

EN

Maintenance instructions for more enjoyable cooking and longevity of cast iron cookware

Each time the cookware is used for cooking, clean and rinse the cookware in warm water and use a cast iron cleaner, scraper or brush to remove food particles from the cookware. Dry the cast iron immediately with a clean dish towel or paper towels. Heat the cast iron at low temperature on the stove to allow the cast iron to completely dry out. When the cookware is a little hot, apply a small amount of vegetable oil to the surface of the cookware with a piece of cloth. Then put the cast iron away to cool down. Try to minimize the time it takes from when you start cleaning to when you dry and re-season your pan even if that means letting it sit on the stovetop until dinner is done.

Moisture on iron will make it rust, so it's important that you follow this advice to avoid that your cast iron cookware is not going to be damaged by rust. Rust is not the end of the world but you will have to do a bit of work to have the rust removed. More on this below.

Don'ts

- Do not use in the microwave or dishwasher.
- Never clean with an abrasive like steel wool.
- Never let it soak in the sink.
- Never put hot cast iron under cold water.
- Never let it air dry.
- Never store/refrigerate food in it.
- Never put wet cast iron cookware into a storage, that will cause the cast iron to rust.

How To Season a Cast Iron Cookware

Seasoning is the process of treating the surface of cast iron cookware with a stick-resistant coating made of polymerized fat and oil.

Seasoning is actually not just a thin layer of oil, it's a thin layer of polymerized oil. In a well-seasoned cast iron pan, a pan that has been rubbed with oil and heated repeatedly, the oil has been broken down into a plastic-like substance that has bonded to the surface of the cast iron. It is this layer that gives well-seasoned cast iron its non-stick properties - a patina of polymerized oils and fats that are tightly locked into the natural pores of the metal.

A well-seasoned cast iron cookware has a black shine and is very smooth. Using it correctly will make it even blacker and smoother as well as more naturally non-stick over time.

Fat polymerization is the transformation of a liquid fat into a slick, hard, shiny coating. The fat hinders air to come in contact with the iron which makes it impossible for rust to form. That's why it is important to season the whole cookware, including handle and the exterior of the cookware, to avoid rusting. And so if you have a lid to your cast iron that should be seasoned as well since it comes in contact with air and water and therefore is rust prone.

It is easier to clean a properly seasoned cookware because food will not stick to it.

What You Need

Materials

- Dish soap
- Sponge or brush
- Clean, dry cloth or paper towels
- Oil of your choice (flaxseed oil recommended)

Equipment

- Oven
1. Preheat the oven to 400-450°F (~ 200-230°C).
 2. Wash the cookware with warm, soapy water and a sponge or brush. Cast iron should not normally be washed with soap, this is an exception since the pan is about to be seasoned.
 3. Rinse and thoroughly dry the cookware with a clean dish towel or paper towels.
 4. Apply a thin coat of vegetable oil or melted shortening to the inside and outside of the cookware, using a cloth or paper towel. Don't forget the handle.
 5. On the oven's center rack, place the cookware upside down. If your product is a griddle and it doesn't fit the oven, place the rack on the bottom of the oven and insert the griddle diagonally standing up on the side. If the griddle does not fit diagonally standing up or if you don't have an oven, use the stove top as the heat source.
 6. Put a piece of aluminum foil under the rack to catch any drips.
 7. Bake the cookware for an hour.
 8. Turn off heat and allow to the cookware to cool completely before removing it from the oven.

Repeat the process up to five times for optimal result.

You'll know it's time to re-season if food sticks to the surface or if the cookware appears dull or rusted.

What to do if you have found rust on your cast iron cookware?

Regardless of the extent of rust, there are options to throwing away a cast iron cookware. Moisture can result in what is called "profile rusting" which can be seen and felt on the surface of the cast iron cookware. Luckily, profile rusting is easily removed at home in an afternoon. For severe rust that covers most of the cookware, take the cookware to a machine shop to have it sandblasted and restored to raw cast iron, then season immediately.

How To Restore a Rusty Cast Iron Cookware



Use fine steel wool to remove rust from affected areas. Scour the cookware until the area returns to raw cast iron. Then follow the steps for seasoning the skillet above.

