

Pflege gusseisernen Kochgeschirrs

Pfannen und Töpfe etc.



Ch.Leibfried GmbH
An der Bundesstrasse 2 49733 Haren/Ems
Tel. 05932-7334784 info@globe-fire.de
www.globe-fire.de



Vor Gebrauch
sorgfältig lesen !



Kochgeschirr aus Gusseisen

Gusseisen zählt zu den ältesten Materialien, die bis heute bei der Herstellung von Kochgeschirr verwendet werden. Dank seiner guten Eigenschaften erfreuen sich gusseiserne Kochtöpfe, Bratpfannen und Bräter seit vielen Jahren großer Beliebtheit.

Kochgeschirr aus Gußeisen ist langlebig und benötigt bei richtiger Verwendung nur einfache Pflege ohne Spülmittel. Durch die richtige Pflege und Benutzung bildet sich mit der Zeit eine natürliche Patina, die für gute Brateigenschaften sorgt, das Anhaften von Speisen reduziert und Ihren Gerichten ein besonderes Aroma verleiht.

Die folgenden Grundregeln helfen Ihnen dabei, Ihr Kochgeschirr richtig zu pflegen und über viele Jahre Freude daran zu haben.

Die wichtigsten Pflegetipps

- Gusseisernes Kochgeschirr wird am besten nur mit Küchenpapier oder mit Wasser und Spülbürste gereinigt. Abschließend sollte es sorgfältig abgetrocknet werden! Kein Spülmittel verwenden!
- Gusseisen ist nicht zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet!
- (Rohe) Lebensmittel dürfen nicht in gusseisernem Kochgeschirr aufbewahrt werden, da dies die Bildung von Rost begünstigt.
- Heißes Gusseisen sollte niemals mit kaltem Wasser abgeschreckt werden, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Nach der Reinigung sollte das Kochgeschirr mit einigen Tropfen Speiseöl eingerieben werden. Das Öl mit einem fusselfreien Tuch gleichmäßig verteilen und überschüssiges Öl gründlich abwischen. Anschließend an einem trockenen Ort lagern.
- Gusseisernes Kochgeschirr ist nicht für Zubereitung von Speisen die Säure enthalten geeignet (z.B. Tomaten, Zitronen oder Essig).
- Durch das regelmäßige Erhitzen von Ölen und Fetten bildet sich mit der Zeit eine natürliche Schutzschicht (Patina). Sie schützt das Gusseisen vor Rost und verbessert seine Brateigenschaften.
- Um eingebrannte Speisereste zu lösen: Geben Sie 2 Esslöffel grobes Salz und ein wenig Speiseöl in die trockene, leicht warme Gusspfanne. Reiben Sie mit einem Küchentuch vorsichtig alles sauber. Anschließend auswischen und wieder dünn einölen. Diese Methode schont die Patina.

*Wichtig ist, dass das Kochgeschirr nicht zu sauber gemacht wird!
Im gusseisernen Kochgeschirr muss sich eine natürliche
Beschichtung (Patina) aus eingebranntem Fett bilden.*

Allgemeine Hinweise

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gusseisen mit klarem, warmem Wasser abgespült und anschließend gründlich abgetrocknet werden.

Kochgeschirr aus Gusseisen ist besonders robust und langlebig, allerdings auch relativ schwer. Dies sollte bei der Handhabung berücksichtigt werden.

Gusseisernes Kochgeschirr wird beim Gebrauch sehr heiß. Auch Griffe können sich erhitzen. Verwenden Sie daher stets geeignete Topflappen.

Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nach der Entnahme vom Herd oder Backofen immer auf eine wärmeunempfindliche Unterlage!

Hohe Koch- & Brattemperaturen können Keime abtöten, ersetzen jedoch nicht die regelmäßige Reinigung.

Nur Kochgeschirr aus Vollguss (z.B. ohne Holzgriff) ist backofengeeignet.

Bei der Auswahl des Speiseöles sollte darauf geachtet werden, dass dieses für hohe Temperaturen geeignet ist.

Gusseiserne Töpfe und Pfannen werden bei der Fertigung mit Öl eingebrannt. Sie sollen immer leicht eingefettet sein, um Korrosion zu verhindern. Dieses Kochgeschirr ist bereits eingebrannt. Das Einbrennen muss nur wiederholt werden, wenn die ursprüngliche Schicht entfernt wurde.

Gusseisen speichert Wärme hervorragend und gibt sie gleichmäßig und langanhaltend an das Gargut ab. So wird ein schonendes und gleichmäßiges Garen ermöglicht.

Beim Kochen in unbeschichtetem Gusseisen können geringe Mengen Eisen an die Speisen abgegeben werden und so zur natürlichen Eisenaufnahme beitragen.

