

# SCANPAN®

DENMARK

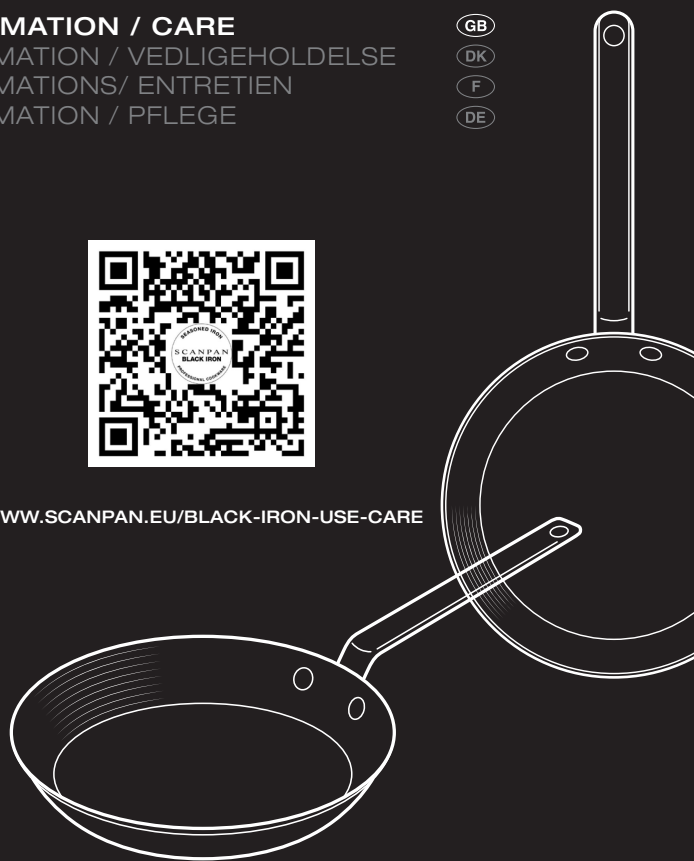
## BLACK IRON

### INFORMATION / CARE

INFORMATION / VEDLIGEHOLDELSE  
INFORMATIONS/ ENTRETIEN  
INFORMATION / PFLEGE



[WWW.SCANPAN.EU/BLACK-IRON-USE-CARE](http://WWW.SCANPAN.EU/BLACK-IRON-USE-CARE)



DANISH DESIGN  SINCE 1956

Congratulations on your SCANPAN Black Iron cookware purchase.

Favoured by professional chefs around the world for generations, Black Iron pans have superior frying abilities when it comes to achieving a crispy and delicious crust. There is no better material than Black Iron to achieve the "Maillard reaction" where the surface of the meat caramelizes while retaining all moisture within to create the optimal texture and flavour. The goal with our Black Iron pan is to build up a natural release layer over time without removing it with aggressive dishwashing liquids. Made from pure iron this pan has been pre seasoned from the factory for good rust protection, and to initiate the natural release process. Your Black Iron pan will continue to improve over time - the more you use it, the better the cooking results!

Tillykke med købet af din SCANPAN Black Iron pande.

Black Iron pander er gennem generationer foretrukket af professionelle kokke over hele verden for deres enestående stegeegenskaber, når det kommer til, at opnå en særlig smagfuld og sprød stegeskorpe. Der findes ikke noget bedre materiale end Black Iron til, at opnå den kendte "Maillard-effekt", hvor overfladen på kødet karamelliserer og samtidig holder på kødsaften, hvorved den optimale struktur og smag skabes. Målet med vores Black Iron pander er at opbygge et naturligt slipvenligt lag over tid uden, at fjerne det igen med aggressivt opvaskemiddel. Panderne er lavet i rent jern og efterfølgende blevet oliebrændt på fabrikken for at opnå god rustbeskyttelse samt for at starte den naturlige slipvegne. SCANPAN Black Iron er designet til at holde livslangt med den rette vedligeholdelse.

Din Black Iron pande vil fortsat blive bedre over tid. Jo mere du bruger den - jo bedre bliver stegeegenskaberne.

Félicitations pour votre achat d'un ustensile de cuisine SCANPAN Black Iron.