Tips on using your **Silicone Hot Handle Holders (if included)**:

1. Do not forget to remove the hot handle holder when cooking with cast iron in a hot oven. If you do not remove the handle holder before putting your cookware into a hot oven you might burn your hands when taking the cookware out of the oven even though the handle holder is on.
2. The handle holder will only work as supposed to if used on a cookware that is the right size for the stove plate, otherwise, the handle holder becomes warm from the heat coming from the stove plate. The Hot Handle Holder can only protect from the heat coming from the cookware handle. If the heat is coming from the stove plate then the hot handle holder can get warm because it is designed to insulate heat from inside, not from heat sources outside. It's important to choose a stove plate that is the right size for the cookware so that the hot handle holder is not heated from the outside. If you are using a gas stove, make sure to avoid that the handle holder gets hot from the flame. One tip on how to do that is to slide the handle holder 3/4th onto the cookware handle and tap it in when you need to lift the cookware.
3. Always clean the handle holder after cooking to keep the quality, flexibility and grip stability of the handle holder.
4. Methods of cleaning. Rinse the hot handle holder with clean water. If there is oil on the handle, then apply some soapy water, wipe with a soft cloth to the stain and then rinse with water. Use a napkin or a soft cloth to wipe the water, put it in a cool place to dry. You can also clean the hot handle holder in a dishwasher.
5. Avoid contact with acid and alkali.
6. Keep the hot handle holder away from knives or sharp object and don't burn the hot handle holder with fire.

Please note!

All cast iron needs to be seasoned to get a non-stick patina. Non-stick and pre-seasoned in the cast iron context do not mean non-stick like a Teflon surface, it simply means that food will not stick as much and with training and experience sometimes none of the food sticks. The word pre-seasoned means that the cookware gets one layer of oil in the factory to avoid rust on the cookware before they are sold. **Pre-seasoned is not to be confused with the non-stick surface of Teflon.** Most experienced cooks will season a new cast iron cookware multiple times even if the product is pre-seasoned in order to get the best possible non-stick surface; the Internet is full of examples of this. We highly recommend seasoning the cookware a few times before using it the first time.

How to cook without food sticking to cast iron cookware is learned by experience, and the more experience one has the more fun it gets to cook with the amazing versatile cast iron cookware is.

If you ever have an issue with food sticking to a cast iron cookware

Provided that the cookware is seasoned according to the instructions, the issue with food sticking to the pan could be that the pan is too hot when you put the food into the cookware. For example, when frying eggs, heat level 6 of 9 on the stove is enough, higher than that will make the eggs stick to the pan. We also recommend that each time you use the cookware, after you have cleaned it, put on a thin layer of oil and heat the cookware for a minute to make the seasoning last longer - it's like a mini-seasoning each time you use it - and at the same time it protects the cookware from rust.

DE

Pflegehinweise für mehr Freude am Kochen und Langlebigkeit von Gusseisengeschirr

Jedes Mal, wenn das Kochgeschirr zum Kochen verwendet wird, reinigen und spülen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser und entfernen Sie Speisereste mit einem Gusseisenreiniger, -schaber oder -bürste vom Kochgeschirr. Trocknen Sie das Gusseisen sofort mit einem sauberen Geschirrtuch oder Papiertüchern. Erhitzen Sie das Gusseisen bei niedriger Temperatur auf dem Herd, damit das Gusseisen vollständig austrocknen kann. Wenn das Kochgeschirr etwas heiß ist, tragen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl mit einem Tuch auf die Oberfläche des Kochgeschirrs auf. Dann legen Sie das Gusseisen weg, um sich abzukühlen. Versuchen Sie, die Zeit zwischen dem Beginn der Reinigung und dem Trocknen und Würzen Ihrer Pfanne so kurz wie möglich zu halten. Wenn dies bedeutet, dass Sie die Pfanne auf dem Herd stehen lassen, bis das Abendessen fertig ist.

Durch das Anfeuchten von Eisen wird Rost verursacht. Befolgen Sie daher unbedingt diese Anweisungen, um zu vermeiden, dass Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen nicht durch Rost beschädigt wird. Rost ist nicht das Ende der Welt, aber Sie müssen ein wenig arbeiten, um den Rost zu entfernen. Mehr dazu weiter unten.

Nicht

- Nicht in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler verwenden.
- Niemals mit einem Scheuermittel wie Stahlwolle reinigen.
- Lassen Sie es niemals in der Spüle einweichen.
- Legen Sie niemals heißes Gusseisen unter kaltes Wasser.
- Lassen Sie es niemals an der Luft trocknen.
- Lagern / kühlen Sie niemals Lebensmittel darin.
- Niemals nasses Kochgeschirr aus Gusseisen einlagern, da sonst das Gusseisen rostet.

Wie man ein Kochgeschirr aus Gusseisen würzt ("seasoning" eng.)

Beim Würzen/behandlung ("seasoning" eng.) wird die Oberfläche von Kochgeschirr aus Gusseisen mit einer klebebeständigen Beschichtung aus polymerisiertem Fett und Öl behandelt.

