

PFLEGEHINWEISE FÜR GUSSEISENGESCHIRR

Anleitung und Tipps

Nur für Kochgeschirr mit heller Innenemaille



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.

Gusseisen kann ebenso verwendet werden, um kalte Speisen kühl zu halten. Ein im Kühlschrank gekühltes Gefäß samt Inhalt eignet sich ideal zum Servieren kalter Speisen an einem heißen Sommer tag. Es kann auch im Gefrierfach zur Lagerung von Lebensmitteln oder zur Vorbereitung im Voraus verwendet werden.

FORMEN, GRÖßEN & EMAILLEARTEN

Das Kochgeschirr bietet eine große Auswahl an Formen und Größen, die zu verschiedenen Kochstilen und Servierbedürfnissen passen. Innerhalb der Produktlinien gibt es zwei Arten von Innenbeschichtungen aus Glasemaille: eine hell glänzende Emaille und eine schwarze Satinemaille.

Die folgenden allgemeinen Hinweise beziehen sich auf die helle Innenbeschichtung des Produkts, das Sie gerade gekauft haben.

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.



INDUKTION



KERAMIK



GAS



ELEKTRO

Beim Verwenden eines Herds mit Glasoberfläche sollte das Kochgeschirr stets angehoben werden, um es auf die Kochzone zu setzen, zu entfernen oder zu bewegen. Niemals schieben, da dies sowohl die Glasoberfläche als auch den Boden des Kochgeschirrs beschädigen kann.

Achten Sie darauf, dass die Bodengröße des Kochgeschirrs zur Größe der Kochzone passt. Das sorgt für optimale Energieeffizienz und verhindert eine Überhitzung der Seitenwände oder eine Beschädigung von Griffen. Bei der Nutzung auf einem Gasherd dürfen die Flammen ausschließlich den Bodenbereich erreichen – sie sollten nicht an den Seitenwänden hochsteigen.



Lange Griffe sollten stets so ausgerichtet werden, dass sie nicht über die Vorderseite des Kochfelds hinausragen oder über andere heiße Kochzonen zeigen.



INDUKTION



KERAMIK



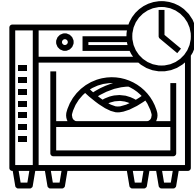
GAS



ELEKTRO

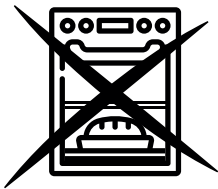
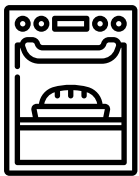
VERWENDUNG IM BACKOFEN

Das Gusseisen-Kochgeschirr ist für den Einsatz im Backofen geeignet. Die maximale Ofentemperatur beträgt 200 °C / 390 °F / Gasstufe 6, um eine Beschädigung von Deckelknopf oder anderen Komponenten zu vermeiden. Sofern der Deckelknopf hitzebeständig ist (z. B. aus Edelstahl), kann das Kochgeschirr Temperaturen bis zu 250 °C / 480 °F standhalten.



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.



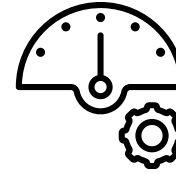
HELLE UND DUNKLE EMAILLE UNTERSCHIEDE IN DER ANWENDUNG

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

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.

EMPFOHLENE TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Mittlere bis niedrige Temperaturen führen zu den besten Ergebnissen – auch beim Anbraten. Das Kochgeschirr sollte stets langsam und gleichmäßig aufgeheizt werden, um eine effiziente Wärmeverteilung zu gewährleisten. Nach dem Anbraten kann das Garen bei niedriger Hitze fortgesetzt werden.



Hohe Temperaturen sind nur dann sinnvoll, wenn Wasser erhitzt wird (z. B. zum Kochen von Gemüse oder Pasta) oder wenn Soßen oder Fonds eingekocht werden sollen. Leeres Kochgeschirr sollte niemals stark vorgeheizt werden, bevor die Hitze reduziert wird.

Da Gusseisen Wärme hervorragend speichert, kann zu starkes Erhitzen zu ungleichmäßigen Garergebnissen oder Anhaften von Speisen führen.

ÖLE UND FETTE

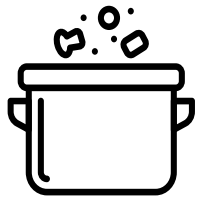
Die helle Emaille-Innenfläche ist nicht für trockenes Erhitzen geeignet. Öl, Fett oder Butter sollten die Bodenfläche des Kochgeschirrs vollständig bedecken, bevor die Hitze eingeschaltet wird. Während des Erhitzens sollte das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt bleiben. Achten Sie darauf, ein Trockenkochen zu vermeiden, da dies die Emaille dauerhaft beschädigen kann.

Beim Frittieren in tiefem Kochgeschirr sollte der Ölstand maximal ein Drittel der Gesamtfüllhöhe betragen. Diese Menge stellt sicher, dass das Öl beim Einlegen der Speisen nicht überläuft. Verwenden Sie ein Frittierthermometer und halten Sie einen passenden Deckel griffbereit, um bei Überhitzung oder Aufflammen sicher reagieren zu können.



ZUR AUFBEWAHRUNG & MARINADE GEEIGNET

Die glatte Emaillebeschichtung nimmt weder Flüssigkeiten noch Gerüche auf und eignet sich deshalb hervorragend zur Aufbewahrung von rohen oder gegarten Speisen. Auch säurehaltige Marinaden, etwa mit Essig, Zitrone oder Wein, können bedenkenlos im Kochgeschirr angesetzt werden – die Oberfläche bleibt beständig und unverändert.

