

*Eisenpfannen – die neuen Lieblinge in der Küche:*

## Wenn's knusprig werden soll

**Eisenpfannen erleben eine Renaissance in der Küche. Während sie in der Gastronomie schon seit Jahr und Tag zur Grundausstattung zählen, entdecken immer mehr Hobbyköche und Kochbegeisterte diese besondere Pfannenart wieder neu. Braten wie anno dazumal - mit den Eisenpfannen Iron von ELO gelingt es einfach perfekt.**

Schon zu Großmutter's Zeiten gehörten Eisenpfannen zu den Stars in der Küche. Aus gutem Grund, denn in Sachen Langlebigkeit, Robustheit und Hitzebeständigkeit ist dieses Material auch heute noch unschlagbar. Die Eisenpfanne eignet sich besonders zum scharfen und krossen Braten wie



beispielsweise von Steaks, Filets oder Koteletts. Dank der besonders guten Wärmeleitfähigkeit lässt sich die Pfanne innerhalb kürzester Zeit erhitzen. Selbst Temperaturen bis 400 Grad Celsius verträgt das Material, so dass die Pfanne auch bedenkenlos in den Backofen gegeben werden kann. Sobald das Fleischstück in die heiße Eisenpfanne gegeben wird, schließen sich die Fleischporen sofort, so dass der Fleischsaft nicht auslaufen kann und das Fleisch im Innern saftig bleibt. Diese hervorragenden Brateigenschaften lassen auch krosse Bratkartoffeln oder die berühmten Schweizer Rösti optimal gelingen. Außen bildet sich in der heißen Pfanne sofort eine geschlossene Kruste und innen können die Kartoffelstücke durchziehen ohne auszutrocknen. So schnell sich die Pfanne erhitzt, so rasch kühlt sie auch wieder ab, sobald die Temperatur

... 2



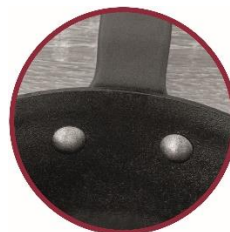
verringert wird. Dadurch hat man die auf wenige Minuten begrenzte Bratzeit bestens im Griff. Weiterer Vorteil dieses robusten Materials ist, dass beim Rühren in der Pfanne keine Rücksicht genommen werden muss, denn die Oberfläche verzeiht Kratzer und Schnitte ohne Folgen.

Die neuen Eisenpfannen Iron von ELO werden in der traditionellen Form angeboten und haben eine extra große Bratfläche. Während die Bratpfannen mit 24 und 28 cm Durchmesser einen Stielgriff besitzen, hat die 32 cm große Größe zusätzlich noch einen Gegengriff. Alle Bratpfannen können auf allen Herdarten (auch Induktion) eingesetzt werden und sind backofenfest. Der Topf- und Pfannenspezialist gewährt 5 Jahre Garantie auf diesen Küchenklassiker im New Look.

## Erhältlich im Fachhandel und Beratungshandel

### Unverbindliche Verkaufspreise:

Bratpfanne Iron ø 24, 28 und 32 cm, ab 39,90 €



Ideal für scharfe & krosse Zubereitung

Pressekontakt:

Sandra Fischer  
[s.fischer@elo.de](mailto:s.fischer@elo.de)

