- Remoje la sartén de hierro fundido en agua caliente y detergente suave durante 1 hora.
- Con una esponja suave, limpia a fondo la grasa y los residuos de producción.
- Enjuágalo con agua caliente y sécalo con un paño.
- Deje secar durante 90 minutos en una parrilla cerrada o en el horno a fuego lento.
- Unta la sartén de hierro fundido de aceite de mesa no refinado con un pincel, creando una capa fina.

**IMPORTANTE:** El aceite de linaza, de girasol, de colza o la manteca de cerdo son adecuados para hornear. Procura utilizar una grasa que tenga un punto de humeo reducido. No utilices aceites comestibles prensados en frío (por ejemplo, aceite de oliva) o productos de suero de leche para quemar, ya que estos

humean mucho y se vuelven amargos cuando se queman.

- Deja que se absorba durante 10 minutos y, a continuación, elimina el aceite que sobre con un paño de algodón.

### EN LA BARBACOA:

Ajusta la barbacoa con calentamiento directo a la máxima temperatura (si son quemadores de cerámica por infrarrojos, al mínimo). Coloca la sartén de hierro fundido del revés (boca abajo) sobre la parrilla.

### EN EL HORNO:

Coloca la sartén (boca abajo) sobre la parrilla del horno. Coloca una bandeja de hornear debajo para capturar el aceite que gotee. Ajusta el horno 250 °C (calor superior e inferior).

- Deja que la sartén se cure durante 45 minutos.
- Apaga la barbacoa o el horno y deja que la sartén se enfríe por completo.
- Para crear una patina más robusta, repite los pasos desde el untado de aceite hasta el curado y el enfriado. Repetir entre 1 y 2 veces.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aparte de la primera limpieza al curarlo, NO debes utilizar detergente para limpiar la sartén de hierro fundido. Basta con eliminar los residuos de comida con una **cuchara de madera o una espátula de plástico** y, enjuagar la sartén de hierro fundido con **agua caliente**.

Después de la limpieza, seca tu sartén a fondo y úntala con un aceite adecuado (como indicamos arriba) para volver a curar la patina protectora durante el próximo calentamiento.



**El protector de manos de cuero no debe permanecer en la sartén durante la frittura. Por favor, úsalo sólo para llevar la sartén.**



**DON'T BE ORDINARY,  
BE WILD!**

Gusspfanne · Cast-iron pan · Gietijzeren pan ·  
Poêle en fonte · Padella in ghisa · Sartén de hierro fundido



Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)