

# Gebrauchsanleitung

## Gilt für Kiwame / Kiwame Japan gleichermaßen

Während die guten Eigenschaften von Eisenbratpfannen beibehalten werden, sind diese "traumhaften Bratpfannen" sehr rostbeständige und erfordern keinerlei Pflege.

## Made in Japan

### Vorsicht

Im Sinne eines richtigen und sicheren Gebrauchs diese Bedienungsanleitung bitte gründlich durchlesen.

## Traumhafte Eisenbratpfannen

"Kiwame" bezieht sich auf eine Serie von vollendeter Bratpfannen, die einer Spezialhitzebehandlung für Eisen ausgesetzt wurden.

Spezialhitzebehandlung: Auf der Oberfläche der Eisenplatte wird eine Eisen-nitrid + Eisenoxidschicht ausgebildet, so dass eine außerordentlich rostfeste und haltbare Bratpfanne erhalten wird.

## Eigenschaften der Kiwame

- Die Wärme wird nachhaltig gespeichert und effizient auf die Zutaten übertragen, so dass Gebratenes knusprig und Gegrilltes aromatisch zubereitet werden.
- Öl haftet gut an der Oberfläche der "Kiwame", welche gleichzeitig eine hervorragende Abriebfestigkeit aufweist, so dass sich diese nicht abschabt.
- Jedes Mal wenn Sie damit zubereiten, nehmen Sie auf natürliche Weise Eisen auf.
- Extrem dünn und rostbeständig, braucht keine umständliche Pflege und lässt sich leicht verstauen.
- Lässt sich für alle Wärmequellen fürs Kochen, einschließlich 200 V IH-Kochgeräte (Induktionskocher) verwenden.

Allerdings lassen sich die 16 cm und 18 cm Bratpfannen, der Frittiertopf, die besonders kleine Eierpfanne, der Asientopf, 27 cm Pekingtopf und der 27 cm chinesische Bratpfanne mit IH-Kochgeräten nicht verwenden.

Da deren Bodendurchmesser kleiner als 12 cm ist, heizen sich diese dabei nicht ausreichend auf.

Allerdings kann der Asientopf nicht auf IH-Kochgeräten verwendet werden.

## **\*Die Farbunregelmäßigkeiten auf der Oberfläche betreffend**

Aufgrund der Spezialhitzebehandlung bildet sich ein charakteristisches Farbmuster, aber da die Eisennitrid + Eisenoxidschicht vollkommen einheitlich ist, gibt es keinerlei funktionelle Probleme.

## **Um die "Kiwame" Bratpfanne geschickt zu nutzen Vorbereitungen vor dem ersten Gebrauch ... Vorbehandlung mit Öl**

"Kiwame" bezieht sich, wie der Name schon andeutet, auf die so außerordentliche Rostbeständigkeit, dass eine Rostschutzbeschichtung nicht vorgenommen wurde ist. Die Bratpfanne sollte daher anfangs einmal innen und außen gewaschen werden (Spülmittel können verwendet werden). Nach Abschluss der Vorbehandlung mit Öl kann sie dann sofort verwendet werden. Außerdem ist ein Einbrennen der Pfanne vor der Vorbehandlung mit Öl nicht erforderlich.

## **Verwenden Sie die Pfanne bitte, nachdem Sie diese vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Öl behandelt haben.**

1. Die Pfanne bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit Öl füllen und auf kleiner Flamme für 5 Minuten erhitzen.
2. Anschließend die Erhitzung unterbrechen und das Öl wieder in einen Topf oder dergleichen Behälter zurückgeben.
3. An der Innenseite des Geschirrs anhaftendes restliches Öl mit einem Küchenpapier gleichmäßig verteilen.

## Vorbereitungen vor jedem Gebrauch ... "Öl umkippen"

Berufsmäßige Köche, die Eisenbratpfanne geschickt verwenden, nehmen vor jedem Gebrauch ein sogenanntes "Öl umkippen" vor. Dieses "Öl umkippen" verhindert, dass das Essen anbrennt und hilft, dieses noch schmackhafter zu machen.

1. Die Pfanne bei mittlerer Hitze ausreichend anwärmen.
2. Reichlich Öl (etwa eine Kelle voll) über die Wand der Pfanne verteilen.
3. Nachdem das Öl ausreichend heiß wurde und sich gleichmäßig verteilt hat, das Öl wieder in den Öltopf zurückgeben.

Dieser Vorgang wird "Öl umkippen" genannt. Danach können Sie nach einfüllen einer ausreichenden Menge Öl mit dem Zubereiten beginnen.

