



Pflege

Gusseisenprodukte von SKEPPSHULT – Freunde fürs Leben!

Haushaltsprodukte aus Gusseisen gibt es schon seit uralten Zeiten. Außerdem sind sie mit einer der ursprünglichsten Tätigkeiten der Menschheit verbunden – dem Zubereiten der Nahrung. Deshalb wurde im Laufe der Jahrhunderte auch die eine *Wahrheit* nach der anderen über die Pflege von Gusseisen „erfunden“.

Viele *Wahrheiten* haben außerdem mehr mit Mythen und Aberglauben zu tun, als dass sie Wahrheiten sind, wie bei so vielen Dingen, die uns besonders am Herzen liegen. Die alte Tradition und der Gedanke an den Skeppshult-Gusseisentopf der Großmutter oder Mutter lassen viele Herzen höher schlagen.

Besonders faszinierend an Gusseisentöpfen ist, dass sie bei jeder Wärmequelle stets die beste Wahl sind. Gusseisentöpfe wurden ohne größere Veränderungen über die Jahre hinweg verwendet, angefangen in der Zeit, als noch über dem offenen Feuer gekocht wurde, über die Ära der Kohle- und Holzöfen, dann zur Zeit der Gas-, Strom- oder Keramikherde und heute zur Zeit der hochmodernen Induktionsherde. Tatsächlich ist ein Gusseisentopf auch bei einem Induktionsherd das ideale Kochgeschirr!

Gusseisenprodukte von Skeppshult sind nicht nur unvergleichlich beständig und haltbar, sondern die Speisen, die in ihnen zubereitet werden, versorgen uns auch mit einer sehr gesunden Zufuhr von Eisen, vor allem, wenn saure Zutaten wie Essig, Wein oder Zitrone bei der Zubereitung verwendet werden.

Außerdem enthalten unsere Produkte keinerlei Chemikalien oder Beschichtungen, in denen oft giftige Flammschutzmittel enthalten sind.

Die Gusseisenprodukte von Skeppshult sind SEHR leicht zu pflegen

Die Haushaltsprodukte von Skeppshult werden nur mit dem besten Finish und der höchsten Qualität hergestellt. Alle unsere Waren aus Gusseisen werden aus streng kontrollierten Rohstoffen von Hand hergestellt. Sie sind umweltfreundliche Naturprodukte, die lediglich eine einfache Pflege ohne Chemikalien (Spülmittel etc.) erfordern.

Wenn Sie ein Produkt von uns kaufen, ist es bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Anschließend ist es wichtig, dass das Produkt gut trocknet.

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.





►► ...pflege

- *Verwenden Sie Speiseöl, Butter oder Margarine beim Braten/Anbraten.*
- *Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste.*
- *Trocknen Sie das Eisen gründlich ab.*
- *Servieren Sie gerne direkt aus unseren schönen Produkten, doch verwenden Sie sie nie zur Aufbewahrung von Speisen. Achtung: Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine!*
- *Reiben Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch am besten mit Speiseöl ein.*

Nachträgliches Einfetten

Nachdem Sie das Gusseisen noch einmal eingefettet haben, können Sie das Fett mit der Restwärme der Herdplatte oder des Ofens eintrocknen lassen (vorausgesetzt, das Gefäß hat keinen Holzgriff). Wenn das Gusseisen abgekühlt ist, entfernen Sie überschüssiges Fett. Achten Sie auf gute Entlüftung, da beim Trocknen in der Restwärme starker Geruch entstehen kann.

Ein Tipp!

Eine bewährte Methode, um die Pflege noch einfacher zu machen, besteht darin, gelegentlich Cocktailwürstchen zu braten. Das können Sie auch mit Töpfen machen. Braten Sie die Cocktailwürstchen auf einer etwas niedrigeren Temperatur als gewöhnlich, um die Bratzeit zu verlängern. Diese Kombination aus Braten und Einfetten reicht in der Regel aus, um das Kochgeschirr angemessen zu pflegen.

Das Beste zum Schluss: Im Gegensatz zu anderem Kochgeschirr wird Gusseisen immer besser, je öfter man es benutzt!