Beim Würzen handelt es sich nicht nur um eine dünne Ölschicht, sondern um eine dünne Schicht aus polymerisiertem Öl. In einer gut gewürzten Pfanne aus Gusseisen, die mehrfach mit Öl eingerieben und erhitzt wurde, wurde das Öl in eine kunststoffähnliche Substanz zerlegt, die sich mit der Oberfläche des Gusseisens verbunden hat. Es ist diese Schicht, die gut gewürztem Gusseisen seine Antihafteigenschaften verleiht - eine Patina aus polymerisierten Ölen und Fetten, die fest in den natürlichen Poren des Metalls verankert sind.

Ein gut gewürztes Kochgeschirr aus Gusseisen hat einen schwarzen Glanz und ist sehr glatt. Wenn Sie es richtig anwenden, wird es mit der Zeit noch schwärzer und glatter sowie auf natürlichere Weise klebfreier.

Fettpolymerisation ist die Umwandlung von flüssigem Fett in eine glatte, harte, glänzende Beschichtung.

Das Fett verhindert, dass Luft mit dem Eisen in Kontakt kommt, wodurch sich kein Rost bilden kann. Deshalb ist es wichtig, das gesamte Kochgeschirr einschließlich Griff und Außenseite des Kochgeschirrs zu würzen, um Rost zu vermeiden. Wenn Sie also einen Deckel für Ihr Gusseisen haben, der ebenfalls gewürzt werden sollte, da er mit Luft und Wasser in Berührung kommt und daher rostanfällig ist.

Es ist einfacher, ein richtig gewürztes Kochgeschirr zu reinigen, da die Lebensmittel nicht daran haften bleiben.

Was du brauchst

Materialien

- Spülmittel
- Schwamm oder Pinsel
- Ein sauberes, trockenes Tuch oder Papiertücher
- Öl Ihrer Wahl

Ausrüstung

- Ofen
1. Ofen vorheizen auf 400-450°F (~ 200-230°C).
 2. Waschen Sie das Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einer Bürste. Gusseisen sollte normalerweise nicht mit Seife gewaschen werden. Dies ist eine Ausnahme, da die Pfanne gerade gewürzt wird.
 3. Das Kochgeschirr mit einem sauberen Geschirrtuch oder Papiertüchern abspülen und gründlich trocknen.
 4. Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl oder geschmolzenes Fett mit einem Tuch oder Papiertuch auf die Innen- und Außenseite des Kochgeschirrs auf. Vergiss den Griff nicht.
 5. Stellen Sie das Kochgeschirr verkehrt herum auf den mittleren Rost des Ofens. Wenn es sich bei Ihrem Produkt um eine Grillplatte (Griddle) handelt und diese nicht in den Ofen passt, stellen Sie den Rost auf den Boden des Ofens und setzen Sie die Grillplatte diagonal stehend auf die Seite. Wenn die Grillplatte nicht diagonal im Stehen passt oder Sie keinen Ofen haben, verwenden Sie das Kochfeld als Wärmequelle.
 6. Legen Sie ein Stück Aluminiumfolie unter das Gestell, um eventuelle Tropfen aufzufangen.
 7. Backen Sie das Kochgeschirr eine Stunde lang.
 8. Schalten Sie die Heizung aus und lassen Sie das Kochgeschirr vollständig abkühlen, bevor Sie es aus dem Ofen nehmen.

Wiederholen Sie den Vorgang einige Male, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Sie werden wissen, dass es Zeit ist, erneut zu würzen, wenn Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben oder wenn das Kochgeschirr matt oder verrostet aussieht.

Was tun, wenn Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen verrostet ist?

Unabhängig vom Ausmaß des Rosts gibt es andere Möglichkeiten, als ein gusseisernes Kochgeschirr wegzuerwerfen. Feuchtigkeit kann zu sogenanntem "Profilrost" führen, der auf der Oberfläche des gusseisernen Kochgeschirrs sichtbar und fühlbar ist. Zum Glück lässt sich Profilrost an einem Nachmittag zu Hause leicht entfernen.

Bei starkem Rost, der den größten Teil des Kochgeschirrs bedeckt, bringen Sie das Kochgeschirr in eine Werkstatt, damit es sandgestrahlt und zu rohem Gusseisen verarbeitet wird, und würzen Sie es dann sofort.

So stellen Sie ein rostiges Kochgeschirr aus Gusseisen wieder her

Verwenden Sie feine Stahlwolle, um Rost von den betroffenen Stellen zu entfernen. Reinigen Sie das Kochgeschirr, bis der Bereich wieder zu rohem Gusseisen zurückkehrt. Befolgen Sie dann die Schritte zum Würzen der Pfanne oben.