\*Dies ist ein sehr wichtiger Arbeitsgang, um der Innenseite eine gleichmäßige Temperatur zu verleihen und das Öl gut auf der Oberfläche der Bratpfanne zu verteilen.

## Nach Gebrauch

Diese Eisentöpfe sind keine Aufbewahrungsbehälter. Bitte füllen Sie die fertigen Speisen unverzüglich in andere Behälter um.

1. Nach Gebrauch die noch heiße Bratpfanne bitte mit einer Bürste oder einem Bambusschrubber und warmen Wasser abwaschen. (Bitte keine Spülmittel verwenden.)

\*Bitte wischen Sie vor dem Abwaschen mit einem Papiertuch oder dergleichen Ölreste und Verschmutzungen soweit als möglich ab.

2. Danach das Wasser ablaufen lassen und restliche Wassertropfen abwischen.

Wenn die Eisenbratpfanne mit Spülmittel gewaschen wird, geht mit den Ölverschmutzungen leider auch die sich über die Oberfläche ausbreitende Ölschicht verloren. Verwenden Sie die Pfanne daher wie oben beschrieben.

## <<Pflege nach Zubereitungen welche Arbeitsgänge wie "Simmern, Dünsten, Kochen" umfasst>>

Bei dieser Art von Zubereitungen löst sich die Ölschicht auf der Topfoberfläche durch das heiße Wasser teilweise auf. Tragen Sie daher nach dem Kochen und sorgfältigem Trocken bitte wieder eine dünne Ölschicht auf.

## Pflege der Bratpfanne

### •Wenn das Essen angebrannt ist ...

In Wasser legen und eine Weile darin kochen, bis die angebrannten Essensreste sich aufgeweicht haben und leichter entfernen lassen. Danach bitte mit einer Bürste oder einem Bambusschrubber die angebrannten Essensreste abschaben.

### •Bei starker Verschmutzung ...

**\*Die Arbeit in diesem Fall bitte unbedingt auf einem Gaskocher ausführen.**

1. Den Gaskocher auf größte Flamme stellen und die stark verschmutzten Abschnitte der Bratpfanne direkt der Flamme aussetzen und solange erhitzen, bis sich kein Rauch mehr entwickelt, so dass die Verschmutzungen vollständig abgebrannt werden.
2. Nachdem sich die Bratpfanne abgekühlt hat, mit einer Metallbürste oder Metallschaber die Verschmutzungen von der Oberfläche abschaben.
3. Die Bratpfanne insgesamt mit einer harten Nylonbürste oder einem Metallschwamm und Scheuermittel abbürsten, mit Wasser abspülen und dann trocken wischen. Danach bitte auf mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten backen. Nachdem sich die Bratpfanne wieder abgekühlt hat, die unter "Vorbehandlung mit Öl" beschriebenen Vorgänge (1) bis (3) durchführen.

## Köstliches 'Gebratenes', 'Pfannengerührtes' und 'Frittiertes' Was ist der Zubereitung entscheidend?

**Die Antwort lautet: die richtige "Kochtemperatur".**

Sie kaufen sich gute Zutaten und bereiten diese sorgfältig vor, aber wenn Sie dann letztendlich die "Kochtemperatur" falsch wählen, insbesondere bei zu hohen Kochtemperaturen, werden alle vorhergehenden Bemühungen zunichte gemacht. Alles noch einmal neu machen ist nicht möglich. Es gibt drei Gründe, warum die Kochtemperatur so wichtig ist.

## **1. Zuckergehalt**

Wenn der von vornherein in den Zutaten enthaltene Zucker oder aber auch der als Gewürz zugefügte Zucker, dessen Herkunft ist unwichtig, erhitzt wird, verbreitet dieser bei Erhitzung auf etwa 170 bis 180 Grad ein sehr schönes Aroma. Der Zucker wandelt sich in Karamell um.

## **2. Das Öl.**

Wenn Öl erhitzt wird, entfaltet es etwa in dem gleichen Temperaturbereich wie auch der Zucker ein charakteristisches, knuspriges Aroma und entsprechenden Geruch.

## **3. Proteine und Zuckergehalt, beziehungsweise Aminosäuren und Zuckergehalt.**

Wenn diese Bestandteile gemeinsam vorliegen und erhitzt werden, kommt es zu chemischen Reaktionen und es entsteht ein den Appetit ungeheuer anregendes, sich im ganzen Haus ausbreitendes Aroma. Die Melanoidin genannte Substanz ist die Quelle für diesen Duft.

Diese drei Vorgänge laufen bei etwa der gleichen Temperatur auf. Ob alle Drei zusammen auftreten, hängt von den Zutaten ab, aber davon abgesehen sind alle Drei für den Wohlgeschmack der gebratenen, pfannengerührten oder frittierten Gerichten verantwortlich.