Préconisées par les chefs professionnels du monde entier depuis des générations, les poêles Black Iron ont des capacités de cuisson supérieures leur permettant de réaliser une croûte croustillante et délicieuse. Il n'y a pas de meilleur matériau que le fer noir pour obtenir la « réaction de Maillard » : la surface de la viande caramélise tout en conservant l'humidité à l'intérieur pour créer la texture et la saveur optimales. L'objectif de notre poêle Black Iron est de créer une couche antiadhésive naturelle au fil du temps sans qu'elle soit retirée avec des liquides vaisselle agressifs. Fabriquée à partir de fer pur, cette poêle a fait l'objet d'un traitement préalable en usine lui conférant une bonne protection contre la rouille, nécessaire au processus utilisé pour la création de la couche antiadhésive. Les poêles SCANPAN Black Iron sont conçues pour durer toute une vie avec les soins appropriés.

Votre poêle Black Iron s'améliorera continuellement au fil du temps - plus vous l'utilisez, meilleurs sont les résultats de la cuisson.

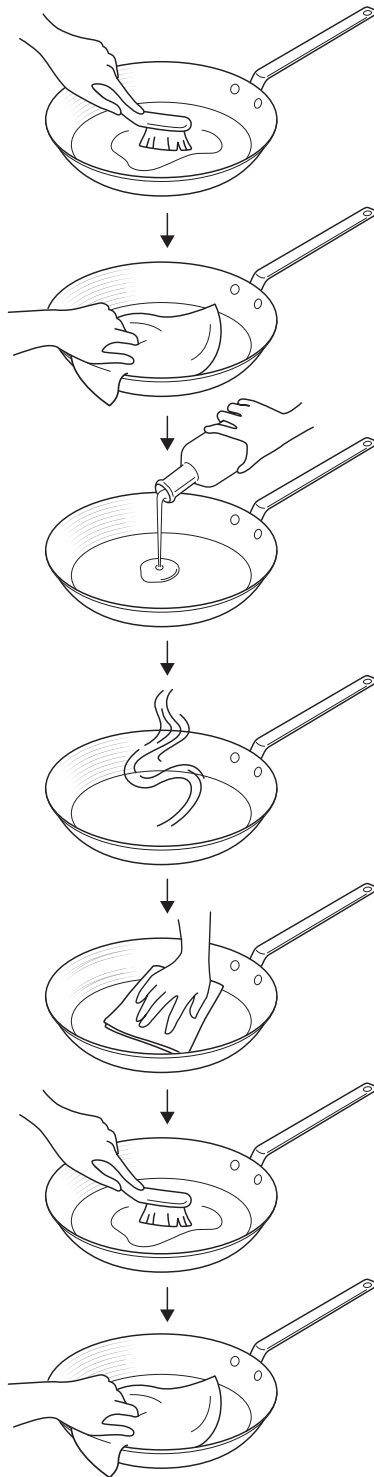
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres SCANPAN Black Iron Kochgeschirrs.

Seit Generationen sind Karbonstahlpfannen bei Profiköchen auf der ganzen Welt beliebt. Diese Pfannen haben hervorragende Brateigenschaften. Insbesondere Fleisch bekommt beim Braten in einer Karbonstahlpfanne eine unvergleichlich knusprige Kruste, während es im Inneren saftig zart bleibt. In kaum einer anderen Pfanne lässt sich ein derart perfektes Bratergebnis erzielen: optimale Textur und unübertroffener Geschmack. Karbonstahlpfannen bekommen mit der Zeit eine Patina, eine natürliche Schutzschicht mit Antihafwirkung. Diese ist wichtig und sollte nicht mit aggressiven Spülmitteln entfernt werden. Die Karbonstahlpfannen von SCANPAN wurden bereits im Werk eingebrannt. Dieser Prozess dient dem Korrosionsschutz sowie dem Aufbau der Antihafschicht. Die Black Iron Pfannen von SCANPAN halten bei richtiger Pflege ein Leben lang. Ein "Abnutzen" gibt es bei diesen Pfannen nicht.

Je häufiger Sie dieses Kochgeschirr benutzen, desto besser werden die Kochergebnisse!

