

PFLEGE

Dieser Artikel ist nicht dazu bestimmt, über einen längeren Zeitraum im Freien gelagert zu werden. Längerer Aufenthalt in feuchter Umgebung kann zu Rost und unnötigem Verschleiß führen. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gusseisen nach dem Gebrauch in einem geschlossenen Raum oder unter einem Dach zu lagern.

Pflege

Jedes Stück wird nach den Regeln der Kunst hergestellt und vor dem Versand mit natürlichen, organischen Ölen vorbehandelt. Es ist nicht notwendig, Barebones Gusseisen vor dem Gebrauch zu reinigen oder zu schrubben. Mit der Zeit sollte Ihre gusseiserne Pfanne nachbehandelt werden.

1. Entfernen Sie Staub und Schmutz
2. Heizen Sie den Backofen auf 150°C vor.
3. Tragen Sie Öl auf die Innenseite des Gusseisens auf. Wir empfehlen die Verwendung von Sonnenblumenöl, Traubenkernöl oder einem anderen Öl mit einem hohen Rauchpunkt. Gehen Sie sparsam mit dem Öl um. Geben Sie jeweils etwa einen Teelöffel hinzu und reiben Sie das Öl mit Küchenpapier ein. Vergessen Sie die Innenwände nicht! Gusseisen ist porös, daher müssen Sie eine ordentliche Menge Öl verwenden. Wiederholen Sie diesen Vorgang ein paar Mal, bis das Gusseisen gut eingölt ist, aber nicht tropft.
4. Das Gusseisen für 10 Minuten in den Ofen schieben. Nehmen Sie das Gusseisen heraus und wischen Sie überschüssiges Öl, das an die Oberfläche gekommen ist, ab. Achtung: Das Gusseisen wird heiß sein, entfernen Sie es mit Vorsicht!
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Das Gusseisen wieder für 1 Stunde in den Ofen stellen, ohne es zu öffnen.
7. Nimm es heraus und fang an zu kochen!

Reinigung

Mit der Zeit kann Seife die Öle entfernen die für eine glatte Kochoberfläche sorgen, und Seife reinigt nicht so gut wie ein natürliches Peeling auf Salzbasis. Wenn Sie sich für die Verwendung von Seife entscheiden, müssen Sie Ihr Gusseisen erneut mit Öl behandeln und vollständig trocknen. Wenn Sie Wassertropfen trocknen lassen, verursachen sie Rostflecken auf der Oberfläche des Gusseisens. In jedem Fall empfehlen wir Ihnen, das Gusseisen einige Minuten auf kleiner Flamme auf den Herd zu stellen, bis es trocken ist.

Überschüssiges Öl und Speisereste lassen sich in der Regel mit Küchenpapier oder einem speziellen Tuch von der Pfanne oder dem Kochtopf abwischen. Das Öl kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Eine kleine Menge in Ihrer Pfanne oder Bratpfanne wird keinen Schimmel oder andere Probleme verursachen. Für eine gründliche Reinigung oder um festsitzende Lebensmittel zu entfernen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Schrubben Sie Ihr Gusseisen mit einer Bürste, einem Reinigungsgitter aus rostfreiem Stahl oder einem Salzschrubber unter warmem Wasser. Siehe unten, wann die einzelnen Reinigungsmittel zu verwenden sind.

- Bürste: Entfernt Lebensmittel, schonend für Gusseisen.
- Salzschrubber aus Gusseisen: Entfernt Lebensmittel, weicher als Metallschrubber.
- Edelstahlschwamm: Aggressiver, aber die Oberfläche wird mit der Zeit glatter.
- Trocknen Sie das Gusseisen auf dem Herd oder auf der Flamme bei schwacher Hitze für einige Minuten. Erhitzen, bis das Wasser verdampft ist, aber bevor das Gusseisen zu rauchen beginnt. Diese Methode trocknet das Gusseisen vollständig, was die Gefahr von Rostflecken verringert.
- Wenn das Gusseisen abgekühlt ist, fetten Sie die Innenseite des Gusseisens leicht mit Speiseöl ein, z. B. mit Olivenöl oder Avocado, damit der Geschmack erhalten bleibt. Verwenden Sie dazu Küchenpapier, aber auch ein spezielles Tuch eignet sich gut.
- Wenn Sie die Pfanne für längere Zeit aufbewahren, decken Sie sie am besten mit einem Handtuch ab, damit kein Staub auf der geölte Oberfläche haften bleibt.

Garantie

Barebones Living LCC gewährt eine 2-Jahres-Garantie auf alle Mängel, die auf versteckte Fehler zurückzuführen sind und das Produkt für den normalen Gebrauch untauglich machen. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt des Kaufs; bitte bewahren Sie den Kaufbeleg auf.

Kundendienst

Weitere Informationen finden Sie unter: www.barebonesliving.eu oder per E-Mail: service@barebonesliving.eu.