



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.	∅ dia. cm	∅ Boden ∅ Base cm	Höhe Height cm
5259/200	20	14,5	3
5259/240	24	18,5	3
5259/280	27,5	21,5	3,5
5259/320	32	24	3,5
5259/360	36	28	3,5



Brat- und Servier-Eisenpfanne
flache Form, mit zwei Griffen

Iron Frying/Serving Pan
shallow, with two handles

Art-Nr. Part No.	∅ außen ∅ Outside cm	Höhe Height cm	∅ Pfanne ∅ Plate cm
---------------------	----------------------------	----------------------	---------------------------

PRODUKTION
EINGESTELLT
PRODUCTION
DISCONTINUED



Servierständer für Eisenpfannen
Serving Stand for Iron Pans

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe außen Outer Height cm	∅ Boden ∅ Base cm
5251/280	28	4,5	21



Brat- und Servier-Eisenpfanne
tiefe Form, mit zwei Griffen

Iron Frying/Serving Pan
deep, with two handles