



**BURNHARD**

**LET IT  
BURN!**

**STARTER GUIDE**

**Fajita Pfanne mit Servierbrett • Fajita skillet incl. wooden tray • Fajita pan met serveerplank •  
Poêle à fajitas avec plateau de service • Padella per fajita con vassoio in legno •  
Sartén para fajitas con bandeja para servir**





## DE DAS MUSSTE WISSEN!

**Achtung:** Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende **stark säurehaltigen Lebensmittel** deswegen nur der **emaillierten Dip Schale**. In der Fajita Pfanne könnten sie sonst die Patina angreifen. Lass die Fajita Pfanne **nicht leer auf oder in einer Kochstelle stehen**. Und gieße **niemals kaltes Wasser** auf das heiße Material, dadurch könnte das Gusseisen brechen.

## EN WHAT YOU SHOULD KNOW!

**Attention:** The patina has an important protective function. For this reason, play **highly acidic foods** only in the **enameled dip bowl**. They could otherwise attack the patina in the fajita pan. Do not leave the fajita pan **empty on or in a cooking area**. **Never pour cold water** on the hot material; this could crack the cast iron.

## NL DIT MOET JE WETEN!

**Let op:** het patina heeft een belangrijke beschermende functie! Voor **zeer zure voedingsmiddelen** dus alleen de **geëmailleerde dipschaal** gebruiken. Anders kunnen die het patina in de fajita pan aantasten. Laat de fajitapan niet **leeg op of in een kookplek staan**. Giet **nooit koud water** op het hete materiaal; daardoor kan het gietijzer barsten.

## FR FALLAIT-IL ENCORE LE SAVOIR !

**Attention :** la patine a une fonction protectrice importante ! Pour cette raison, n'utilise que **des aliments très acides** dans le **bol à trempette émaillé** . Sinon, ils pourraient attaquer la patine de la poêle à fajitas. Ne laisse pas la poêle à fajitas **vide sur ou dans une zone de cuisson** . **Ne verse jamais d'eau froide** sur le matériau chaud, cela pourrait fissurer la fonte.

## IT INFORMAZIONI IMPORTANTI!

**Attenzione:** la patina ha un'importante funzione protettiva! Per questo motivo, per i **cibi molto acidi** utilizzare solo la **ciotola smaltata per salse**, poiché potrebbero danneggiare la patina della padella. Non lasciare la padella per fajita **vuota sul fornello o il piano cottura**. **Non versare mai acqua fredda** sulla ghisa calda, perché potrebbe danneggiarla.

## ES ¡TENÍA QUE SABERLO!

**Atención:** ¡La pátina tiene una importante función protectora! Manipula **alimentos muy ácidos** únicamente en el **recipiente para salsas esmaltado**. De lo contrario, podrían dañar la pátina de la sartén para fajitas. No deje la sartén para fajitas **vacía en el fuego**. **Nunca viertas agua fría** sobre el material caliente, ya que esto podría agrietar el hierro fundido.

# HALLO PATINA: SO BRENNST DU DEINE FAJITA PFANNE EIN!

**Deine Fajita Pfanne ist vorgeölt (pre-seasoned) und kann direkt verwendet werden. Um das Maximum aus deiner Pfanne rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen aber enorm wichtig. Und so geht's:**

- Pfanne in heißem Wasser und mildem Spülmittel 1 Stunde lang einweichen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 60 Minuten durchtrocknen lassen.
- Pfanne sorgfältig mit einer dünnen Schicht unraffiniertem Speiseöl bepinseln.

**WICHTIG:** Lein-, Sonnenblumen-, Rapsöl oder Schweineschmalz eignet sich gut zum Einbrennen. Achte darauf, ein Fett mit niedrigem Rauchpunkt zu verwenden. Benutze keine kaltgepressten Speiseöle (bspw. Olivenöl) oder

Molkereiprodukte zum Einbrennen – diese qualmen stark und werden beim Verbrennen bitter.

- 10 Minuten einziehen lassen und überschüssiges Öl mit einem Baumwoll-Küchentuch abwischen.

## AUF DEM GRILL

Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme). Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf die Grillroste legen.

## IM BACKOFEN

Pfanne umgedreht (mit der Unterseite nach oben) auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

- Pfanne 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Pfanne vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Pfanne, Griff, Dip-Schale und Servierbrett sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

### FAJITA-PFANNE

Verwende zum Reinigen (abgesehen von der ersten Reinigung, s.o.) **bbesser kein Spülmittel, um die Patina nicht anzugreifen**. Es reicht, wenn du Essensreste mit einem **Holzlöffel oder einem Plastikschaber** entfernst und die Pfanne mit **heißem Wasser** ausspülst.

