

STEAK CHAMP



GERMANY

**CARE INSTRUCTIONS
AND USER MANUAL**



**ANLEITUNG FÜR PFLEGE
UND GEBRAUCH**

CAST IRON

GRILLING PAN

STEAKCHAMP CAST IRON GRILLING PAN

CARE INSTRUCTIONS AND USER MANUAL



Thank you for purchasing the SteakChamp Grilling Pan! With this new pan you can cook your perfect steak and other great meals on an open fire, your grill or in your kitchen at home.

Our cast iron grilling pan offers all unique properties of the high-quality cast iron, such as perfect heat distribution and heat storage. The grilling ridges in the base of the pan will drain surplus fat from the food and at the same time provide the typical grill pattern and the special grill aroma. Your pan is already pre-seasoned. You can start grilling and cooking right away.

Great for use at:

- ★ All stove tops including induction
- ★ Oven/ broiler
- ★ Grill
- ★ Open camp fire

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Read this user manual very carefully before using the pan for the first time. Follow the safety instructions this user manual. Make sure all users of this pan are aware about these instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS



Caution! The pan in use can become very hot. Remove handle when cooking. Children should never be allowed close to the hot pan. Protect your hands with heat-resistant gloves when touching the hot pan. Never pour cold liquids (e.g. water) onto hot pan as the cast-iron of the pan can be damaged or crack. Never use dishwashing liquid or soap to clean the pan. Do not let the pan fall onto a hard surface, because cast iron is a brittle material that can crack. Caution on sensitive surfaces, e.g. on your stove top or table.

BEFORE THE FIRST USE

We pre-season the pan in our factory. Please clean the pan with hot water before using it for the first time. The first few times you use the pan, do not cook any acidic food (e.g. containing tomatoes, fruits, vinegar), as it can damage the protective patina on the surface of the pan.

INSTRUCTIONS FOR CARE AND STORAGE

You will have decades of great cooking results with this pan when you follow those basic rules for cast iron pans.

- ★ Cool down, let the pan completely cool down before cleaning it thoroughly with warm water and a dishwashing brush or a sponge
- ★ Scrub pan with brush or sponge. Never use dishwashing liquid or soap to clean the pan as it can damage or even ruin the patina.
- ★ Thoroughly dry the pan after cleaning, e.g. with a kitchen towel.
- ★ Apply a thin layer of oil or fat all over the pan. Use a neutral oil or vegetable fat. Avoid using olive oil.
- ★ Store the pan in a dry place. (Never stow the pan wet or untreated)
- ★ Never put the pan in a dishwasher. The pan is not dishwasher-safe.

SEASON THE PAN AGAIN (e.g. in case of rust)

The pan surface can rust when not treated like above mentioned. In this case the patina (the protective layer of the pan) must be renewed as follows:

1. Remove the rust with a wire brush or a metallic sponge.
2. Clean the pan with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or a sponge
3. Dry pan thoroughly up.
4. Coat the whole pan (inner and outer surfaces) with neutral oil or vegetable fat.
5. Place the pan in a preheated oven or grill at a temperature of approx. 180°C (350°F). Cook the seasoning for 1 to 2 hours.
6. Let the pan cool down slowly.
7. Apply a thin layer of neutral oil or vegetable fat on all parts again. Done. You have a seasoned pan again.

CAUTION! Burning the layer of fat/oil can produce heavy smoke. Therefore, we recommend doing the seasoning outside on your grill.

WARRANTY

In the case of normal use, a warranty period of two years from date of purchase will apply. If you have any questions on this product, pls send an email to: perfect@steakchamp.com.

STEAKCHAMP - GUSSEISENPFANNE

ANLEITUNG FÜR PFLEGE UND GEBRAUCH



Vielen Dank für Deinen Kauf einer SteakChamp Gusseisenpfanne. Mit dieser Pfanne machst Du perfekte Steaks und andere tolle Gerichte über dem offenen Feuer, am Grill oder in Deiner Küche zuhause.

Unsere hochwertige Gusseisenpfanne hat unschlagbare Vorteile beim Braten, z.B. die perfekte Wärmeverteilung und -speicherung. Die Rippen am Pfannenboden lassen überschüssiges Fett vom Gargut ablaufen und sorgen gleichzeitig für ein typisches Grillmuster. Deine Pfanne ist bereits eingebrannt, Du kannst sofort loslegen.

Nutzung:

- ★ Alle Herdarten, inklusive Induktion
- ★ Backofen
- ★ Grill
- ★ Offenes Feuer

WICHTIG!

Vor erstem Gebrauch aufmerksam lesen. Sicherheitshinweise beachten!

SICHERHEITSHINWEISE



Die Grill-Feuerpfanne kann bei Verwendung sehr heiß werden. Kinder dürfen nicht in die Nähe der Pfanne bei Verwendung! Nur mit feuerfesten Grillhandschuhen verwenden! Niemals kalte Flüssigkeiten (z.B. Wasser) in die heiße Pfanne geben! Hierdurch würde die Pfanne beschädigt oder kann sogar reißen. Pfanne nicht fallen lassen, das Gusseisen ist spröde und kann brechen oder reißen. Vorsicht auf glatten, feinen oder empfindlichen Oberflächen, es könnten Kratzer auf der Oberfläche entstehen.

REINIGUNG, PFLEGE, ERSTER GEBRAUCH

Die Pfanne wurde in unserer Fabrik mit Öl eingebrannt, d.h. „pre-seasoned“. Du brauchst die Pfanne nicht mehr einbrennen. Reinige die Pfanne vor dem Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser. Du solltest die ersten Male keine säurehaltigen Gerichte (z.B. mit Tomate, Obst, Essig, etc.) zubereiten, da hierdurch die Patina, die Schutzschicht der Pfanne angegriffen werden könnte.

HINWEISE ZUR PFLEGE UND LAGERUNG

Damit Du viele Jahrzehnte an dieser Pfanne Freude hast, bitte folgendes beachten:

- ★ Abkühlen. Pfanne abkühlen lassen, dann gründlich mit warmem Wasser und Spülschwamm oder -bürste reinigen.
- ★ Schrubben. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen, dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- ★ Trocknen. Nach der Reinigung gut trocknen.
- ★ Einfetten/ Ölen. Gib eine dünne Fettschicht auf die Pfanne. Verwende hierzu ein neutrales Pflanzenöl (Olivenöl vermeiden).
- ★ Trocken lagern.
- ★ Niemals in der Spülmaschine reinigen.

NOCHMALS EINBRENNEN (falls Oberfläche rostet)

Die Pfanne kann rosten, wenn sie nicht wie oben beschrieben gepflegt wird. Das ist für Eisenguss normal und kann wie folgt behoben werden.

1. Entferne den Rost gründlich mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm.
2. Reinige die Grill-Feuerpfanne anschließend mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Spülbürste oder -schwamm.
3. Trockne die Pfanne gut ab.
4. Fette die gesamte Pfanne von innen und außen mit neutralem Pflanzenöl ein.
5. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen (oder Grill) bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass sie 1 bis 2 Stunden bei dieser Temperatur einbrennen.
6. Langsam (!) abkühlen lassen.
7. Alle Teile nach dem Abkühlen nochmals leicht einölen/- fetten. Fertig.

ACHTUNG! Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen auf einem Grill durchzuführen.

GEWÄHRLEISTUNG

Du hast zwei Jahre Gewährleistung ab Kaufdatum (Beleg aufbewahren). Bei Fragen einfach email an perfect@steakchamp.com.

STEAK CHAMP



GERMANY



WWW.STEAKCHAMP.COM