

Pälla-brenner

Besonderheiten des pälla brenners

Der Paella-Brenner verfügt über einige Besonderheiten, die unbedingt zu beachten sind:

- Der Brenner besitzt mehrere Ringe, die jeweils eine separate Gaszufuhr haben und daher einzeln gezündet werden müssen.
- Im Gegensatz zu vielen anderen Brennermodellen besitzt der Paella-Brenner keine thermische Sicherung. Wenn die Flamme erlischt, wird der Gasfluss nicht automatisch gestoppt.
- Daher ist es sehr wichtig, stets sicherzustellen, dass die Gasregler vollständig geschlossen sind, wenn einzelne Ringe oder der gesamte Brenner nicht benutzt werden.
- Der Brenner sollte niemals durch Abschalten an anderer Stelle, etwa direkt an der Gasflasche, ausgeschaltet werden, sondern stets über die dafür vorgesehenen Regler.
- Der Brenner verfügt über ein dreibeiniges Gestell, das bei stabilem Untergrund ein einfaches Ausrichten der Pfanne durch vorsichtiges Drehen ermöglicht.

Anzünden des brenners

- Die Pfanne sollte bereits auf dem Brenner liegen. Das erleichtert das Anzünden.
- Die Gasringe sollten von innen nach außen gezündet werden. Von unten lassen sie sich gut erreichen.
- Falls ein ungeeigneter Druckminderer verwendet wird, könnte es passieren, dass der Gasdurchfluss nicht für alle Ringe ausreicht. In den meisten Fällen genügen jedoch bereits die inneren beiden Ringe für das Kochen.

Reinigung der pfanne

Die Paella-Pfanne besteht aus nicht rostfreiem Stahl, weshalb bei der Reinigung einige wichtige Punkte zu beachten sind:

- Verzichte auf aggressive Reinigungsmittel.

- Grobe Fettreste sollten vorab mit Küchenpapier entfernt werden.
- Spüle die Pfanne anschließend mit warmem Wasser und bei Bedarf mit einem milden Spülmittel ab.
- Trockne die Pfanne nach der Reinigung sorgfältig ab, da besonders die Unterseite anfällig für Rostbildung ist.

Version #1

Erstellt: 2025-10-09 14:57:32 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-10-09 14:57:32 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot