

PFLEGEHINWEISE FÜR GUSSEISENGESCHIRR

Anleitung und Tipps

Nur für Kochgeschirr mit schwarzer Satinemaille



INDUKTION



KERAMIK



GAS



ELEKTRO

KOCHEN MIT GUSSEISEN

Emailliertes Gusseisen ist ein bemerkenswertes und robustes Material, das hervorragend zu den modernen Anforderungen an die Zubereitung und das Kochen von Speisen passt. Ob Sie nun braten, ein Schmorgericht langsam garen, ein Steak scharf anbraten oder einen Kuchen backen möchten – es gibt für jede Zubereitungsart die passende Form.



Die Effizienz und Leistung sind sowohl beim langsamen Garen als auch beim scharfen Anbraten bei hohen Temperaturen gleichermaßen gut. Gusseisen kann zuverlässig mit jeder Wärmequelle verwendet werden, einschließlich Induktion sowie in jedem Ofen oder Grill.

Es hat die Fähigkeit, Wärme effizient zu speichern, was sich vorteilhaft nutzen lässt – so können beim Kochen auf dem Herd oder im Ofen niedrigere Temperatureinstellungen verwendet werden. Am Tisch hält ein heißes, abgedecktes Gericht das Essen auch für Nachschlag warm.

FORMEN, GRÖßEN & EMAILLEARTEN

Unser Gusseisengeschirr ist in verschiedenen Formen und Größen erhältlich. Es gibt drei Varianten:

- Schwarze Satinemaille: Besonders hitzebeständig und ideal für scharfes Anbraten bei hohen Temperaturen. Kein Einbrennen nötig.
- Helle Emaille: Optimal für langsames Garen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen, pflegeleicht und ohne Einbrennen.
- Ohne Emaille: Unbehandeltes Gusseisen, das vor dem ersten Gebrauch eingebraunt werden muss, um eine schützende Patina aufzubauen.

Die folgenden Hinweise beziehen sich auf die schwarze Satinemaille Ihres Produkts.

ANWENDUNGSHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten. Spülen Sie das Kochgeschirr mit heißem Seifenwasser, anschließend gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.

Für alle Wärmequellen geeignet: Das Gusseisen-Kochgeschirr kann auf allen Herdarten verwendet werden – einschließlich Gas, Elektrokochplatten, Glaskeramik (Ceranfeld), Induktion sowie in Backöfen, die mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.

Wichtiger Hinweis für Glaskeramik- und Induktionskochfelder:

Beim Kochen auf Glaskeramik- oder Induktionskochfeldern ist besondere Sorgfalt geboten. Bitte setzen Sie das Gusseisen-Kochgeschirr stets vorsichtig auf die Kochzone und heben Sie es an, wenn Sie es verschieben oder vom Kochfeld nehmen möchten.



INDUKTION



KERAMIK



GAS



ELEKTRO

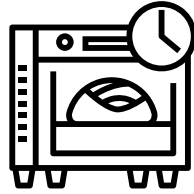
Das direkte Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs über die Glasoberfläche kann unschöne Kratzer verursachen und sowohl die empfindliche Herdoberfläche als auch den Boden des Kochgeschirrs beschädigen.

Achten Sie darauf, dass die Größe des Bodens zum Kochfeld passt, um Energie effizient zu nutzen und eine Überhitzung der Seitenwände oder Beschädigung der Griffe zu vermeiden. Bei Gasherden sollten die Flammen nur den Boden berühren und nicht an den Seitenwänden hochsteigen.



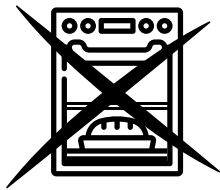
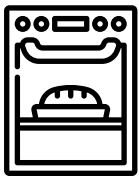
VERWENDUNG IM BACKOFEN

Das Gusseisen-Kochgeschirr mit schwarzer Satinemaille-Innenbeschichtung ist für den Einsatz im Backofen geeignet. Sofern der Deckelknopf hitzebeständig ist (z. B. aus Edelstahl), kann das Kochgeschirr Temperaturen bis zu 250 °C / 480 °F standhalten. Andernfalls ist auf eine maximale Ofentemperatur von 200 °C / 390 °F zu achten, um Beschädigungen an Knopf oder Griffen zu vermeiden.



HERDE MIT GUSSEISENTEILEN IM INNENRAUM

Stellen Sie Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden des Ofens, wenn dieser im Inneren Gusseisenflächen hat. Das kann die Temperatur im Ofen deutlich erhöhen, das Essen zu schnell garen lassen und das Kochergebnis negativ beeinflussen. Ziehen Sie Kochgeschirr außerdem nicht über den Boden, um Beschädigungen am Geschirr oder am Ofenboden zu vermeiden. Für beste Ergebnisse das Kochgeschirr immer auf ein Gitter oder einen Rost stellen.



