

Pflege Gusseisernes Kochgeschirr

Pfannen und Töpfe etc.



Umweltschutz

Produkt:

- Die Produkte werden aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Bei der Abfallentsorgung befolgen Sie bitte das Umweltschutzgesetz.
- Verwenden Sie die Produkte nicht bei höheren Temperaturen als empfohlen.

Verpackung:

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar.
- Bei der Abfalllagerung befolgen Sie lokale Vorschriften.

Gußeiserne Pfannen und Töpfe

Gußeisen ist eines der ältesten Materialien, das heute noch für Kochgeschirr verwendet wird. Aufgrund der vielen sehr guten Eigenschaften gusseiserner Kochtöpfe, Bratpfannen und Brätern wird es seit Jahren wieder sehr gern von Genießern und gesundheitsbewussten Köchen eingesetzt.

Töpfe und Pfannen aus Gußeisen benötigen nur einfache Pflege ohne Spülmittel. Durch richtige Pflege und Benutzung schmecken in gußeisernem Kochgeschirr zubereitete Gerichte besonders aromatisch und das Braten wird durch die natürlich entstehenden Antihafteigenschaften erleichtert. Gußeisen sollte deswegen nicht so gereinigt werden, wie es bei anderem Kochgeschirr üblich ist. Einige Grundregeln sind für die optimalen Eigenschaften des gusseisernen Kochgeschirrs wichtig.

Die wichtigsten Pflegetips

- Gusseisernes Kochgeschirr wird am besten nur mit Küchepapier oder mit Wasser und Spülbürste gereinigt. Abschließend wird es gründlich abgetrocknet!
- Gusseisen ist nicht zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet!
- Rohe Speisen dürfen nicht im gusseisernen Kochgeschirr aufbewahrt werden, da Rostgefahr besteht.
- Gusseisen darf nicht „geschockt“ im heißen Zustand mit kaltem Wasser abgeschreckt werden.
- Nach der Reinigung sollte das Kochgeschirr vor dem Wegstellen neu mit Speiseöl eingerieben werden.
- Gusseisen Kochgeschirr sollte nach der Zubereitung von Speisen die Säure enthalten (Milch, Tomaten, Zitronensäure oder Essig) gereinigt und gepflegt werden wie auf Seite 9 beschrieben.
- Gusseisen wird mit jeder Benutzung besser.

Wichtig ist, dass das Kochgeschirr nicht zu sauber gemacht wird!!

Im gusseisernen Kochgeschirr muss sich eine natürliche Beschichtung (Patina) aus eingebranntem Fett bilden.

Allgemeine Tips

Pfannen, Töpfe und Bräter aus Gusseisen sind äußerst robust, allerdings relativ schwer.

Bei richtiger Pflege kann gusseisernes Kochgeschirr über Generationen verwendet werden.

Fett und Rückstände bleiben in den Poren haften und bilden dabei mit der Zeit eine natürliche Beschichtung (Patina), durch die das Gusseisen seinen besonderen Charakter erhält.

Keime und Bakterien haben aufgrund der hohen Koch und Brattemperatur von meistens über 150° Grad keine Überlebenschance.

Um eingebrannte Partikel zu lösen, kann Gusseisen bei Bedarf ab und zu mit 2 Esslöffeln Salz und einem Küchentuch einem „Peeling“ unterzogen werden.

Rohe gusseiserne Töpfe und Pfannen werden bei der Fertigung mit Rapsöl eingebrannt. Sie sollen immer leicht eingefettet sein, um Korrosion zu verhindern. Vor dem ersten Gebrauch muss Gusseisen mit klarem Wasser abgespült werden.

Dieses Kochgeschirr ist bereits eingebrannt. Das Einbrennen muss nur wiederholt werden, wenn die ursprüngliche Fettschicht entfernt wurde.

Gusseisen (besonders Bräter mit Deckel) nimmt Wärme gleichmäßig von allen Seiten auf und gibt es genauso gleichmäßig wieder ab. Auch für Induktionsherde und Sensortechnik ist Gusseisen gut geeignet.

Eine weitere sehr gute Eigenschaft des gusseisernen Kochgeschirrs ist die erhebliche Verbesserung einer gesunden, eisenhaltigen Ernährung.

Gusseisen Kochgeschirr

Bei der Verwendung von Roh Gusseisen ist es möglich, dass dieses bei falscher Behandlung rostet. Rost kann jedoch leicht vermieden oder entfernt werden.

Beim Einbrennen stehen Pfannen und Töpfe aufrecht in einem Gestell. An den Kontaktstellen erreicht gelegentlich weniger Rapsöl das Gusseisen, welche dann Silber- grau sein können.

Diese leichten, farblichen Abweichungen passen sich im Laufe der ersten Benutzungen an.

Auf der Stellfläche des Kochgeschirrs bildet sich während des Abkühlens nach dem Einbrennen ein Rapsölfleck von wenigen Zentimeter Größe. Dieser ist meistens an der gegenüberliegenden Seite vom Griff. An dieser Stelle hat sich das ablaufende Rapsöl gesammelt. Hier kann sich unter gewissen Umständen bei neuen gusseisernen Pfannen oder Töpfen ein wenig Rost gebildet haben. Sollte dies geschehen sein, schauen Sie Pflegefehler und deren Lösungen.