**IMPORTANT-  
BEFORE FIRST USE**

VIGTIGT -  
FØR IBRUGTAGNING  
IMPORTANT -  
AVANT LA PREMIÈRE  
UTILISATION  
WICHTIG -  
VOR DER ERSTEN  
VERWENDUNG



1. Wash the pan in boiling hot water with a brush. **DO NOT USE** dishwashing liquid. Dry the pan carefully.
2. Add a few teaspoons of vegetable oil (rapeseed, canola, grapeseed or similar) to the pan and spread with a paper towel.
3. Heat until the pan starts to smoke (seasoning), let it smoke for a few minutes. Make sure to have good ventilation.
4. Put the pan aside to let it cool off enough to wipe off the excess oil with paper towel. The pan has now been "re-seasoned" to create a natural release surface.
5. Wash the pan again in hot water only. **DO NOT USE** dishwashing liquid.
6. Dry the pan thoroughly and store.

1. Vask panden af i kogende vand med en stiv børste. BRUG IKKE opvaskemiddel. Tør panden grundigt af.
2. Tilføj et par teskefulde madolie (raps- eller vindrukerneolie) og fordel det over hele panden med et stykke køkkenrulle.
3. Varm panden op indtil det begynder at ryge (oliebrænding), lad det ryge et par minutter. Sørg for at der er god ventilation/udsugning.
4. Stil panden til side og lad den køle af, nok til at panden kan tørres af med køkkenrulle. Panden er nu blevet oliebrændt og har fået en naturlig slippevne.
5. Vask panden igen i varmt vand med børste. Brug ikke opvaskemiddel.
6. Tør panden grundigt inden den stilles på plads.

1. Lavez la poêle à l'eau bouillante à l'aide d'une brosse. N'UTILISEZ PAS de liquide vaisselle. Séchez soigneusement la poêle.
2. Versez quelques cuillères à café d'huile végétale (colza, canola, pépins de raisin ou similaire) sur la poêle et étalez avec une serviette en papier.
3. Faites chauffer jusqu'à ce que la poêle commence à fumer (culottage), laissez fumer pendant quelques minutes. Assurez-vous d'avoir une bonne ventilation.
4. Mettez la poêle de côté pour la laisser refroidir suffisamment puis essuyez l'excès d'huile avec une serviette en papier. La poêle a maintenant été « reculottée » pour créer une surface antiadhésive naturelle.
5. Lavez à nouveau la poêle à l'eau chaude uniquement. N'UTILISEZ PAS de liquide vaisselle.
6. Séchez soigneusement la poêle avant de la ranger.

1. Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer Bürste. Verwenden Sie KEIN Spülmittel. Trocknen Sie die Pfanne vorsichtig ab.
2. Geben Sie eine kleine Menge Pflanzenöl (Raps-, Traubenkernöl o. Ä.) in die Pfanne und verreiben Sie dieses anschließend mit einem Stück Küchenkrepp.
3. Erhitzen Sie die Pfanne, bis das Öl anfängt zu rauchen (Einbrennen). Warten Sie dann ein paar Minuten, bis der Rauch weniger wird. Sorgen Sie bei diesem Vorgang für eine ausreichende Belüftung!
4. Stellen Sie die Pfanne zum Abkühlen zur Seite und wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Stück Küchenkrepp ab. Mit jedem Einbrennen wird die natürliche Schutzschicht der Pfanne weiter aufgebaut.
5. Reinigen Sie die Pfanne nun erneut! Verwenden Sie dazu bitte nur heißes Wasser und KEIN Spülmittel!
6. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie wegräumen.

## HOW TO USE

Add cooking oil or butter to the pan and heat until the pan becomes hot. Be aware that heating time is very fast on induction cooktops compared to other pans. Please allow the food to form a crisp surface before you turn in the pan. Reduce the heat when the desired crispy surface has been achieved.

## SÅDAN BRUGER DU PANDEN

Kom madolie eller smør på panden og varm op indtil den bliver varm. Vær opmærksom på at opvarmningstiden er meget hurtig på induktionszoner sammenlignet med andre pander. Kom mad/kød på panden og tillad at der dannes en sprød stegeskorpe inden det vendes. Reducér temperaturen når den ønskede sprøde stegeskorpe er opnået.

## COMMENT L'UTILISER

Placez de l'huile de cuisson ou du beurre dans la poêle et faites chauffer jusqu'à ce que la poêle devienne chaude. Ayez à l'esprit que le temps de chauffage est très rapide sur les tables de cuisson à induction par rapport aux autres poêles. Veuillez attendre que les aliments obtiennent une surface croustillante avant de les retourner dans la poêle. Baissez la température lorsque la surface croustillante souhaitée a été atteinte.

