

# JO SEMOLAS BREAD PAN

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Bread Pan ist ein vielseitiger Gusseisentopf, der auf Gasflammen, im Backofen, im Freien auf einer Kochstelle, auf einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwendet werden kann. Dank seiner vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) ist er sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

 **Sicherheitshinweise**  
Bitte beachten Sie, dass die Bread Pan und seine Teile (Deckel, Henkel) bei Verwendung **sehr heiß** werden können. Halten Sie Kinder fern und verwenden Sie immer wärmeresistente Handschuhe oder ein Tuch, um den Topf zu handhaben. Verwenden Sie niemals Spülmittel oder Seife zur Reinigung, da dies die Patina (Schutzschicht des Topfes) zerstören kann. **Bitte beachten** Sie, dass Gusseisen ein sprödes Material ist und reißen kann, wenn es fällt. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer.

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Bread Pan vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und trocknen Sie ihn gut ab. Vermeiden Sie in den ersten Anwendungen säurehaltige Speisen, da diese die Patina angreifen können.

### Pflege und Lagerung

Mit der richtigen Pflege hält Ihre Bread Pan über Generationen. Hier sind einige wichtige Grundregeln:

- Lassen Sie die Bread Pan nach dem Backen abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser.
- Verwenden Sie eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm!) zur Reinigung.
- Die Bread Pan ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinigen Sie die Bread Pan nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser, da dies zu Spannungen führen kann, die den Topf beschädigen könnten.
- Lagern Sie die Bread Pan niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Trocknen Sie die Bread Pan immer gründlich ab und reiben Sie ihn mit einer dünnen Schicht neutralem Öl oder Pflanzenfett ein.
- Lagern Sie die Bread Pan an einem trockenen Ort. Für eine gute Belüftung können Sie ein Stück Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Topf und Deckel legen.

### Einbrennvorgang

Wenn die Patina beschädigt wurde und Rost auftritt, sollten Sie folgendermaßen vorgehen:

Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste.

Reinigen Sie die Bread Pan mit warmem Wasser und einem Spülmittel.

Fetten Sie die gesamte Topfoberfläche und den Deckel von innen und außen mit einem neutralen Öl oder Pflanzenfett ein.

Stellen Sie die Bread Pan in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C und lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden einbrennen.

Öffnen Sie die Backofentür einen Spalt und lassen Sie die Bread Pan abkühlen.

### Backempfehlungen für die Bread Pan

1. **Vorheizen:** Stellen Sie sicher, dass Ihre Bread Pan gut vorgeheizt ist, bevor Sie Ihr Brot hineingeben. Dies hilft, eine gleichmäßige Hitze zu gewährleisten und eine schöne Kruste auf Ihrem Brot zu erzeugen.
2. **Dampf erzeugen:** Für eine knusprige Kruste, geben Sie Eiswürfel in die vorgesehenen Vertiefungen im Unterteil oder Oberteil der Bread Pan. Setzen Sie sofort den Deckel auf, um den Dampf einzuschließen. Der Dampf hilft, die Kruste aufzubrechen und gibt dem Brot eine schöne Textur.
3. **Backzeit:** Die genaue Backzeit hängt von der Größe und Art Ihres Brotes ab. Ein gutes Anzeichen dafür, dass Ihr Brot fertig ist, ist, wenn es hohl klingt, wenn Sie auf den Boden klopfen.
4. **Abkühlen lassen:** Lassen Sie Ihr Brot vollständig abkühlen, bevor Sie es schneiden. Dies hilft, die Textur des Brotes zu bewahren und macht es einfacher zu schneiden.

**JO SEMOLA**

Viel Spaß beim  
Backen!

5. **Experimentieren:** Zögern Sie nicht, mit verschiedenen Arten von Teig und Backtechniken zu experimentieren. Die Bread Pan ist vielseitig und kann für eine Vielzahl von Brotsorten verwendet werden.

**JO SEMOLA**

Viel Spaß beim  
Backen!