Die Oberfläche: natürlich statt einheitlich

Durch regelmäßigen Gebrauch entwickelt sich die schützende Patina weiter, wodurch die Gusseisenoberfläche mit der Zeit dunkler wird. Je nach Ausprägung der Patina können dabei unterschiedlich helle oder dunkle Bereiche entstehen. Auch durch intensives Reinigen oder Scheuern kann die Patina stellenweise stärker abgetragen werden. Diese Farbunterschiede sind unbedenklich und stellen keinen Qualitätsmangel dar. Erscheint die Oberfläche sehr matt/stumpf, kann die Patina durch Braten mit etwas Fett oder erneutes Einbrennen aufgefrischt werden.

Von Induktion bis Lagerfeuer

Gusseisen ist besonders hitzebeständig und eignet sich daher für nahezu alle Wärmequellen. Dank seiner natürlichen Eigenschaften kann es auch auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Auch für Glaskeramikkochfelder ist es geeignet. Achten Sie dabei darauf, die empfindlichen Oberflächen nicht zu zerkratzen und den Topf stets plan auf die Kochzone zu stellen. Ebenso lässt sich Gusseisen auf Gasherden, Holzöfen und sogar über offenem Lagerfeuer verwenden.

Pflegefehler und deren Lösungen

Die folgenden Hinweise beziehen sich hauptsächlich auf rohes, unbeschichtetes, gusseisernes Kochgeschirr.

Gusseisernes Kochgeschirr rostet

Rostbildung kann verschiedene Ursachen haben:

- 1.) Die schützende Patina wurde beschädigt/entfernt.
- 2.) Speisen wurden über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr aufbewahrt.
- 3.) Säurehaltige Lebensmittel, wie z.B. Tomaten, haben die Patina beschädigt.
- 4.) Das Kochgeschirr wurde nicht vollständig abgetrocknet oder in einer feuchten, unbelüfteten Umgebung aufbewahrt.

Entfernen Sie den Rost mithilfe feiner Stahlwolle. Reinigen Sie das Kochgeschirr anschließend mit warmem Wasser und trocknen Sie es sorgfältig ab. Bei leichtem Rostbefall ist es in der Regel ausreichend, die Oberfläche dünn mit Speiseöl einzureiben. Bei stärkerem Rostbefall sollte die Patina durch erneutes Einbrennen wiederhergestellt werden.

Patina neu einbrennen:

1. Backofen auf ca. 230°C vorheizen.
2. Das Kochgeschirr innen und außen mit einer hauchdünnen, gleichmäßigen Schicht Speiseöl einreiben. Überschüssiges Öl entfernen.
3. Das Kochgeschirr umgedreht in den Backofen stellen.
4. Eine Stunde backen/einbrennen und anschließend im ausgeschalteten Backofen vollständig abkühlen lassen.
5. Kochgeschirr mit Elementen aus anderen Materialien als Guss, wie z.B. Holzgriffe, bei mittlerer Hitze auf dem Kochfeld einbrennen statt im Backofen.

Bratfläche ist klebrig

Eine klebrige Oberfläche deutet darauf hin, dass sich überschüssiges Öl auf dem Gusseisen angesammelt hat.

So vermeiden Sie eine klebrige Oberfläche:

Reinigen Sie Ihr Gusseisen-Kochgeschirr nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf. Verreiben Sie es gleichmäßig mit einem fusselfreiem Tuch und wischen Sie überschüssiges Öl ab.

Um hartnäckig eingebrannte Speisereste zu lösen:

Geben Sie 2 Esslöffel grobes Salz und ein wenig Speiseöl in die trockene, leicht warme Gusspfanne/topf. Reiben Sie mit einem Küchentuch vorsichtig alles sauber. Anschließend auswischen und wieder dünn einölen (wie oben beschrieben).

Kochgeschirr hat Kratzer bekommen

Ist lediglich die eingebrannte Patina oberflächlich beschädigt, kann die Pfanne bedenkenlos weiterverwendet werden. Durch den regelmäßigen Gebrauch und das Braten mit Fett regeneriert sich die schützende Patina auf natürliche Weise. Alternativ kann die betroffene Stelle mit einer dünnen Schicht Öl eingerieben werden.

Tiefe Kratzer im Guss: Wenn der Kratzer tiefer sitzt, besteht an der betroffenen Stelle Rostgefahr. Um den Korrosionsschutz wiederherzustellen, sollte das Kochgeschirr erneut eingebrannt werden (siehe Seite 9).

Wiederverwertung



Produkt:

Bei guter Pflege begleitet Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen viele Jahre lang. Sollte es dennoch einmal Zeit sein, sich davon zu trennen, informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen über die Möglichkeiten einer fachgerechten Entsorgung. Unsere Produkte bestehen aus recyclingfähigen Materialien, die wiederverwertet werden können.

Verpackung:

Bitte trennen Sie die Verpackungsmaterialien nach Möglichkeit und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlich geltenden Entsorgungsvorgaben.