

EL FUEGO® Dutch oven Gebrauchsanweisungen



Vor dem ersten Gebrauch:

Es ist notwendig, dass gusseiserne Pfannen/Töpfe vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Füllen Sie dazu das Kochgeschirr mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen. Lassen Sie das Wasser einige Minuten lang kochen (achten Sie ggf. auf überschwappendes heißes Wasser!) und gießen Sie das Wasser dann ab. Reiben Sie das Kochgeschirr umgehend sorgfältig trocken. Nach Abkühlen des Kochgeschirrs tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl außen und innen auf; alternativ ist auch das Auftragen geschmolzener fester Fette möglich. Wir empfehlen, hierfür Küchenpapier zu verwenden. Das Kochgeschirr nun kopfüber möglichst weit oben in einen auf 175°C vorgeheizten Ofen stellen. Nach 1 Stunde das Kochgeschirr umdrehen und den Ofen abschalten. Nachdem das Kochgeschirr im Ofen vollständig abgekühlt ist, ist das Kochgeschirr korrekt eingebrannt.

Reinigung:

Nach dem Gebrauch mit heißem, klarem 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 Wasser kochen lassen. Sollte eine Verschmutzung nicht ohne den Einsatz eines Spülmittels (o.ä.) oder einer Bürste entfernbar sein, muss nach der Reinigung ein kompletter Einbrennvorgang durchgeführt werden (siehe oben).

Allgemeine Hinweise für den Gebrauch:

- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr robust und langlebig, jedoch nur bei korrekter Nutzung u. Pflege:
- Vor jedem Gebrauch etwas frisches Speiseöl in das Kochgeschirr geben und darin verteilen
 - Kein kaltes Wasser in ein heißes Kochgeschirr füllen; es besteht die Gefahr von Verformung
 - Kühl und trocken lagern, nicht zusammen mit Lebensmitteln
 - Regelmäßig auf Rost prüfen; bei Rostbefall gründlich reinigen und neu einbrennen (siehe oben)

Artikelnummer: AY0461 - AY0466