


---

# Der Deckel für die Profipfanne

## Der Profibräter:

Durch den Deckel wird Ihre Profipfanne zum Profibräter – optimal zum Schmoren großer Mengen wie z.B. Putenkeulen, Rouladen, Gulasch, Rinderschmorbraten oder Eintopf.

Schieben Sie den Profibräter immer in Höhe 3 ein.  
Die ideale Heizart ist Ober- und Unterhitze .

Bratautomatik:

Schieben Sie den Profibräter in Höhe 3 ein.

Mikrowelle:


Mikrowellen können den Metalldeckel nicht durchdringen. Benutzen Sie die Profipfanne ohne Deckel, wenn Sie die Mikrowelle zuschalten.

## Praktische Tipps:

Fleisch geht beim Braten auf. Achten Sie darauf, dass genügend Abstand zwischen Deckel und Braten bleibt, damit sich der Deckel nicht hebt.

Teilen Sie sehr große Bratenstücke und legen Sie die beiden Teile nebeneinander in den Profibräter.

Rollen Sie den Braten ein oder binden Sie ihn zusammen. So können Sie das Aufgehen des Bratens kontrollieren.

Großes Geflügel wie z.B. Gans, Ente oder mehrere Hähnchen gelingen auf dem Rost mit Umluftgrillen  am besten. Damit der Bratensaft aufgefangen wird, schieben Sie die Profipfanne in Höhe 2 ein.

Durch das große Volumen der Profipfanne sparen Sie sich das Abgießen von Fett oder Bratensaft.

## Achtung:

Deckel und Griff werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie immer einen Topflappen.

## Reinigung:

Weichen Sie den Deckel nach dem Gebrauch in Spülmittellauge ein. Speisereste und Fettspritzer können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Sie können den Deckel auch im Geschirrspüler reinigen.

Für die Automatische Selbstreinigung ist der Deckel ungeeignet.