

Maßnahmen

Gusseisenprodukte von SKEPPSHULT – Freunde fürs Leben!

Das Gefäß ist grau geworden

Ursache: Die ursprüngliche Fettschicht ist abgewaschen worden.

Maßnahme: Schmieren Sie das Gefäß (reichlich) mit Speiseöl ein. Stellen Sie das Gefäß bei 175 bis 200 Grad in den Ofen für 15 bis 30 Minuten oder bis das Öl getrocknet ist. Wenn das Gefäß abgekühlt ist, entfernen Sie das überschüssige Öl mit Haushaltspapier.

ACHTUNG! Bei Produkten mit Holzgriff das Gefäß nur auf der Herdplatte erhitzen. Die Platte auf mittlere Hitze einstellen und das Gefäß 10 bis 15 Minuten darauf stehen lassen. Dann den Herd ausstellen und das Gefäß auf der Platte stehen lassen, bis es vollständig abgekühlt ist. Das Gefäß niemals überheizen! Achten Sie auf gute Entlüftung – diese Prozedur kann geruchsintensiv sein.

Falls Sie die Außenseite schmieren, stellen Sie das Gefäß z.B. auf ein Blech, damit das Öl nicht auf die Herdplatte oder in den Ofen läuft..

Das Gefäß ist rostig geworden

Ursache: Die ursprüngliche Fettschicht ist abgewaschen worden und/oder Speisen wurden über längere Zeit im Gefäß aufbewahrt. Häufig wird Rostbildung auch dadurch erzeugt, dass das Gefäß nach der Reinigung ohne gründliches Abtrocknen mit geschlossenem Deckel weggestellt wird.

Maßnahme: Eventuelle Roststellen mit Stahlwolle (bei schwerem Rostbefall mit Stahlbürste) entfernen. Danach wie oben verfahren.

Die folgende Methode wird vor allem von Kochprofis angewendet:

Die Pfanne ist zu trocken und die Speisen kleben fest.

Maßnahme: Reichlich Salz auf die Pfanne geben und die Pfanne auf eine warme Platte stellen. Die Pfanne mit Salz ausbrennen. Abkühlen lassen und das Salz wegschütten.

Und zum Schluss die beste Methode von allen – im Unterschied zu anderen Gefäßen wird ein Gusseisengefäß immer besser und besser, je öfter man es verwendet!