## VERWENDUNG

Geben Sie ein geeignetes Bratöl bzw. Butter in die Pfanne und erhitzen Sie diese, bis sie vollkommen heiß ist. Bitte beachten Sie, dass sich Karbonstahlpfannen auf Induktionskochfeldern schneller erhitzen als andere Pfannen. Legen Sie Ihr Bratgut in die Pfanne und wenden Sie es erst, wenn sich eine knusprige Kruste gebildet hat. Sobald Bräunungsgrad und Kruste perfekt sind, reduzieren Sie die Hitzezufuhr.

## USER TIP

To achieve an enhanced flavour and crisp surface, let your food come to room temperature before cooking. The pan is not suitable for oil/fat free cooking - oil or fat is required to prevent the food sticking to the pan.

## BRUGER TIP

For at opnå en forbedret smag og sprød stegeskorpe, anbefales det at lade kødet få stuetemperatur inden stegning. Panden er ikke velegnet til fedtfri stegning - olie eller fedtstof er nødvendigt for at undgå maden hænger fast i panden.

## CONSEIL D'UTILISATION

Pour améliorer la saveur et obtenir une surface croustillante, placez vos aliments à température ambiante avant de les faire cuire. La poêle n'est pas adaptée pour une cuisson sans huile / graisse - l'huile ou la graisse est nécessaire pour empêcher les aliments de coller à la poêle.

## TIPPS

Holen Sie die Zutaten für Ihre Speisen rechtzeitig aus dem Kühlschrank, sodass sie Zimmertemperatur haben, wenn Sie mit dem Garen bzw. Braten beginnen. Erst dann entfaltet sich der Geschmack optimal und Fleisch wird außen kross und innen zart. Bitte beachten Sie, dass sich diese Pfanne nicht für fettfreies Kochen eignet. Damit Ihre Speisen nicht am Pfannenboden haften bleiben, benutzen Sie immer ein geeignetes Öl oder Bratfett.

## AFTER USE - IMPORTANT

Do **not** soak the pan or place in the dishwasher. Simply wash the pan in hot water **ONLY** and rub the surface with a stiff brush or sponge without dishwashing liquid (not a metal sponge). Dry the pan thoroughly before it is stowed away.

## VIGTIGT - EFTER BRUG

**Undgå** iblødsætning i vand eller opvaskemaskine. Vask i stedet panden af i dampende varmt vand med en stiv børste/svamp (uden brug af opvaskemiddel). Tør panden grundigt inden den stilles på plads.

## APRÈS UTILISATION - IMPORTANT

Ne faites pas tremper la poêle et ne la mettez-la pas dans le lave-vaisselle. Lavez simplement la poêle à l'eau chaude **UNIQUEMENT** et frottez la surface avec une brosse ou une éponge sans liquide vaisselle (pas une éponge en métal). Séchez soigneusement la casserole avant de la ranger.

## WICHTIG – NACH DER VERWENDUNG

Die Pfanne darf **nicht** eingeweicht oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Reinigen Sie die Pfanne ohne Spülmittel, **NUR** mit heißem Wasser und einer Bürste oder einem Schwamm (Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle!). Trocknen Sie die Pfanne anschließend gründlich, bevor Sie sie wegräumen.

## IF RUST FORMS ON PAN

Simply rub off as much as possible with a rough sponge, wash off in hot water and let it dry completely. Then add oil to the pan and season until it starts to smoke. Wipe off the excess oil after cooling down to create a new natural release surface. Your pan is as good as new again.

## HVIS DER KOMMER RUST PÅ PANDEN

Skrub så meget rust af som muligt med en grov køkkensvamp, vask panden i varmt vand og lad den tørre. Kom efterfølgende lidt olie på panden - fordel hele vejen rundt - og varm op indtil det begynder at ryge. Tør det overskydende olie af efter nedkøling for at skabe en ny naturlig slipvenlig overflade. Din pande er så god som ny igen.

## SI DE LA ROUILLE SE FORME SUR LA POÊLE

Il suffit de frotter vigoureusement avec une éponge rugueuse, laver à l'eau chaude et laisser sécher complètement. Ajoutez ensuite de l'huile dans la poêle et culottez jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Essayez l'excès d'huile après refroidissement pour créer une nouvelle surface antiadhésive naturelle. Votre poêle est comme neuve.