Nach der Reinigung trocknest du die Gusspfanne gründlich ab und **reibst sie mit geeignetem Öl (s.o.)** ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.

### GRIFF UND DIP SCHALE

Den Griff und die Dip Schale kannst du nach jedem Gebrauch **mit lauwarmem Wasser und ein wenig Spülmittel abzuspülen und trocken wischen**.

### SERVIERBRETT

Reinige das Brett mit einem **feuchten Tuch** und **Spülmittel** und lass es **aufrecht an der Luft trocknen**. Reibe es zur Pflege gelegentlich mit **neutralem Speiseöl** ein.



# HELLO PATINA: HOW TO BURN IN YOUR FAJITA PAN!

**Your fajita pan is pre-oiled (pre-seasoned) and can be used straight away. In order to get the most out of your pan – in other words, to give it the best non-stick properties and solid protection against rust – seasoning is extremely important. That's how it works:**

- Soak the cast iron skillet in hot water and mild dish soap for 1 hour.
- Remove grease and production residues with a soft sponge.
- Rinse thoroughly with hot water and wipe dry.
- Let dry in a closed grill or oven at low heat for 60 minutes.
- Carefully brush the cast pan with a thin layer of unrefined cooking oil.

**IMPORTANT:** Linseed, sunflower, rapeseed oil or lard are particularly suitable for seasoning. Be sure to use a fat with a low smoke point. Do not use cold-pressed cooking oils (e.g. olive oil)

or dairy products for baking as these smoke a lot and become bitter when burned.

Leave for 10 minutes and wipe off excess oil with a cotton kitchen towel.

## **ON THE GRILL:**

Set the grill to the highest temperature for direct heat (infrared ceramic burner on the lowest flame). Place pan upside down (bottom up) on grid.

## **IN THE OVEN:**

Place pan upside down (bottom up) on oven rack. Place a baking sheet underneath to catch any dripping oil. Set the oven to 250 °C (top/bottom heat).

- Allow the cast iron pan to cure for 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and allow the pan to cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to baking and cooling 1-2 times.

## CLEANING AND CARE

The pan, handle, dip bowl, and serving board are **not dishwasher safe**.

### **FAJITA PAN**

For cleaning (apart from the first cleaning, see above), it is **better not to use any dish soap so as not to affect the patina**. It is sufficient to remove residue with a **wooden spoon or a plastic scraper** and rinse the pan with **hot water**.

After cleaning, dry the cast iron pan thoroughly, and **rub it with suitable oil (see above)** in order to burn in the protective patina again the next time you heat it up.

### **HANDLE AND DIP BOWL**

You can **rinse the handle and the dip bowl with lukewarm water and a little dish soap and wipe dry** after each use.

### **SERVING TRAY**

Clean the tray with a **damp cloth and dish soap**, and let it **air dry upright**. Rub it occasionally with **neutral cooking oil**.

# HALLO PATINA: ZO BRAND JE DE FAJITA PAN IN!

Je fajita pan is voorgeolied (pre-seasoned) en kan direct worden gebruikt. Maar om het maximale uit jouw pan te halen en optimaal gebruik te kunnen maken van de allerbeste antiaanbak-eigenschappen en een goede bescherming tegen roest te krijgen, is het inbranden erg belangrijk. En zo gaat dat:

- Week de gietijzeren pan gedurende 1 uur in heet water en mild afwasmiddel.
- Vet- en kookresten verwijderen met een zachte spons.
- Grondig naspoelen met heet water en dan afdrogen.
- In een gesloten barbecue of oven op lage temperatuur gedurende 60 minuten goed droog laten worden.
- Bestrijk de gietijzeren pan zorgvuldig met een dun laagje ongeraffineerde bakolie.

**BELANGRIJK:** lijnzaad, zonnebloemolie, koolzaadolie of reuzel zijn uitstekend geschikt voor het inbranden. Zorg ervoor dat je een vetsoort met een laag rookpunt gebruikt. Gebruik geen

koudgeperste bakolie (bijv. olijfolie) of zuivelproducten voor het inbranden - deze roken veel en worden bitter bij verbranding.

- 10 minuten laten intrekken en de overtollige olie er met een katoenen keukendoek afvegen.

