

Gusseisen-Kochgeschirr hilft Ihnen bei der Zubereitung köstlicher Mahlzeiten. Sie können Ihre Speisen im Ofen, auf dem Herd oder auf offenem Feuer zubereiten. Es ist auch für Induktion geeignet, wir empfehlen jedoch, die Möglichkeiten Ihres Induktionsherds zu überprüfen, um zu sehen, ob die Abmessungen passen. Nicht in die Spülmaschine und Mikrowelle geben - diese Verwendung ist verboten! Gusseisen ist spezifisch in der Pflege, die Oberfläche muss vor und nach dem Gebrauch mit Speiseöl behandelt werden, um Rostentstehung zu verhindern. Gusseisen ist nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet, es dient nur für die Zubereitung und das Kochen. Verwenden Sie keine organischen Säuren wie z.B. Essig. Feuchte Umgebungen und Reinigungsmittel können Oberflächenkorrosion verursachen, lagern Sie das Produkt nie in feuchten Umgebungen. Gusseisen ist ein 100% natürliches Material, das keine künstliche Schicht enthält. Das Material, aus dem gusseisernes Kochgeschirr hergestellt wird, ist keine Legierung aus verschiedenen Metallen, es handelt sich wirklich um ein ökologisches und hochwertiges Gusseisen. Die größten Vorteile von gusseisernem Kochgeschirr sind Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit gegen mechanische Beschädigungen. Bei einem härteren Stoß kann Gusseisen jedoch brechen - bei normalem Gebrauch besteht aber kein Risiko. Das Kochgeschirr ist äußerst widerstandsfähig, hält die Temperatur sehr lange, wodurch es sich besonders gut für langsames Kochen eignet und Energie spart. In der Küche, mit der richtigen Behandlung und Fettauftragung (die Oberfläche sollte immer leicht fettig bleiben), kann es manchmal fast ein Leben lang verwendet werden. Vor dem ersten Gebrauch mit Speiseöl einpinseln und den Behälter 30 Minuten lang auf 250 °C erhitzen, am besten im Backofen. Stellen Sie gusseisernes Kochgeschirr auch nicht auf einen bereits heißen Herd, da die Struktur des Materials durch den schnellen Temperaturwechsel beschädigt werden könnte. Verwenden Sie bei der Handhabung immer Ofenhandschuhe bzw. andere Schutzmittel – die Platte wird auf sehr hohe Temperatur erhitzt. Stellen Sie heißes Geschirr immer nur auf geeignete Unterlagen. Kühlen Sie das Kochgeschirr niemals schnell ab, sondern lassen Sie es natürlich abkühlen. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten/Aufkleber.