

KRÜGER



Gebrauchs- und Pflegetipps für emailliertes Gusseisengeschirr

Produktinformation: Emailliertes Gusseisen ist ein bemerkenswertes Material, das für alle Herdarten geeignet ist, auch für Induktionskochfelder. Es ist seit langem als eines der besten Materialien für Kochgeschirre bekannt.

Es steht für eine schmackhafte Zubereitung und ermöglicht Köcheln und Schmoren auf kleiner Flamme oder Kochen, Braten oder Frittieren bei starker Hitze. Das Gusseisen ermöglicht auch ein langsames Erhöhen der Temperatur.

Durch die hervorragende Hitzeverteilung des Kochgeschirrs bleiben die Nährstoffe der Zutaten erhalten. Empfindliche Zutaten werden so ebenfalls vor zu starker Hitze geschützt. Die hervorragende Hitzespeicherung und -verteilung trägt auch dazu bei, Energie zu sparen und die Speisen selbst bei abgeschalteter Hitzequelle warm zu halten.

Gebrauchshinweise: Die genannten Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für alle Gusseisen-Produkte, die mit Emaille ausgekleidet sind. Wenn Sie diese Ratschläge befolgen, können Sie das Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen ein Leben lang optimal nutzen.

- Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmen Wasser und Spülmittel. Sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Fetten Sie vor dem Kochen immer die gesamte Innenseite ein.
- Das Kochgeschirr kann auch im Backofen benutzt werden.
- Pfannen mit Holzgriff dürfen nicht in den Backofen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr im Backofen auf den Rost und nicht auf den Ofenboden.
- Beim Kochen werden die Griffe der Töpfe heiß. Fassen Sie diese nur mit Topflappen oder Handschuhen an.
- Wenn Sie auf Glaskeramikplatten kochen, heben Sie Ihr Kochgeschirr immer erst an, bevor Sie es an einen anderen Platz stellen. Verrücken Sie es nicht und stellen Sie es nicht zu energisch auf die Platten, um diese nicht zu beschädigen.

KRÜGER



- Kochen Sie immer auf einer Plattengröße die dem Produkt angepasst ist. Auf einer Hitzequelle mit zu großem Durchmesser werden die Griffe glühend heiß.
- Durch die hervorragende Hitzespeicherfähigkeit von emaillierten Gusseisen sind hohe Temperaturen selten erforderlich. Beim Kochen auf großer Flamme werden nur mäßige Ergebnisse erzielt, da die Speisen anbrennen können. Braten Sie daher die Zutaten auf mittlerer Flamme an und kochen Sie dann auf kleiner Flamme weiter.
- Benutzen Sie Küchenzubehör aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die Arbeitsfläche.

Pflegehinweise:

- Lassen Sie Ihr Geschirr immer erst einige Zeit abkühlen, bevor Sie es spülen. Geben Sie nicht das heiße Geschirr in kaltes Wasser, da dieses sonst die Emaille beschädigen kann. Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Falls Rückstände bleiben einige Zeit einweichen.
- Benutzen Sie keine Stahlschwämme oder Metallkratzer bzw. Scheuermittel, die das Emaille beschädigen können.
- Bei Produkten mit schwarzer Innenseite kann sich mit der Zeit eine Patina bilden. Versuchen Sie nicht, diese zu entfernen denn sie trägt zu verbesserten Kochergebnissen bei. Wir empfehlen, die schwarze Innenseite nur mit heißem Wasser auszuspülen.
- Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr nach dem Reinigen gut abzutrocknen. Stellen Sie es nicht weg, wenn es noch feucht ist. Am Rand kann mit der Zeit Flugrost entstehen. Entfernen Sie den Flugrost mit einem feuchten Tuch und bestreichen die Stellen dann sorgfältig mit Speiseöl.
- Es kann passieren, dass sich die Griffe der Pfannen beim Gebrauch lockern. Überprüfen Sie diese gelegentlich und ziehen Sie diese gegebenenfalls fest.
- Ihr Gusseisen-Produkt ist sehr strapazierfähig und kann Sie viele Jahre begleiten. Aber bei einem Sturz oder einem harten Stoß kann Ihr Geschirr zerbrechen und das Emaille splintern.