Edelstahl Pfanne einbrennen

Deine Pfanne „läuft“ nich. Du musst sie Einbrennen. Stelle sie auf den Herd, erhitze sie auf höchster Stufe und bedecke den Boden mit Salz. Mit einem HOLZLÖFFEL (Plastik würde bei dieser Temperatur schmelzen) so lange das Salz in der Pfanne über den Boden schieben bis alle Schmutzpartikel gelöst sind und das Salz braun wird. Das heiße Salz in eine hitzebeständige Schüssel füllen, ACHTUNG wirklich sehr heiß und die Pfanne mit einem trockenen Tuch auswischen. Abkühlen lassen und dann mit etwas Olivenöl einreiben. Das Einreiben solltest Du nach jedem Gebrauch machen. Sollte Die Pfanne immer noch nicht laufen das Ganze wiederholen.

=====
Tipp 2

Bei einer gut eingebratenen richtig gepflegten Edelstahlpfanne braucht man nicht mehr Öl/Fett zum Braten als bei einer beschichteten Pfanne 😉

Ganz wichtig ist es bei ALLEN Pfannen, dass sie niemals und auf gar keinen Fall in die Spülmaschine kommen.

Gibt mal in deine Edelstahlpfanne ein wenig Öl, nicht viel, nur etwas mehr als das nur der Boden bedeckt ist.

Das machst du langsam heiß (langsam ist wichtig), bis es raucht.....dann das Öl ausgießen und den Vorgang wiederholen. Anschließend gibt´s du ein wenig Salz (so 2 bis 3 EL) in die Pfanne und machst es gut heiß, aber lange nicht bis zum Rauchpunkt. Das Salz verteilst du mit einem passenden Schieber in der Pfanne und rührst es auch permanent um, so wie eine Art „Peeling“. Dann die Pfanne abkühlen lassen, dass Salz mit einem Küchentuch auswischen und noch einmal mit sehr wenig Öl richtig heiß machen, aber nicht mehr rauchen lassen.

Abkühlen lassen, die Pfanne auswischen und nie wieder in die Spülmaschine geben und auch möglichst nie wieder mit viel Spülmittel traktieren.

Du wirst staunen, was da plötzlich alles in der Pfanne möglich ist 😉

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/wiki:sonstiges:pfanne-einbrennen

Last update: **2018/09/07 08:37**