

Bedienungsanleitung

Rustikales Gusseisen Koch- und Grillset

Artikel-Nr. 2273

GTIN 44017265023350



Übersicht der Komponenten:

1x Kochtopf 25x10cm

1x Stieltopf 19,5x9cm

1x Bratpfanne 30cm

1x Grillplatte 42,5x23,5cm

1x Topfuntersetzer

1x Deckelheber

Prüfen Sie vor der ersten Nutzung ob alle Komponenten vorhanden und einwandfrei sind.

Vor dem ersten Gebrauch:

Es ist notwendig, dass gusseiserne Pfannen und Töpfe vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Füllen Sie dazu das Kochgeschirr mit Wasser und bringen dieses zum Kochen. Lassen Sie das Wasser einige Minuten lang kochen. Achten Sie auf eventuell überschwappendes heißes Wasser. Fassen Sie das Kochgeschirr nun unter Zuhilfenahme eines geeigneten Hilfsmittels und gießen das Wasser ab.

Reiben Sie das Kochgeschirr umgehend sorgfältig trocken.

Nach dem Abkühlen des Kochgeschirrs tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl aussen und innen auf. Wir empfehlen hierfür Küchenpapier zu verwenden. Das Kochgeschirr nun kopfüber möglichst weit oben in einen auf 175°C vorgeheizten Backofen stellen. Nach 1 Stunde das Kochgeschirrumdrehen und den Ofen abschalten. Nachdem das Kochgeschirr im Ofen vollständig abgekühlt ist, ist das Kochgeschirr korrekt eingebrannt.

Reinigung:

Nach dem Gebrauch mit heißem klaren Wasser ausspülen und umgehend sorgfältig mit einem weichen Tuch auswischen und abtrocknen. Das Kochgeschirr niemals in Wasser eintauchen und/oder in stehendem Wasser belassen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie entfernen indem Sie im Kochgeschirr einige Minuten lang etwas klares Wasser kochen lassen.

Sollte eine Verschmutzung nur unter dem Einsatz eines Spülmittels und/oder einer Bürste möglich sein muss nach der Reinigung der komplette Einbrennvorgang wiederholt werden.

Allgemeine Hinweise für den Gebrauch:

Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr robust und langlebig, jedoch nur bei korrekter Nutzung und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch etwas frisches Speiseöl in das Kochgeschirrgeben und darin verteilen
- Kein kaltes Wasser in ein heißes Kochgeschirr geben (Verformungsgefahr)
- Kühl und trocken lagern, nicht zusammen mit t Lebensmitteln
- Regelmäßig auf Rost prüfen, bei Rostbefall gründlich reinigen und neu einbrennen

Viele gute und hilfreiche Rezepte zur Zubereitung im gusseisernen Kochgeschirr finden Sie im Internet. Hier u.a. auf folgenden Seiten:

www.kochen-mit-gusseisen.de

www.chefkoch.de

www.lecker.de

Sicherheitswinweise:

Verbrennungsgefahr! Das Kochgeschirr bleibt auf Grund seiner Beschaffenheit lange heiß. Fassen Sie niemals heißes Kochgeschirr mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel um heißes Kochgeschirr, oder Teile davon, zu öffnen oder zu bewegen.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Artikels.