Bei gebratenen oder frittierten Gerichten wird die Farbe der Oberfläche des Essens oft mit dem Ausdruck "Goldbraun" beschrieben und wenn alle oben genannten drei Faktoren zusammentreffen, werden die Gerichte "goldbraun" fertiggestellt.

## **Etwa 170 – 180 Grad.**

Bitte machen Sie sich diese Temperatur zu eigen.

In Fernsehsendungen und dergleichen kommt oft der Ausdruck vor: "Die Bratpfanne soweit erhitzen, bis daraus Ölrauch aufsteigt."

## **Aber in einem Zustand, bei dem es zur Rauchentwicklung kommt, ist die Temperatur zu hoch.**

Wenn das Öl fortwährend Rauch entwickelt, dann leidet das Öl in zunehmenden Maße. Die Gerichte schmecken dann nicht gut und sind auch für die Gesundheit nicht zuträglich. Bitte achten Sie darauf, die Temperaturobergrenze einzuhalten.

## **In der letzten Zeit neigt man dazu, eine zu hohe Kochtemperatur zu verwenden.**

In vielen Haushalten in Japan scheint die zum Braten und Pfannenrühren verwendete Temperatur zu hoch zu sein. Dieser Trend scheint insbesondere bei Gebrauch teflonbeschichteter Bratpfannen stark ausgeprägt zu sein. Grundsätzlich schmilzt Teflon auch bei Erhitzung auf eine Temperatur von 260 Grad nicht. Allerdings gibt es zahlreiche Personen, die über einen Zeitraum von 2-3 Monaten die Teflonbeschichtung zum Schmelzen bringen und sich dann eine neue Bratpfanne kaufen. Obwohl die Obergrenze der richtigen Kochtemperatur etwa 180 Grad ist, kochen diese Personen vermutlich bei einer Temperatur von mehr als 260 Grad. Derartige Gerichte sind dann nicht nur nicht besonders schmackhaft, sondern auch nicht gut für die Gesundheit.

Warum kommt es dazu? Der Grund hierfür liegt scheinbar in der Wärmeleitfähigkeit von Teflon. Die Wärmeleitfähigkeit von Teflon beträgt 1/217 der von Eisen. Hier geht es nicht um einen Vergleich, ob die Wärmeleitfähigkeit gut oder schlecht ist. Wenn eine Bratpfanne eine Teflonbeschichtung hat, wird die Wärme zwar in einem gewissen Grad übertragen weil die Teflonschicht so dünn ist, aber es kommt zu einem entscheidenden Heizmangel. Wenn die Hitze nicht wie in einer Eisenpfanne befriedigend auf die Zutaten übertragen wird, verleitet dies viele Menschen dazu, bei starker Hitze zu kochen. Es ist jedoch eher erforderlich, die Geräte deren jeweiligen Charakteristiken entsprechend geeignet einzusetzen. Die Grundregel fürs Kochen lautet: "Richtige Zutaten, richtiges Geschirr, richtiges Kochen". Bitte genießen Sie mit Ihrer Familie, und selbstverständlich auch Sie selbst, ein wunderbares Kochen.

## **Vorsicht bei Gebrauch von IH-Kochgeräten**

Gaskocher hüllt die Hitze der Gasflammen die Bratpfanne ein und heizt diese auf.

Demgegenüber wird bei IH-Kochgeräten in der mit der Kochplatte in Berührung stehenden Bodenfläche der Bratpfannen, beziehungsweise speziellen ringförmigen Kontaktflächen Hitze erzeugt. Zwischen den aufgeheizten Ringabschnitten und den anderen Abschnitten kommt es zu Temperaturunterschieden, so dass es durch die Wärmeausdehnung zu Verformungen kommen (die Außenseite wölbt sich) kann.

## **Verbot**

Wenn Sie die Bratpfanne auf ein IH-Kochgerät setzen, die Hitze bitte nicht unvermittelt auf "Hoch" stellen. Außerdem unter keinen Umständen leer backen lassen.

## **Geschickter Gebrauch**

Lassen Sie das Geschirr zunächst auf "Niedrig" für eine Weile aufwärmen, schalten dann auf "Mittel" hoch und steigern dann langsam auf eine große Hitze, um mit der Zubereitung zu beginnen. Auf diese Weise können Verformungen des Pfannenbodens verhältnismäßig gut verhindert werden.