## OP DE BARBECUE:

Stel de barbecue op de hoogste temperatuur in voor directe hitte (keramische infraroodbrander op de laagste vlam). Pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op het rooster leggen.

## IN DE OVEN:

Pan omgedraaid (met de onderkant naar boven) op het ovenrooster leggen. Leg er een bakplaat onder om eventueel druipende olie op te vangen. Stel de oven in op 250 °C (boven-/onderwarmte).

- Laat de gietijzeren pan 45 minuten inbranden.
- Barbecue of oven uitzetten en de pan volledig laten afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina de stappen vanaf het invetten tot aan het inbranden en afkoelen 1 tot 2 keer herhalen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Pan, handgreep, dipschaal en serveerplank **kunnen niet in de vaatwasser.**

### FAJITA PAN

Voor het schoonmaken (afgezien van de eerste reiniging, zie boven) kun je **beter geen afwasmiddel gebruiken, om het patina niet aan te tasten.** Het is voldoende als je etensresten verwijdert met een **houten lepel of een plastic schraper** en de pan afspoelt met **heet water.**

Droog de gietijzeren pan na het reinigen goed af en **smeer hem in met geschikte olie (zie boven),**

om de beschermende patina de volgende keer dat je hem verwarmt weer in te branden.

### HANDGREEP EN DIPSCHAAL

De handgreep en dipschaal kun je na elk gebruik **afspoelen met lauw water en een beetje afwasmiddel en daarna afdrogen.**

### SERVEERPLANK

Maak de plank schoon met een **vochtige doek** en **afwasmiddel** en laat hem **rechttop aan de lucht drogen.** Wrijf hem ter verzorging af en toe in met **neutrale spijsolie.**

# BONJOUR PATINE : C'EST COMME QUE TU BRÛLES TA POÊLE À FAJITAS !

Ta poêle à fajitas est pré-huilée (pre-seasoned) et peut être utilisée immédiatement. Afin de tirer le meilleur parti de ta poêle, de lui donner les meilleures propriétés antiadhésives et une protection solide contre la rouille, la cuisson est extrêmement importante. C'est comme ça que ça marche:

- Fais tremper la poêle en fonte dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux pendant 1 heure.
- Enlèves la graisse et les résidus de production avec une éponge douce.
- Rinces abondamment à l'eau chaude et essuies.
- Laisse sécher au barbecue fermé ou au four à feu doux pendant 60 minutes.
- Badigeonne soigneusement la poêle en fonte d'une fine couche d'huile de cuisson non raffinée.

**IMPORTANT :** L'huile de lin, de tournesol, de colza ou le saindoux conviennent pour la cuisson. Assures-toi d'utiliser une graisse à faible point d'émission de fumée. N'utilises pas d'huiles de cuisson pressées à froid (par ex. l'huile d'olive) ou les produits laitiers pour la cuisson - ceux-ci

fument beaucoup et deviennent amers lorsqu'ils sont brûlés.

- Laisse agir 10 minutes et essuies l'excès d'huile avec un torchon en coton.

## SUR LE BARBECUE :

Règles le barbecue sur la température la plus élevée pour une chaleur directe (brûleur céramique infrarouge sur la flamme la plus basse). Places la poêle à l'envers (le bas vers le haut) sur les grilles du barbecue.

## DANS LE FOUR :

Places la poêle à l'envers (le bas vers le haut) sur la grille du four. Places une plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les gouttes d'huile. Règles le four à 250 °C (chaleur en haut/bas).

- Laisse la poêle en fonte brûler pendant 45 minutes.
- Éteins le barbecue ou le four et laisse la poêle refroidir complètement.
- Pour une patine extra robuste, répète les étapes de l'huilage à la cuisson et au refroidissement 1 à 2 fois.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La casserole, la poignée, le bol à trempette et le plateau ne passent **pas au lave-vaisselle** .

### POÊLE À FAJITAS

Pour le nettoyage (sauf le premier nettoyage, voir ci-dessus) il est **préférable de ne pas utiliser de liquide vaisselle, afin de ne pas attaquer la patine** . Il suffit de retirer les restes avec une **cuillère en bois ou un grattoir en plastique** et de rincer la poêle à **eau chaude** .

Après le nettoyage, sèche soigneusement la poêle en fonte et **frotte-la avec de l'huile appropriée (voir ci-dessus) pour graver à nouveau la patine**

protectrice la prochaine fois que tu la chaufferas.

### POIGNÉE ET BOL À TREMPETTE

Tu peux **rincer le manche et le bol à trempette avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle et les essuyer** après chaque utilisation.