Wir möchten Ihnen auch einige Tipps zur Verwendung Ihrer **Hot-Handle-Halter** geben:

1. Vergessen Sie nicht, den heißen Griffhalter zu entfernen, wenn Sie mit Gusseisen in einem heißen Ofen kochen. Wenn Sie den Griffhalter nicht entfernen, bevor Sie Ihr Kochgeschirr in einen heißen Ofen stellen, können Sie sich die Hände verbrennen, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen, obwohl der Griffhalter eingeschaltet ist.
2. Der Griffhalter funktioniert nur dann wie vorgesehen, wenn das Kochgeschirr die richtige Größe für die Herdplatte hat. Andernfalls wird der Griffhalter durch die von der Herdplatte kommende Wärme warm. Der Hot Handle Holder kann nur vor der Hitze schützen, die vom Griff der Pfanne ausgeht. Wenn die Wärme von der Herdplatte kommt, kann sich der heiße Griffhalter erwärmen, da er die Wärme von innen und nicht von außen isolieren soll. Wählen Sie daher unbedingt eine für die Pfanne geeignete Herdplatte, damit der heiße Griffhalter nicht von außen erwärmt wird. Wenn Sie einen Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass der Griffhalter nicht durch die Flamme heiß wird. Ein Tipp dazu ist, den Griffhalter 3/4 auf den Griff der Pfanne zu schieben und ihn einzuschlagen, wenn Sie die Pfanne anheben müssen.
3. Reinigen Sie den Griffhalter nach dem Garen immer, um die Qualität, Flexibilität und Griffstabilität des Griffhalters zu erhalten.
4. Reinigungsmethoden:

Spülen Sie den heißen Griffhalter mit klarem Wasser. Wenn sich Öl auf dem Griff befindet, etwas Seifenwasser auftragen, den Fleck mit einem weichen Tuch abwischen und dann mit Wasser abspülen. Verwenden Sie eine Serviette oder ein weiches Tuch, um das Wasser abzuwischen, und legen Sie es zum Trocknen an einen kühlen Ort. Sie können den heißen Griffhalter auch in der Spülmaschine reinigen.

5. Kontakt mit Säure und Lauge vermeiden.
6. Halten Sie den heißen Griffhalter von Messern oder scharfen Gegenständen fern und verbrennen Sie ihn nicht mit Feuer.

Bitte beachten Sie!

Alle Gusseisen müssen gewürzt werden, um eine Antihaft-Patina zu erhalten. Im Gusseisen-Kontext nicht klebrig und vorgewürzt bedeutet nicht klebrig wie eine Teflon-Oberfläche, es bedeutet einfach, dass Lebensmittel nicht so stark kleben und mit Training und Erfahrung manchmal keine der Lebensmittel-Sticks. Das Wort vorgewürzt bedeutet, dass das Kochgeschirr im Werk eine Ölschicht erhält, um Rost auf dem Kochgeschirr zu vermeiden, bevor es verkauft wird. Vorgewürzt ist nicht mit der antihaftbeschichteten Oberfläche von Teflon zu verwechseln. Die meisten erfahrenen Köche würzen ein neues Kochgeschirr aus Gusseisen mehrmals, auch wenn das Produkt vorgewürzt ist, um die bestmögliche antihaftbeschichtete Oberfläche zu erzielen. Das Internet ist voll von Beispielen dafür. Wir empfehlen dringend, das Kochgeschirr einige Male zu würzen, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.

Wie man kochen kann, ohne dass Lebensmittel an Gusseisen-Kochgeschirr haften bleiben, lernt man aus Erfahrung, und je mehr Erfahrung man hat, desto mehr Spaß macht es, mit dem erstaunlich vielseitigen Kochgeschirr Gusseisen-Kochgeschirr zu kochen.

Wenn Sie jemals ein Problem mit Lebensmitteln haben, die an einem gusseisernen Kochgeschirr haften

Vorausgesetzt, das Kochgeschirr wird gemäß den Anweisungen gewürzt, besteht das Problem beim Festkleben von Speisen möglicherweise darin, dass die Pfanne beim Einlegen der Speisen in das Kochgeschirr zu heiß ist. Wenn Sie zum Beispiel Eier braten, reicht die Heizstufe 6 von 9 auf dem Herd aus. Eine höhere Stufe bewirkt, dass die Eier an der Pfanne kleben bleiben. Wir empfehlen Ihnen außerdem, jedes Mal, wenn Sie das Kochgeschirr verwenden, nach dem Reinigen eine dünne Schicht Öl aufzutragen und das Kochgeschirr eine Minute lang zu erhitzen, damit das Gewürz länger hält - es ist bei jedem Gebrauch wie ein Mini-Gewürz - Gleichzeitig schützt es das Kochgeschirr vor Rost.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen gefallen haben und wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit Ihrem neuen Kochgeschirr aus Gusseisen.