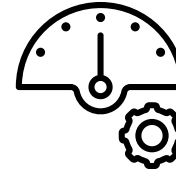
DUNKLE UND HELLE EMAILLE UNTERSCHIEDE IN DER ANWENDUNG

Die schwarze Innen-Emaille wird bei Pfannen, Grillplatten und Dutch Oven verwendet, da sie besonders hitzebeständig ist und sich ideal für Gerichte eignet, die eine hohe Oberflächentemperatur zum scharfen Anbraten sowie für langsames Schmoren und Braten im Dutch Oven benötigen.

Die helle Innen-Emaille eignet sich besonders gut für das langsame Garen bei niedriger Hitze oder mittlerer Ofentemperatur.

EMPFOHLENE TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Hohe Temperaturen sind für Kochgeschirr mit schwarzer Satinemaille unproblematisch und sogar empfehlenswert – ideal für scharfes Anbraten und kräftiges Bräunen. Heizen Sie das Geschirr daher ruhig auf mittlerer bis hoher Hitze vor, um optimale Röstaromen zu erzielen.



Für das anschließende Garen empfiehlt sich eine Reduzierung auf mittlere oder niedrige Hitze, um die Speisen gleichmäßig und schonend fertig zu garen.

Auch zum Kochen von Wasser (z. B. für Pasta oder Gemüse) oder zum Einkochen von Soßen eignet sich hohe Hitze gut. Vermeiden Sie jedoch, das Kochgeschirr leer und auf höchster Stufe zu erhitzen, da dies die Emaille langfristig belasten kann. Gusseisen speichert Wärme besonders effektiv – ein Überhitzen kann zu Anhaften oder ungleichmäßigen Ergebnissen führen.

ÖLE UND FETTE

Das schwarze Satin-Emaille-Geschirr ist sehr hitzebeständig und eignet sich gut zum scharfen Anbraten. Dennoch sollte immer ausreichend Öl, Fett oder Butter verwendet werden, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und die Oberfläche zu schonen. Lassen Sie das Kochgeschirr während des Erhitzens nicht unbeaufsichtigt und vermeiden Sie, dass es trocken erhitzt wird, um Schäden an der Emaille zu vermeiden.

Beim Frittieren in tiefem Geschirr darf der Ölstand maximal ein Drittel der Tiefe betragen. Diese Menge sorgt dafür, dass das Öl beim Hinzufügen der Lebensmittel die optimale Höhe behält. Verwenden Sie zur Sicherheit ein Frittierthermometer und halten Sie einen Deckel bereit, um im Notfall schnell reagieren zu können.



EINBRENNEN BEI EMAILLIERTEM GUSSEISENGESCHIRR

Ein klassisches Einbrennen ist bei Gusseisengeschirr mit Emaille-Innenbeschichtung nicht notwendig. Die Emaille schützt das Eisen vor Rost und bildet eine glatte, pflegeleichte Oberfläche. Anders als bei unbehandeltem Gusseisen entwickelt sich keine natürliche Patina durch das Einbrennen. Deshalb reicht eine normale Reinigung und Pflege aus, um die Lebensdauer zu erhalten. Wer möchte, kann das Einbrennen jedoch trotzdem durchführen, um die Oberfläche zusätzlich zu pflegen.



EINBRENNEN BEI UNBEHANDELTEN GUSSEISENGESCHIRR

Ohne Emaille-Beschichtung sollte Gusseisengeschirr vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden, um eine schützende Antihaf-Schicht (Patina) zu erzeugen und Rost zu verhindern.

So funktioniert's:

- Reinigen: Mit warmem Wasser und wenig Spülmittel waschen, dann komplett trocknen.
- Ölen: Dünn und gleichmäßig mit hitzebeständigem Öl (z. B. Leinöl) einreiben, überschüssiges Öl entfernen.
- Erhitzen: Verkehrt herum in vorgeheizten Ofen (180–220 °C) stellen, Auffangblech darunterlegen.
- Backen: 1–2 Stunden backen, bis das Öl eine harte Schutzschicht bildet.
- Abkühlen: Im Ofen vollständig auskühlen lassen.
- Wiederholen: 2–3 Mal für optimale Patina wiederholen.

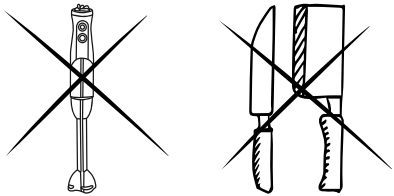
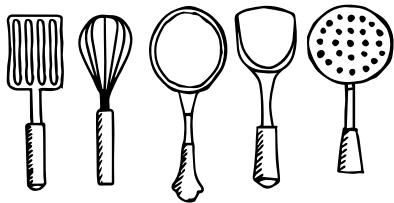
Die Oberfläche wird mit der Nutzung immer besser antihaltend. Reinigung ohne Spülmittel, gründlich trocken halten, um Rost zu vermeiden.