## WENN SICH ROST AUF DER PFANNE BILDET

Entfernen Sie einen Großteil des Rosts mit einem rauen Schwamm. Reinigen Sie die Pfanne dann unter heißem Wasser und lassen Sie sie vollständig trocknen. Wiederholen Sie den Einbrennvorgang, sodass sich die natürliche Antihafschicht wieder aufbaut. Ihre Pfanne wird wieder so gut wie neu aussehen!

## IF A THICK LAYER OF CARBON (BURNED FOOD RESIDUE) BUILDS UP ON PAN

If the pan accumulates a thick layer of burnt food residue, boil water in the pan for 10-15 minutes until the majority of the burnt food comes off, or can be scrubbed off under hot water. Season again with oil to prevent rust and re-establish the natural release surface.

## HVIS DER OPBYGGES ET TYKT FORKULLETT LAG (MADRESTER) PÅ PANDEN

Hvis panden har et tykt lag fastbrændte madrester foreslås det, at koge panden af i vand i 10-15 minutter, indtil hovedparten af det fastbrændte løsner sig, eller kan skrubbes af under varmt vand. For at beskytte mod rust, og genetablere den naturlige slipvenlige overflade, oliebrændes panden igen.

## SI UNE COUCHE ÉPAISSE DE CARBONE (RÉSIDU ALIMENTAIRE BRÛLÉ) S'EST ACCUMULÉE SUR LA POÊLE

Si la poêle présente une épaisse couche de résidus alimentaires brûlés, il est suggéré de la faire bouillir dans l'eau pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la majorité des aliments brûlés se détachent ou puissent être nettoyés sous l'eau chaude. Culottez-la à nouveau avec de l'huile pour éviter l'apparition de rouille et rétablir la surface antiadhésive naturelle.

## WIE ENTFERNT MAN EINGEBRANNTES?

Wenn die Pfanne eine dicke Schicht eingebrannter Speisereste aufweist, empfiehlt es sich, die Pfanne 10–15 Minuten lang in Wasser zu kochen, bis sich der Großteil der eingebrannten Speisereste löst oder unter heißem Wasser abgewischt werden kann. Brennen Sie sie nun erneut ein, um Rostbildung vorzubeugen und die natürliche Antihafschicht wieder herzustellen.

## WARNING / ADVARSEL / ATTENTION / WARNUNG

### DO NOT OVERHEAT OR USE BOOSTER FUNCTION ON INDUCTION HOBS.

**UNDGÅ OVEROPHEDNING ELLER BRUG AF BOOSTER FUNKTION PÅ INDUKTIONSZONER. NE SURCHAUFFEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS LA FONCTION BOOSTER SUR LES CUISINIÈRES À INDUCTION. VERMEIDEN SIE ÜBERHITZUNG ODER DIE VERWENDUNG DER BOOSTER-FUNKTION BEI INDUKTIONSHERDEN.**

### IF THE STEEL HANDLE BECOMES HOT - PLEASE USE HOT POT HOLDER/GLOVE OR SIMILAR.

**HVIS STÅLHÅNDTAGET BLIVER VARMT - BRUG DA EN GRYDELAP/GRILLHANDSKE ELLER LIGNENDE. SI LA POIGNÉE EN ACIER DEVIENT CHAUDE, VEUILLEZ UTILISER UNE MANIQUE / UN GANT DE CUISINE. WENN DER GRIFF HEISS WIRD, VERWENDEN SIE BITTE EINEN TOPFLAPPEN, TOPHANDSCHUHE ODER ÄHNLICHES!**

### DO NOT USE FOR COOKING ACIDIC FOODS SUCH AS VINEGAR, TOMATOES OR CITRUS FRUITS ETC.

**BRUG IKKE PANDEN TIL AT TILBEREDE SYREHOLDIGE FØDEVARER SÅ SOM EDDIKE, TOMATER ELLER CITRUSFRUGTER MM. NE PAS UTILISER POUR LA CUISSON D'ALIMENTS ACIDES TELS QUE LE VINAIGRE, LES TOMATES OU LES AGRUMES, ETC. NICHT ZUM KOCHEN VON SÄUREHALTIGEN LEBENSMITTELN WIE ESSIG, TOMATEN ODER ZITRUSFRÜCHTEN USW. VERWENDEN.**