FR

Instructions d'entretien pour une cuisson plus agréable et la longévité des batteries de cuisine en fonte

Chaque fois que la batterie de cuisine est utilisée pour la cuisson, nettoyez-la et rincez-la à l'eau chaude. Utilisez un nettoyant, un grattoir ou une brosse en fonte pour éliminer les particules d'aliments de la batterie de cuisine. Séchez immédiatement la fonte avec un torchon propre ou du papier essuie-tout. Chauffez la fonte à basse température sur le poêle pour permettre à la fonte de sécher complètement. Lorsque la batterie de cuisine est un peu chaude, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la surface de la batterie de cuisine avec un chiffon. Ensuite, rangez la fonte pour la laisser refroidir. Essayez de minimiser le temps qu'il faut entre le moment où vous commencez à nettoyer et le moment où vous séchez et recolorez votre poêle, même si cela signifie le laisser reposer sur la cuisinière jusqu'à la fin du repas.

L'humidité sur le fer le fera rouiller, il est donc important que vous suiviez ce conseil pour éviter que votre batterie de cuisine en fonte ne soit endommagée par la rouille. La rouille n'est pas la fin du monde, mais vous devrez faire un peu de travail pour que la rouille soit enlevée. Plus à ce sujet ci-dessous.

À ne pas faire

- Ne pas utiliser au micro-ondes ou au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais avec un abrasif tel que la laine d'acier.
- Ne le laissez jamais tremper dans l'évier.
- Ne jamais mettre une batterie de cuisine en fonte chaude sous l'eau froide.
- Ne le laissez jamais sécher à l'air.
- Ne stockez / réfrigérez jamais les aliments.
- Ne rangez jamais les ustensiles de cuisson en fonte mouillée, cela ferait en sorte que la fonte rouille.

Comment assaisonner ("seasoning" eng.) une batterie de cuisine en fonte

L'assaisonnement ("seasoning" eng.) consiste à traiter la surface des ustensiles de cuisson en fonte avec un revêtement antiadhésif composé de graisse et d'huile polymérisées.

L'assaisonnement n'est pas en réalité une fine couche d'huile, c'est une fine couche d'huile polymérisée. Dans une casserole en fonte bien assaisonnée, casserole qui a été frottée à l'huile et chauffée à plusieurs reprises, l'huile a été décomposée en une substance semblable à du plastique qui s'est liée à la surface de la fonte. C'est cette couche qui confère à la fonte bien assaisonnée ses propriétés antiadhésives - une patine d'huiles et de graisses polymérisées étroitement encastrées dans les pores naturels du métal.

Une batterie de cuisine en fonte bien assaisonnée a un éclat noir et est très lisse. Son utilisation correcte le rendra encore plus noir et lisse, ainsi que plus naturellement antiadhésif au fil du temps.

La polymérisation de graisse est la transformation de graisse liquide en un revêtement lisse, dur et brillant.

La graisse empêche l'air d'entrer en contact avec le fer, empêchant ainsi la formation de rouille. C'est pourquoi il est important d'assaisonner l'ensemble de la batterie de cuisine, y compris la poignée et l'extérieur, pour éviter la rouille. Et donc, si vous avez un couvercle sur votre fonte, vous devez l'assaisonner également car il entre en contact avec l'air et l'eau et est donc sujet à la rouille.

Il est plus facile de nettoyer une batterie de cuisine correctement assaisonnée car les aliments ne s'y collent pas.

De quoi as-tu besoin

Matériaux

- Savon à vaisselle
- Éponge ou pinceau
- Un chiffon propre et sec ou des essuie-tout
- Huile de votre choix

Équipement

- Four
1. Préchauffez le four à ~200-230°C (400-450°F).
 2. Lavez l'ustensile de cuisine avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou un pinceau. Normalement, la fonte ne doit pas être lavée au savon. C'est une exception, car la casserole est sur le point d'être assaisonnée.
 3. Rincez et séchez soigneusement la batterie de cuisine avec un torchon propre ou du papier essuie-tout.
 4. Appliquez une fine couche d'huile végétale ou de shortening fondu à l'intérieur et à l'extérieur de la batterie de cuisine, à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier. N'oubliez pas le manche.
 5. Sur la grille centrale du four, placez la batterie de cuisine à l'envers. (Si la batterie de cuisine est une plaque chauffante et qu'elle est trop grande pour le four, vous pouvez placer la grille au bas et placer la plaque chauffante en diagonale sur le côté du four. Si une plaque chauffante ne convient pas en position diagonale sur le côté du four, utilisez la cuisinière comme source de chaleur).
 6. Placez un morceau de papier d'aluminium sous la grille pour récupérer les gouttes.
 7. Cuire la batterie de cuisine pendant une heure.
 8. Éteignez le feu et laissez les ustensiles refroidir complètement avant de les sortir du four.