## **Was tun, falls sich die Bodenfläche dennoch verformt hat?**

An eingedellten Stellen im Pfannenboden sammelt sich leicht Öl an. Ferner, auf IH-Kochgeräten kommt es zum Klappern und Stabilitätsverlust. Allerdings lässt sich weiterhin fast unbeeinträchtigt kochen. Bitte verwenden Sie die Pfanne so weiter.

**\*Leider ist es nicht möglich,  
die Bodenfläche wieder zu glätten.**

### **•Wenn sich der Griff lockert**

Die den Griff befestigenden Bolzen können sich im Verlauf des Gebrauchs lockern. Dies kann durch Festziehen im Uhrzeigersinn behoben werden.

### **•Der Griff kann ausgewechselt werden.**

Falls der Griff angekohlt wurde oder sich gespalten haben sollte, kann dessen Lockerung durch Festziehen allein nicht mehr behoben werden. In diesem Fall kann der Griff ausgewechselt werden. (kostenpflichtig)  
Bitte fragen Sie bei Ihrem Händler nach Ersatzteilen.

## **Achtung**

Im Laufe der Jahre können die Bolzen rosten und sich dann nicht mehr drehen lassen. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, falls Reparaturen wie Ersatz des Griffes notwendig sein sollte.

## •Die zubereiteten Gerichte können unter Umständen schwärzlich werden.

Mit Kochgeschirr aus Eisen kann es bei der Zubereitung von Gerichten wie "kleingeschnittene und in Sojasoße und Sesamöl gekochte Schwarzwurzeln" oder "gebratener Lotuswurzeln" im Vergleich zur Zubereitung mit Kochgeräten aus Aluminium dazu kommen, dass die Gerichte leicht schwärzlich erscheinen.

Dies liegt daran, dass Zutaten wie Schwarzwurzeln, Lotuswurzeln, Udo oder Auberginen große Mengen Eisen aufnehmen. Bitte seien Sie jedoch unbesorgt, denn dies hat keinen Einfluss auf den Geschmack und ist für den Körper völlig unschädlich. **Ferner, wenn die Zutaten in der Bratpfanne belassen werden, nehmen diese zu viel Eisen auf und können dadurch einen eisenartigen Nachgeschmack erhalten. Nach der Zubereitung die noch heißen Zutaten bitte ein andere Gefäße geben.**

## •Während des Gebrauchs kann sich die Farbe der Bratpfanne ändern.

Bei speziellen Anwendungen wie der Zubereitung von Tomatensoße oder Konfitüre und dergleichen, wenn Zutaten mit einem hohen Säuregehalt lange eingekocht werden, kann sich die Oberfläche der Bratpfanne weißlich verfärben.

Die fertigen Gerichte enthalten große Mengen Eisen. Aber seien Sie bitte unbesorgt, denn dies ist für den Körper völlig unschädlich.

Auch in diesem Fall hat das durch die Hitzebehandlung entstandene "Eisennitrid" fast keinerlei Einfluss.

Wenn die Bratpfanne erneut erhitzt wird, wird auf der Pfannenoberfläche erneut eine irisierende Eisenoxidschicht ausgebildet. Der sich von dem ursprünglich schwärzlichen Farbton unterscheidende Farbton hat die gleiche Wirkung wie das "Auftragen einer Ölschicht".

Bitte verwenden Sie die Bratpfanne unverändert weiter, falls sich dessen Farbe verändert haben sollte.

Bei Zubereiten mit Öl kehrt die Innenfläche allmählich wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurück.



## Qualitätsbeschreibung

Topfmaterial: kaltgewalzte Stahlplatte

Bodendicke:

- Plattendicke 1,6 mm  
Gilt für alle außer den unten aufgeführten Artikeln
- Plattendicke 1,2 mm: Asientopf
- Plattendicke 2,0 mm: große Eierpfanne, 28 cm Bratpfanne  
24 cm, 26 cm Sauté-Pfanne, 26 cm Crepespfanne
- Plattendicke 3,0 mm: Tempura-Topf S, 20 cm, M 24 cm
- Plattendicke 3,2 mm: Tempura-Topf L, 28 cm, Sukiyaki-Topf  
Dickwandige Bratpfanne 24 cm, 26 cm, 28 cm

Griffmaterial:

- Kiwame Serie: Holz, Urethananstrich
- Kiwame Japan Serie: Holz, unlackiert
- Kiwame & Kiwame Japan Serien: Tempura-Topf, Sukiyaki-Topf, chinesische Bratpfanne, Peking-Topf, Hilfsgriff für Steakpfanne

## Offizielle Webseite

<http://www.riverlight.co.jp/>

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.  
Bitte heben Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf, damit Sie lange Ihre Freude an dem Geschirr haben.

## Riverlight Co., Inc.

261 Kwarago, Shiroy, Chiba 270-1403