GEEIGNETES KOCHZUBEHÖR

Zum Schutz der Emaille-Oberfläche empfehlen sich Silikonwerkzeuge. Alternativ eignen sich auch Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

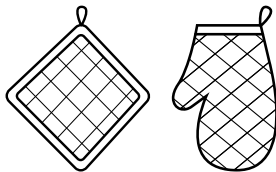
Metallbesteck, Schneebesen oder ähnliche Werkzeuge sollten nur mit Vorsicht verwendet werden – sie dürfen nicht über die Emaille geschabt oder an den Rand geschlagen werden.

Elektrische Rührgeräte, Mixer oder Werkzeuge mit scharfen Klingen sollten nicht direkt im Kochgeschirr eingesetzt werden, da sie die Beschichtung beschädigen können. Auch Schneiden im Kochgeschirr ist zu vermeiden.



SICHERER UMGANG MIT GRIFFEN UND KNÄUFEN

Beim Kochen auf dem Herd oder im Ofen werden Griffe und Deckelknäufe heiß – egal ob aus Gusseisen oder Edelstahl. Verwenden Sie deshalb immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.



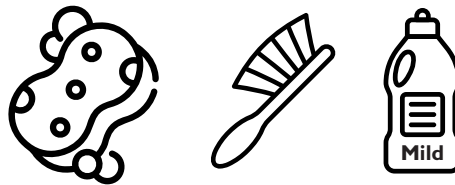
Damit alles sicher sitzt, sollten Griffe und Knäufe regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf nachgezogen werden.

HANDWÄSCHE UND PFLEGE

Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Kochen stets einige Minuten abkühlen, bevor Sie es per Hand mit warmem Seifenwasser reinigen. Danach gründlich abspülen und vollständig trocknen. Heiße Töpfe oder Pfannen mit schwarzer Emaille-Innenbeschichtung sollten niemals direkt in kaltes Wasser getaucht werden – durch den plötzlichen Temperaturwechsel kann die Emaille Risse bekommen oder absplintern.



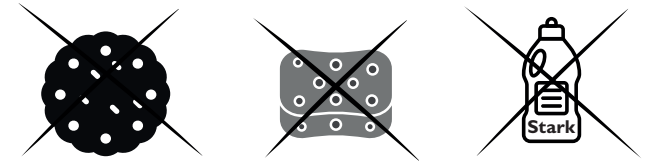
Bei angebrannten Speiseresten füllen Sie das Geschirr mit warmem Wasser, lassen es 15–20 Minuten einweichen und reinigen es anschließend wie gewohnt.



Für hartnäckige Verschmutzungen eignen sich weiche Spülbürsten oder Nylon-Schwämme. Auf Stahlwolle, Metallpads oder aggressive Reinigungsmittel sollte verzichtet werden, da sie die Emaille beschädigen können. Leichte Verfärbungen auf der schwarzen Emaille-Innenfläche lassen sich mit einem geeigneten Topfreiniger oder speziellen Emaille-Pflegemitteln aus dem Fachhandel schonend entfernen. Eine gelegentliche Reinigung auf diese Weise hilft, die Oberfläche dauerhaft gepflegt aussehen zu lassen.

Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr vor dem Verstauen vollständig trocken ist. Lagern Sie es idealerweise an einem trockenen, gut belüfteten Ort – geschützt vor Feuchtigkeit und Dampf.

Obwohl das emaillierte Gusseisen von ECHTWERK besonders widerstandsfähig ist, kann es bei starken Stößen oder dem Herunterfallen beschädigt werden. Gehen Sie daher stets sorgsam mit dem Geschirr um. Solche Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt.



PFLEGE-CHECKLISTE



- Kochgeschirr langsam und gleichmäßig vorheizen, um Spannungen und mögliche Schäden an der Emaille zu vermeiden.
- Niemals heißes Gusseisen direkt mit kaltem Wasser abkühlen – es drohen Risse oder Abplatzungen.
- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder hitzebeständigem Kunststoff, um Kratzer auf der Emaille zu verhindern.
- Lagern Sie das Kochgeschirr trocken, idealerweise mit einem Tuch oder Papier zwischen den Teilen, um Scheuerstellen zu vermeiden.
- Verzicht auf aggressive Reinigungs- oder Scheuermittel – milde Spülmittel und weiche Schwämme genügen.
- Schützen Sie das Kochgeschirr vor Stößen oder Stürzen, da die Emaille beschädigt werden kann.
- Beim Kochen immer etwas Öl oder Fett verwenden um Anhaften und Verfärbungen zu vermeiden.

Vielen Dank für Ihren Kauf eines ECHTWERK Gusseisen-Kochgeschirrs. Bei Fragen zur Pflege oder Nutzung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.