### PLATEAU DE SERVICE

Nettoie le plateau avec un **chiffon humide** et du liquide **vaisselle** et laisse- **le sécher à l'air libre**. Frotte-le de temps en temps avec de **l'huile alimentaire neutre** pour en prendre soin.

# CIAD PATINA: COME PRECONDIZIONARE LA PADELLA PER FAJITA!

La tua padella per fajita è pre-oliata (pre-seasoned) e può essere utilizzata immediatamente. Per ottenere il massimo dalla tua padella, per conferirle le migliori proprietà antiaderenti e una resistente protezione contro la ruggine, la bruciatura è estremamente importante.

**Ecco come funziona:**

- Mettere in ammollo la padella di ghisa in acqua calda e detersivo per piatti delicato per 1 ora.
- Rimuovere grasso e residui di produzione con una spugna morbida.
- Sciacquare abbondantemente con acqua calda e asciugare.
- Lasciar asciugare nella griglia chiusa o nel forno a bassa temperatura per 60 minuti.
- Spennellare accuratamente la padella con un sottile strato di olio da cucina non raffinato.

**IMPORTANTE:** per la bruciatura vanno bene olio di semi di lino, girasole, olio di colza o strutto. Assicurati di utilizzare un grasso a basso punto di fumo. Non utilizzare oli da cucina spremuti a freddo (es. olio d'oliva) o latticini per la cottura:

fumano molto e diventano amari quando bruciati.

- Lasciar agire per 10 minuti e rimuovere l'olio in eccesso con un canovaccio di cotone.

**SULLA GRIGLIA:**

Impostare il grill alla temperatura più alta per il calore diretto (bruciatore in ceramica a infrarossi sulla fiamma più bassa). Mettere la padella capovolta (con la parte inferiore rivolta verso l'alto) sulle griglie di cottura.

**NEL FORNO:**

Mettere la teglia capovolta (con la parte inferiore rivolta verso l'alto) sulla griglia del forno. Mettere una piastra da forno sotto per raccogliere l'olio che gocciola. Impostare il forno a 250 °C (calore superiore/inferiore).

- Lasciar bruciare la padella per 45 minuti.
- Spegner la griglia o il forno e far raffreddare completamente la padella.
- Per una patina extra robusta, ripetere i passaggi dall'oliatura alla bruciatura e al raffreddamento 1-2 volte.

## PULIZIA E CURA

La padella, il manico, la ciotola per salse e il tagliere **non sono lavabili in lavastoviglie.**

**PADELLA PER FAJITA**

Per la pulizia (a parte la prima pulizia, vedi sopra) **consigliamo di non utilizzare detersivo per piatti per non aggredire la patina.** È sufficiente rimuovere gli avanzi con un **cucchiaino di legno** o un **raschietto di plastica** e sciacquare la padella con **acqua calda**.

Dopo la pulizia, asciugare bene la padella in ghisa e **strofinarla con olio adatto (vedi sopra)** per

precondizionare nuovamente la patina protettiva al successivo riscaldamento.

**MANICO E CIOTOLA PER SALSA**

Sciacquare il manico e la ciotola **con acqua tiepida** e un **po' di detersivo per piatti** e asciugarli dopo ogni utilizzo.

**VASSOIO IN LEGNO**

Pulire il tagliere con un **panno umido e detersivo** per piatti e lasciarlo **asciugare all'aria in posizione verticale.** Strofinarlo di tanto in tanto con **olio da cucina neutro** per prolungarne la durata.

# HOLA PÁTINA: ¡CÓMO CURAR TU SARTÉN PARA FAJITAS!

Tu sartén para fajitas está preaceitada (pre-seasoned) y se puede usar de inmediato. Para aprovechar al máximo tu sartén, para que adquiera las mejores propiedades antiadherentes y una protección sólida contra la oxidación, el marcado a fuego es extremadamente importante. Así es como funciona:

- Remojar la sartén de hierro fundido en agua caliente y detergente suave para vajillas durante 1 hora.
- Retirar grasa y residuos de producción utilizando una esponja suave.
- Enjuagar a fondo con agua caliente y secar con un paño.
- Dejar secar en la parrilla cerrada o en el horno a fuego bajo durante 60 minutos.
- Aplicar pintando cuidadosamente una fina capa de aceite de cocina sin refinar.