Répétez le processus plusieurs fois pour des résultats optimaux.

Vous saurez qu'il est temps de re-saisonner si les aliments collent à la surface ou si les ustensiles de cuisson semblent ternes ou rouillés.

Que faire si vous avez trouvé de la rouille sur votre batterie de cuisine en fonte?

Que faire si vous avez trouvé de la rouille sur votre batterie de cuisine en fonte?

L'humidité peut provoquer ce que l'on appelle "profilage de rouille" qui peut être vu et ressenti à la surface de la batterie de cuisine en fonte. Heureusement, la rouille des profils s'enlève facilement à la maison l'après-midi.

En cas de rouille grave recouvrant la majeure partie de la batterie de cuisine, apportez-la à un atelier de mécanique pour la sabler et la remettre en fonte brute, puis assaisonnez immédiatement.

Comment restaurer une batterie de cuisine en fonte rouillée

Utilisez de la laine d'acier pour éliminer la rouille des zones touchées. Récurez la batterie de cuisine jusqu'à ce que la zone redevienne en fonte brute. Suivez ensuite les étapes d'assaisonnement de la poêle ci-dessus.

Nous aimerions également partager quelques conseils sur l'utilisation de vos **poignée de protection silicone**:

1. N'oubliez pas de retirer le support de poignée chaude lors de la cuisson avec de la fonte dans un four chaud. Si vous ne retirez pas le support de la poignée avant de placer votre batterie de cuisine dans un four chaud, vous risquez de vous brûler les mains lorsque vous retirez la batterie de cuisine du four, même si le support de la poignée est activé.
2. Le support de poignée ne fonctionnera que de la manière supposée s'il est utilisé sur un ustensile de cuisson de la taille appropriée pour la plaque de la cuisinière, sinon, le support se réchauffe de la chaleur provenant de la plaque de la cuisinière. Le support de poignée chaude ne peut protéger que de la chaleur provenant de l'intérieur, et non des sources de chaleur extérieures. Il est donc essentiel de choisir une plaque de cuisinière de la bonne taille pour la poêle afin que le support de poignée chauffant ne soit pas chauffé de l'extérieur. Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez à ce que le support de poignée ne chauffe pas avec la flamme. Un conseil pour y parvenir consiste à faire glisser le support de poignée aux 3/4 sur la poignée de la poêle et à le tapoter lorsque vous avez besoin de soulever la poêle.
3. Nettoyez toujours le support de poignée après la cuisson pour conserver la qualité, la flexibilité et la stabilité de la poignée du support.
4. Méthodes de nettoyage:
Rincez le support de poignée chaud avec de l'eau propre. S'il y a de l'huile sur la poignée, appliquez un peu d'eau savonneuse, essuyez la tache avec un chiffon doux, puis rincez à l'eau. Utilisez une serviette ou un chiffon doux pour essuyer l'eau, mettez-la dans un endroit frais pour la sécher.
Vous pouvez également nettoyer le support de poignée chaude dans un lave-vaisselle.
5. Éviter le contact avec les acides et les bases.
6. Gardez le porte-poignée chauffante à l'écart des couteaux et des objets coupants et ne brûlez pas le porte-poignée chauffant au feu.

Notez s'il vous plaît!

Toute la fonte doit être assaisonnée pour obtenir une patine antiadhésive. Non-adhésif et pré-assaisonné dans le contexte de la fonte ne signifie pas non-adhésif comme une surface de téflon, cela signifie simplement que la nourriture collera moins et qu'avec la formation et l'expérience, parfois aucun des bâtons de nourriture. Le mot pré-assaisonné signifie que la batterie de cuisine reçoit une couche d'huile dans l'usine pour éviter la rouille sur la batterie de cuisine avant sa vente. Le pré-assaisonné ne doit pas être confondu avec la surface antiadhésive du téflon. La plupart des cuisiniers expérimentés associent plusieurs fois un nouvel ustensile en fonte, même si le produit est pré-assaisonné afin d'obtenir la meilleure surface antiadhésive possible; Internet est plein d'exemples de cela. Nous recommandons fortement d'assaisonner la batterie de cuisine plusieurs fois avant de l'utiliser pour la première fois.

L'expérience nous apprend comment cuisiner sans que les aliments collent à la batterie de cuisine en fonte. Plus on a d'expérience, plus on a du plaisir à cuisiner avec l'étonnante batterie de cuisine en fonte.

