



Anwendungshinweise für unsere Produkte

Unser Kupferpfannen und die Gusspfannen von Skeppshult sind hochwertige und handgefertigte Produkte. Sie haben einzigartige Brateigenschaften.

Bei Erhitzen der Pfanne werden die Fette oder die Öle dünnflüssiger und laufen zum Rand der Pfanne. Dies ist ein physikalischer Effekt und ist unabhängig vom Bodenwölbungsgrad und vom Material einer Pfanne. Demzufolge empfehlen wir Ihnen vor der Zugabe der Lebensmittel die Pfanne leicht zu schwenken, um das Fett oder das Öl besser zu verteilen.

Zudem empfehlen wir Ihnen, Ihr Bratgut mit Butter oder Margarine zu erhitzen, da der oben beschriebene Effekt wesentlich geringer auftritt. Sollten Sie das Braten mit Ölen bevorzugen, empfehlen wir Ihnen etwas Butter oder Margarine zum Öl in der Pfanne hinzuzugeben.