**IMPORTANTE:** El aceite de linaza, girasol o colza y la manteca de cerdo son apropiados para marcar a fuego. Asegúrate de usar una grasa con punto de humo bajo. No utilices aceites de cocina prensados en frío (p. ej. aceite de oliva) o productos lácteos para marcar a fuego, pues

humean mucho y amargan cuando se queman.

- Dejar reposar durante 10 minutos y limpiar el exceso de aceite con un paño de cocina de algodón.

## EN LA PARRILLA:

Ajustar la parrilla a la temperatura más alta para calor directo (quemador cerámico infrarrojo en la llama más baja). Colocar la sartén boca abajo (la base mirando hacia arriba) sobre el enrejillado de parrilla.

## EN EL HORNO:

Colocar la sartén boca abajo (la base mirando hacia arriba) sobre la rejilla del horno. Colocar debajo una bandeja de horno para recoger el aceite que gotee. Ajustar el horno a 250 °C (calor superior/inferior).

- Dejar que la sartén de fundición se marque a fuego durante 45 minutos.
- Apagar la parrilla o el horno y dejar que la sartén se enfríe por completo.
- Para una pátina extra robusta, repetir 1 o 2 veces los pasos desde aceitar hasta marcar a fuego y enfriar.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

La sartén, el asa, el recipiente para salsas y la tabla para servir **no son aptos para lavavajillas**.

### SARTÉN PARA FAJITAS

Para la limpieza (salvo la primera limpieza, ver más arriba) es **mejor no utilizar ningún líquido lavavajillas para no dañar la pátina**. Basta con retirar los restos de comida con una **cuchara de madera o una espátula de plástico** y enjuagar la sartén con **agua caliente**.

Después de limpiarla, seca bien la sartén de hierro fundido y **frótala con un aceite adecuado**

(**ver arriba**) para volver a curar la pátina protectora la próxima vez que la calientes.

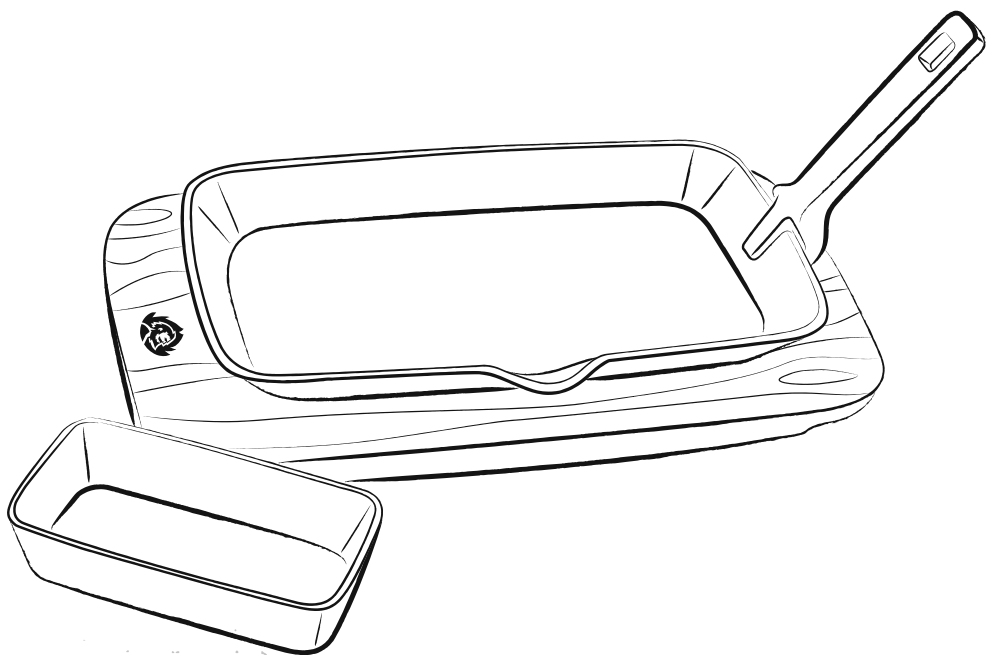
### ASA Y RECIPIENTE PARA SALSAS

Puedes aclarar el asa y el recipiente para salsas **con agua tibia y un poco de detergente líquido y secarlos** después de cada uso.

### BANDEJA PARA SERVIR

Limpia la tabla con un **pañó húmedo y detergente líquido** y déjala **secar al aire en posición vertical**. Frótala de vez en cuando con un **aceite de cocina neutro** para protegerla.

**DON'T BE ORDINARY,  
BE WILD!**







Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)