Natürliche Beschichtung (Patina) auf Gusseisen

Eine Patina verleiht gusseisernen Töpfen, Pfannen und Brättern seinen ganz besonderen Charakter. Die Schicht aus Fetten bildet mit der Zeit einen natürlichen Schutzfilm. Dieser erzeugt sowohl eine natürliche Antihafteigenschaft als auch ein ganz besonderes Brat-Aroma.

Die Patina ist kein „muss“, aber bei gusseisernen Pfannen und Brättern zu empfehlen, da sie einer der wichtigsten Vorzüge (Geschmack und Brateigenschaften) von Gusseisen ist.

Pflegefehler und deren Lösungen

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

Gusseisernes Kochgeschirr ist grau geworden

Dies geschieht, wenn die ursprüngliche Fettschicht abgewaschen worden ist.

Lösung:

- 1.) Reiben Sie das Kochgeschirr mit reichlich Speiseöl ein.
- 2.) Teile ohne Holzgriff für 20 bis 30 Min. bei ca. 150° Grad in den Backofen stellen bis das Öl getrocknet ist.
- 3.) Kochgeschirr mit Holzgriff für 10 bis 15 Min. bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und darauf stehen lassen bis es vollständig abgekühlt ist. Dann überschüssiges Öl mit Küchenpapier entfernen.

Gusseisernes Kochgeschirr rostet

Es kann mehrere Gründe geben:

- 1.) Die ursprüngliche Fettschicht ist entfernt worden.
- 2.) Speisen wurden über längeren Zeitraum im Kochgeschirr aufbewahrt.
- 3.) Zubereitung von Speisen die Säure enthalten (Milch, Tomaten, etc.
- 4.) Kochgeschirr wurde nicht richtig abgetrocknet und bei schlechter
 - ° Entlüftung weggestellt.

Lösung:

- 1.) Roststellen mit Stahlwolle entfernen.
- 2.) Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innen und Außenseite auf.
- 3.) Entfernen Sie den Holzgriff vom Geschirr.
- 4.) Legen Sie das Geschirr kopfüber in ihren Backofen.
- 5.) „Backen“ Sie ihr Geschirr für mindestens eine Stunde, (Öl tropft aus
- 6.) Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen das Geschirr im Ofen abkühlen.
- 7.) Bei Bedarf wiederholen.

Gusseisernes Kochgeschirr ist zu trocken und Speisen kleben fest

Lösung:

- 1.) Reichlich Salz auf die Pfanne geben und die Pfanne auf eine warme Herdplatte stellen.
- 2.) Die Pfanne mit Salz ausbrennen, abkühlen lassen und das Salz wegschütten.

Gusseisernes Kochgeschirr hat Kratzer bekommen

Lösung:

- 1.) Auf Kratzer lediglich ein paar Tropfen Speiseöl geben, damit sich kein Rost bilden kann. Im Laufe der nächsten Benutzungen wird der Kratzer verschwinden. Sollten sich Kratzer auf gusseisernen Töpfe und Pfannen bilden, handelt es sich in der Regel nur um die Beschädigung der mit Rapsöl eingebrannten Oberfläche. Diese schließt sich durch neue Fette automatisch wieder.

Richtiges Braten in Gusseisen

Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, müssen manche Speisen sehr hoch erhitzt werden. Außerdem sollte die Temperatur gleichmäßig an das Bratgut weitergegeben werden. Kaum eine andere Pfanne schafft dieses so gut wie eine gute gusseiserne Pfanne.

Gusseiserne Pfannen eignen sich ideal für das scharfe Anbraten und gesundes Garen auf mittleren Temperaturen. Durch dauerhafte Temperaturen ab 140° Celsius bilden sich die intensiven Aromen und der für gusseiserne Pfannen typische Bräunungseffekt. In dem Geschirr erhalten Fleisch und Fisch ein besonderes Grillaroma.

Bei der Auswahl des Bratöles sollte darauf geachtet werden, dass dieses für hohe Temperatur geeignet ist, dieses kann zum Anbrennen führen, gut geeignet sind Sonnenblumenöl und Rapsöl.

Reinigung von gusseisernem Kochgeschirr

Alle Pfannen, Töpfe, etc. aus rohem Eisen sollten nie mit Spülmittel oder einem Scheuerschwamm gesäubert werden.

Spülmittel würde die Oberfläche anfällig für Rost machen. Ein Scheuerschwamm zerstört die Bräunlich-Schwarze Patina, die nach und nach beim Braten entsteht und einen der wichtigsten Vorzüge der gusseisernen Pfannen darstellt.

Normalerweise reicht es völlig, Eisenpfannen sofort nach Gebrauch mit Küchenpapier auszureiben. Sollten sich angebratene Stücke in der noch heißen Pfanne befinden, können Sie diese mit einem Metallpfannenwender am besten aus der noch heißen Pfanne entfernen. Eintrocknete Reste mit heißem Wasser entfernen.