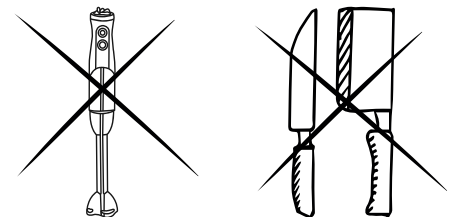
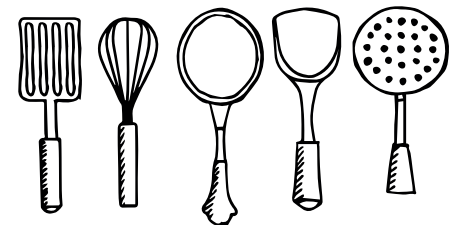


GEEIGNETES KOCHZUBEHÖR

Für bequemes Rühren und zum Schutz der Emaille-Oberfläche werden Silikonwerkzeuge empfohlen. Alternativ eignen sich auch Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

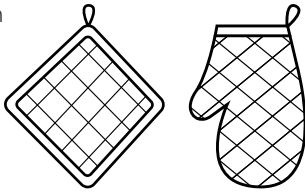
Metallbesteck, Löffel oder Schneebesen sollten nur mit Vorsicht verwendet werden – sie dürfen nicht über die Emaille-Oberfläche kratzen oder daran schlagen.

Elektrische Handrührgeräte oder batteriebetriebene Mixer sollten nicht direkt im Kochgeschirr eingesetzt werden, da ihre Klingen die Emaille beschädigen können. Auch Messer oder Werkzeuge mit scharfen Kanten sind zum Schneiden in emaillierten Oberflächen nicht geeignet.



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.



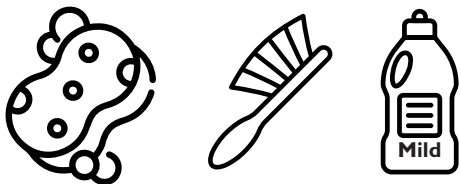
Damit alles sicher sitzt, sollten Griffe und Knäufe regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf nachgezogen werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Kochen einige Minuten abkühlen, bevor Sie es mit warmem Seifenwasser reinigen. Anschließend gründlich abspülen und vollständig trocknen. Heiße Stücke sollten niemals direkt in kaltes Wasser getaucht werden – der plötzliche Temperaturwechsel kann die Emaille beschädigen oder zum Abplatzen führen.

Bei eingebrannten Rückständen hilft es, das Kochgeschirr mit warmem Wasser zu füllen, 15–20 Minuten einweichen zu lassen und danach wie gewohnt zu reinigen.

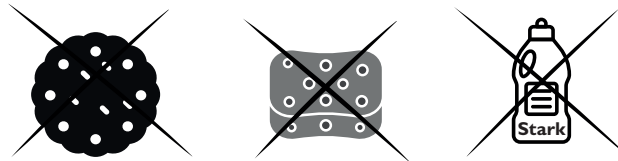
Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie am besten weiche Spülbürsten oder Nylon-Schwämme. Auf Stahlwolle oder aggressive Reinigungsmittel sollten Sie verzichten, da sie die Emaille-Oberfläche beschädigen können.



Leichte Verfärbungen lassen sich mit einem speziellen Emaille-Reiniger aus dem Fachhandel entfernen. Eine gelegentliche Anwendung hilft, das gepflegte Aussehen des Kochgeschirrs zu bewahren.

Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nach dem Reinigen vollständig trocken ist, bevor es verstaut wird. Ideal ist eine Lagerung an einem trockenen, gut belüfteten Ort – geschützt vor Feuchtigkeit oder Dampf.

Emailliertes Gusseisen ist sehr widerstandsfähig, kann jedoch bei Stürzen oder harten Stößen beschädigt werden. Solche Bruch- oder Abplatzschäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.



SPÜLMASCHINENGEEIGNET ABER HANDWÄSCHE EMPFOHLEN

Alle Kochgeschirre mit durchgehendem Gusseisen, hitzebeständigen Kunststoffgriffen oder Edelstahlknäufen können grundsätzlich in der Spülmaschine gereinigt werden.

Beachten Sie jedoch, dass häufiges Spülen in der Maschine mit der Zeit zu einem matten Finish der Emaille führen kann. Dies betrifft nur das Aussehen und beeinträchtigt weder die Funktion noch die Haltbarkeit des Kochgeschirrs.



Um die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs optimal zu erhalten, empfehlen wir jedoch Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. So schonen Sie die Emaille und vermeiden vorzeitige Abnutzung.

Wenn Sie die Spülmaschine nutzen, lassen Sie das Programm bitte immer vollständig durchlaufen, bevor Sie die Tür öffnen. So können Ihr Kochgeschirr gründlich trocknen und es bilden sich keine Wasserflecken oder Roststellen an den Griffen.

PFLEGE-CHECKLISTE



- Langsam und gleichmäßig vorheizen, um Beschädigungen der Emaille zu vermeiden.
- Niemals direkt mit kaltem Wasser abkühlen.
- Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien statt Metall, um Kratzer zu verhindern.
- Kochgeschirr trocken und idealerweise mit einem Tuch dazwischen lagern, um Kratzer zu vermeiden.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.
- Vorsichtig behandeln, um Stöße und Stürze zu vermeiden, da die Emaille sonst absplittern kann.
- Immer etwas Öl oder Fett beim Kochen verwenden, besonders bei der hellen Emaille, um Anbrennen zu verhindern.

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