Si vous avez un problème avec des aliments collés à une batterie de cuisine en fonte

À condition que les ustensiles de cuisson soient assaisonnés conformément aux instructions, le problème avec les aliments collés à la casserole pourrait être que la poêle est trop chaude lorsque vous mettez les aliments dans les ustensiles de cuisson. Par exemple, lorsque vous faites frire des œufs, le niveau de chaleur 6/9 sur la poêle est suffisant. Plus haut que cela, les œufs resteront collés à la poêle. Nous vous recommandons également, chaque fois que vous utilisez la batterie de cuisine, après l'avoir nettoyée, de mettre une fine couche d'huile et de faire chauffer la batterie de cuisine pendant une minute pour que l'assaisonnement dure plus longtemps - c'est comme si vous utilisiez un mini-assaisonnement - et en même temps, il protège la batterie de cuisine de la rouille.

Nous espérons que vous avez apprécié cette information et vous souhaitons une bonne cuisine avec votre nouvel ustensile de cuisson en fonte.

IT

Istruzioni di manutenzione per una cottura e una longevità più piacevoli delle pentole in ghisa

Ogni volta che le pentole vengono utilizzate per cucinare, pulire e sciacquare le pentole in acqua calda e utilizzare un detergente per ghisa, un raschietto o una spazzola per rimuovere le particelle di cibo dalle pentole. Asciugare immediatamente la ghisa con un canovaccio pulito o salviette di carta. Riscaldare la ghisa a bassa temperatura sulla stufa per consentire alla ghisa di asciugarsi completamente. Quando le pentole sono un po' calde, applicare una piccola quantità di olio vegetale sulla superficie delle pentole con un panno. Quindi metti via la ghisa per raffreddarla. Cerca di ridurre al minimo il tempo che trascorre da quando inizi a pulire a quando asciughi e ri-condisci la padella anche se ciò significa lasciarlo riposare sul piano di cottura fino al termine della cena.

L'umidità sul ferro lo farà arrugginire, quindi è importante seguire questo consiglio per evitare che le pentole in ghisa non vengano danneggiate dalla ruggine. La ruggine non è la fine del mondo, ma dovrai fare un po' di lavoro per rimuovere la ruggine. Maggiori informazioni su questo sotto.

Cosa non fare

- Non utilizzare nel microonde o in lavastoviglie.
- Non pulire mai con un abrasivo come lana d'acciaio.
- Non lasciarlo mai immergere nel lavandino.
- Non mettere mai la ghisa calda sotto l'acqua fredda.
- Non lasciarlo mai asciugare all'aria.
- Non conservare / refrigerare alimenti all'interno.
- Non riporre mai pentole in ghisa bagnate per evitare la formazione di ruggine.

Come stagione ("season" eng.) pentole in ghisa

Stagione ("seasoning" eng.) è il processo di trattamento della superficie delle pentole in ghisa con un rivestimento antiaderente a base di grasso e olio polimerizzati.

Il stagione in realtà non è solo un sottile strato di olio, è un sottile strato di olio polimerizzato. In una padella di ghisa ben stagionata, una padella che è stata strofinata con olio e riscaldata ripetutamente, l'olio è stato scomposto in una sostanza simile alla plastica che si è legata alla superficie della ghisa. È questo strato che conferisce alla ghisa ben stagionata le sue proprietà antiaderenti: una patina di oli e grassi polimerizzati strettamente bloccati nei pori naturali del metallo.

Una pentola in ghisa ben stagionata ha una lucentezza nera ed è molto liscia. Usarlo correttamente lo renderà ancora più nero e liscio, oltre che naturalmente più antiaderente nel tempo.

La polimerizzazione grassa è la trasformazione del grasso liquido in un rivestimento liscio, duro e lucido.

Il grasso impedisce all'aria di entrare in contatto con il ferro, impedendo la formazione di ruggine. Ecco perché è importante condire tutte le pentole, compresa la maniglia e l'esterno delle pentole, per evitare la ruggine. E quindi se hai un coperchio sulla tua ghisa che dovrebbe essere stagionato anche perché entra in contatto con aria e acqua quindi è soggetto a ruggine.

È più facile pulire una pentola adeguatamente stagionata perché il cibo non si attacca ad essa.

