



BBQ-Topf Madagaskar & Feuertopf Marrakesch

Art.Nr. 14122 bis 14129

Vor der Verwendung

- Vor dem Gebrauch sollte der Gusseisenpfanne in heißem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder Geschirrtuch und einer milden Flüssigseife gewaschen werden. Dann spülen Sie es ab.
- Trocknen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Aufbewahrung vollständig von Hand ab. Am einfachsten ist es, die Pfanne ein paar Minuten auf den Herd zu stellen, damit die Hitze die noch auf der Pfanne befindliche Feuchtigkeit verdampfen lässt, um sicherzustellen, dass sie vollständig trocken ist.
- Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht an der Luft trocknen und bewahren Sie es nicht nass auf. Auch wenn Ihr gusseisernes Kochgeschirr bereits vorbeschichtet ist, empfehlen wir, die gesamte Pfanne mit etwas Pflanzenöl zu bestreichen, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen.

Verwendung

- Erhitzen Sie die leere Pfanne vor dem Kochen 1-2 Minuten lang auf mittlerer Stufe: Das Vorheizen bereitet die Oberfläche vor und ermöglicht ein gleichmäßigeres Garen der Speisen, ohne dass diese anhaften. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor jedem Gebrauch.
- Dieses Produkt kann auf allen Kochflächen sowie im Backofen verwendet werden, aber bitte achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr anheben, um es über Glas- oder Keramikflächen zu bewegen. Der Deckel Ihres gusseisernen Kochgeschirrs ist backofenfest bis 200°C und das Kochgefäß ist sicher bis 260°C. Nicht unter dem Broiler oder in einer Mikrowelle verwenden!
- Verwenden Sie immer Topflappen, um das Kochgeschirr von der Herdplatte oder aus dem Ofen zu nehmen.
- Dieses Kochgeschirr ist schwer, bitte behandeln Sie es mit Vorsicht.

Reinigung Ihres gusseisernen Kochgeschirrs

- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr nach jedem Gebrauch. Wischen Sie die Pfanne mit einem weichen Schwamm oder einem Geschirrtuch in heißem Wasser ab und spülen Sie sie aus.
- ACHTUNG: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung entfernen! Geben Sie gusseisernes Kochgeschirr niemals in die Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Pfanne vor dem Aufbewahren gründlich ab, dann einige Minuten auf dem Herd erhitzen und dann abkühlen lassen.
- Um Rost zu vermeiden: Waschen Sie die Pfanne immer von Hand, trocknen Sie sie gründlich ab und imprägnieren Sie das Kochgeschirr regelmäßig. Falls Ihr gusseisernes Kochgeschirr doch einmal rostet, lässt sich dies leicht beheben. Scheuern Sie die verrostete Stelle mit einer steifen Bürste oder Stahlwolle ab. Nachdem der Rost entfernt wurde, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum Nachimprägnieren.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Ihr Kochgeschirr regelmäßig nachimprägnieren:
- Streichen Sie zum Nachimprägnieren die gesamte Oberfläche der Pfanne (innen und außen) mit einem beliebigen Pflanzenöl, Spray oder geschmolzenem Fett ein. Heizen Sie Ihren Backofen auf ca. 150 °C auf und stellen Sie Ihr Kochgeschirr für etwa eine Stunde hinein.
- Es empfiehlt sich, eine Folie auf den Rost zu legen, um eventuell austretendes Öl aufzufangen. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Ofen, solange sie noch heiß ist, und stellen Sie sie zum Abkühlen auf den Herd. Überschüssiges Öl abwischen und nach dem Abkühlen aufbewahren.
- ACHTUNG: Verwenden Sie beim Hantieren mit dem (heißen) Kochgeschirr immer geeignete hitzeresistente Handschuhe!

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN

WWW.DEMA-VERTRIEB.COM