

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Anwendungshinweise

Wir empfehlen Ihnen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen.

Nach dem Abspülen muss reines Gusseisen gründlich abgetrocknet werden, da jegliche Wasser-rückstände, auch wenn es nur Tropfen sind, die Bildung von Korrosion verursachen. Eingölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf empfindlichen Flächen hinterlassen.

In Ihrem neuen Skeppshult Bräter bzw. Pfanne können Sie Speisen mit wenig Fett anbraten. Jedoch sollten Sie nicht komplett auf Fett verzichten, da dies das Bräterergebnis meist negativ beeinflusst. Wenn Sie das Fett, insbesondere gilt dies für flüssiges Bratöl, in der Pfanne erhitzen, läuft das Öl nach außen an den Pfannenrand. Dies ist physikalisch begründet und kein Reklamationsgrund. Durch Schwenken der Pfanne oder durch die Verwendung viskoser (zähflüssiger) Fette können Sie dies verhindern bzw. minimieren. Gerne können Sie Ihre Bräter und Pfannen in den Backofen geben, lediglich die Produkte mit Holzgriffen sollten dort nicht verwendet werden.

Hinweise zur richtigen Benutzung

- ✓ Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste - trocknen Sie gründlich ab.
- ✓ Servieren Sie gerne Ihr Essen in dem Kochgeschirr, doch verwenden Sie es nie zur Aufbewahrung von Speisen.
- ✓ Um Korrosion zu vermeiden, die Speisen in dem Kochgeschirr nicht erkalten lassen.
- ✓ Reines Gusseisen gehört weder in die Spülmaschine noch in die Mikrowelle!



Braten mit Fetten und Ölen

Olivenöle

Besonders hochwertige und kaltgepresste Öle sind zum Kochen und Braten nur dann zu empfehlen, wenn bei wenig Hitze gegart wird. Native Olivenöle sind meist wenig hitzeresistent und verbrennen beim starken Erhitzen. Beim Verbrennen des Olivenöls bilden sich sogenannte Teerharze, die die Antihafte Wirkung von beschichteten Pfannen beeinträchtigen.

Butter und pflanzliche Margarine

Auch bei Butter und Margarine sollte mit Hitze gespart werden, da auch diese schnell verbrennen. Beim Erwärmen der Butter oder Margarine bilden sich kleine Bläschen, in den das enthaltene Wasser verdunstet. Wenn die Bläschen langsam verschwinden und die Butter klar wird, sollte man das Bratgut in die Pfanne geben.

Standard-Pflanzenöle

Raps- oder Sonnenblumenöle sind für hohe Temperaturen und zum scharfen Anbraten zu empfehlen. Vermeiden sollte man allerdings die Raucherentwicklung und damit die Überhitzung des Öls.

Butterschmalz

Butterschmalz hat einen geringen Wasseranteil und ist daher bestens zum scharfen Anbraten geeignet.

Unterstützung beim täglichen Gebrauch

Die Pfanne bzw. der Bräter ist grau geworden

Ursache:

Die ursprüngliche Patinaschicht ist abgewaschen worden und die Farbe des reinen Gusseisens kommt zum Vorschein.

Maßnahme:

Streichen Sie die Pfanne/den Bräter mit reichlich Speiseöl ein. Stellen Sie das Produkt bei 175 bis 200 Grad für 15 bis 30 Minuten in den Backofen. Nachdem das Produkt abgekühlt ist, entfernen

Sie das überschüssige Öl mit Haushaltspapier oder einem „alten“ Geschirrtuch.

Achtung! Produkte mit Holzgriff dürfen nur auf der Herdplatte erhitzt werden und keinesfalls im Backofen. Ist das Produkt grau geworden, sollte bei der nächsten Verwendung (evtl. auch bei den 2. bis 3. darauffolgenden) mehr Fett als gewöhnlich benutzt werden. Hilfreich ist auch das vor gebrauch Einstreichen der Innenseiten (einschließlich Ränder) mit einem Silikonpinsel und einem hochoverhitzbaren Öl.

Die Pfanne bzw. der Bräter ist rostig

Ursache:

Das Gusseisen ist längere Zeit im kalten Zustand mit Feuchtigkeit in Berührung gekommen.

Maßnahme:

Die Korrosionsstellen mit einem Stahlschwamm oder einer Drahtbürste entfernen. Anschließend mit heißem Wasser abspülen. Danach einölen und einbrennen.

Hinweise für die „Swing“ Kräutermühle

Die Swing Kräutermühlen der Manufaktur Skeppshult sind außen lackiert und können deshalb nicht mit Öl eingebrannt werden. Beim Einbrennen wird die Lackschicht beschädigt. Für die Reinigung empfehlen wir einen Rosshaarpinsel. Sollten Sie Ihre Mühle mit Wasser reinigen, verwenden Sie ausschließlich heißes Wasser und trocknen diese gründlich ab (insbesondere die inneren Mahlzähne, sonst entsteht Korrosion). Mahlen Sie nur trockene

Gewürze, wie getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Rosmarin, Estragon, Oregano und abgebrochene Zimtrinde etc. Nicht geeignet sind Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Knoblauch und andere, die Feuchtigkeit absondern. Verwenden Sie zudem kein Salz in der Mühle. Beim Einfüllen der Gewürze und Kräuter sollte maximal der Boden bedeckt sein. So fällt der Mahlvorgang erheblich leichter.



Hinweise zur Eisenzufuhr

Reines Gusseisen verbessert die Eisenzufuhr, das Prinzip ist einfach: Durch die richtigen Zutaten und die Zubereitung in reinem Gusseisen können wir selbst den Eisengehalt in unserem Essen beeinflussen und optimieren. Den größten bewiesenen Effekt gibt es bei einer Kombination aus langer Garzeit und säurehaltigen Zutaten (z.B. Tomaten), welche signifikante Mengen an Mineralien aus dem Gusseisen absorbieren.

Die Manufaktur Skeppshult

Die Manufaktur Skeppshult besteht seit 1906. Sie ist die einzige Eisen-Gießerei in Skandinavien und stellt eine Vielzahl von Haushaltsgegenständen und Geschenkartikeln aus Gusseisen in Handarbeit her. Köche auf der ganzen Welt schätzen die unübertroffenen Brateigenschaften als unschlagbar und einzigartig. Die Produkte von Skeppshult werden aus natürlichen Rohstoffen ohne zusätzliche Chemikalien hergestellt und sind mit biologischem Rapsöl eingebrannt. Dieses Öl verleiht den Pfannen und Töpfen eine natürliche Anti-Haft-Schicht, wodurch sie hoch erhitzbar sind.

Qualität

Alle Gusseisen-Produkte werden aus streng kontrollierten Rohstoffen direkt in der Skeppshult-Fabrik hergestellt. Jedes, der handgefertigten Produkte, wird während des gesamten Produktionsverlaufs mehrmals auf Qualität geprüft.

Quelle: Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH, Weitenburg 1, 72181 Starzach

scandinavian | lifestyle



Auf der Mühlenstätte 10, 33014 Bad Driburg

info@scandinavian-lifestyle.de

www.scandinavian-lifestyle.de