Quello di cui hai bisogno

materiale

- Detersivo per i piatti
- Spugna o pennello
- Un panno pulito e asciutto o asciugamani di carta
- Olio a tua scelta

Attrezzatura

- Forno
1. Preriscaldare il forno a 400-450°F (~200-230°C).
 2. Lavare le pentole con acqua calda e sapone e una spugna o una spazzola. La ghisa normalmente non deve essere lavata con sapone, questa è un'eccezione poiché la padella sta per essere stagionata.
 3. Sciacquare e asciugare accuratamente le pentole con un canovaccio pulito o asciugamani di carta.
 4. Applicare uno strato sottile di olio vegetale o un accorciamento fuso all'interno e all'esterno delle pentole, usando un panno o un tovagliolo di carta. Non dimenticare la maniglia.
 5. Sulla griglia centrale del forno, posizionare le pentole sottosopra. (Se il tuo prodotto è una piastra e non si adatta al forno, posiziona la griglia sul fondo del forno e inserisci la piastra in posizione diagonale sul lato. Se la piastra non si adatta in posizione diagonale o se non si dispone di un forno, utilizzare il piano cottura come fonte di calore)
 6. Mettere un pezzo di foglio di alluminio sotto la griglia per raccogliere eventuali gocciolamenti.
 7. Cuocere le pentole per un'ora.
 8. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare completamente le pentole prima di rimuoverle dal forno.

Ripetere il processo alcune volte per risultati ottimali.

Saprai che è ora di ri-stagione se il cibo si attacca alla superficie o se le pentole appaiono opache o arrugginite.

Per la ruggine grave che copre la maggior parte delle pentole, portare le pentole in un'officina meccanica per farle sabbiare e ripristinare in ghisa grezza, quindi condire immediatamente.

Come ripristinare una pentola in ghisa arrugginita

Utilizzare lana d'acciaio per rimuovere la ruggine dalle aree interessate. Strofinare le pentole fino a quando l'area torna in ghisa grezza. Quindi seguire i passaggi per condire la padella sopra.

Vorremmo anche condividere alcuni suggerimenti sull'utilizzo dei **manico in silicone**:

1. Non dimenticare di rimuovere il manico in silicone quando si cucina con ghisa in un forno caldo. Se non si rimuove il supporto della maniglia prima di mettere le pentole in un forno caldo, è possibile bruciarsi le mani quando si estrae la pentola dal forno anche se il supporto della maniglia è acceso.

2. Il supporto della maniglia funzionerà come previsto solo se utilizzato su pentole della giusta dimensione per la piastra della stufa, altrimenti il supporto della maniglia si riscalda per il calore proveniente dalla piastra della stufa. Il supporto dell'impugnatura calda può proteggere solo dal calore proveniente dall'impugnatura della padella. Se il calore proviene dalla piastra della stufa, il supporto della maniglia calda può surriscaldarsi perché è progettato per isolare il calore dall'interno, non da fonti di calore all'esterno. È quindi fondamentale scegliere una piastra della stufa delle dimensioni giuste per la padella in modo che il supporto caldo della maniglia non sia riscaldato dall'esterno.
3. Pulire sempre il supporto della maniglia dopo la cottura per mantenere la qualità, la flessibilità e la stabilità della presa del supporto della maniglia.
4. Metodi di pulizia:
Sciogliere il supporto dell'impugnatura calda con acqua pulita. Se sull'impugnatura è presente olio, applicare dell'acqua saponata, strofinare con un panno morbido sulla macchia e risciacquare con acqua. Usa un tovagliolo o un panno morbido per pulire l'acqua, mettila in un luogo fresco per asciugare.
Puoi anche pulire il supporto caldo della maniglia in lavastoviglie.
5. Evitare il contatto con acido e alcali.

Tenere il supporto della maniglia calda lontano da coltelli o oggetti appuntiti e non bruciare il supporto della maniglia calda con il fuoco.

Notare che!

Tutta la ghisa deve essere stagionata per ottenere una patina antiaderente. Antiaderente e pre-stagionato nel contesto della ghisa non significa antiaderente come una superficie in teflon, significa semplicemente che il cibo non si attaccherà tanto e con l'addestramento e l'esperienza a volte nessuno dei bastoncini di cibo. La parola pre-stagionata significa che le pentole ottengono uno strato di olio in fabbrica per evitare la ruggine sulle pentole prima che vengano vendute. Il pre-stagionato non deve essere confuso con la superficie antiaderente del Teflon. I cuochi più esperti condiranno più volte una nuova pentola in ghisa anche se il prodotto è pre-stagionato per ottenere la migliore superficie antiaderente possibile; Internet è pieno di esempi di questo. Consigliamo vivamente di condire le pentole alcune volte prima di usarle per la prima volta.

Come cucinare senza cibo che si attacca alle pentole in ghisa viene appreso dall'esperienza, e più esperienza si ha, più divertente si arriva a cucinare con le pentole versatili in ghisa.

Se hai mai avuto problemi con il cibo che si attacca a una pentola in ghisa

A condizione che le pentole siano condite secondo le istruzioni, il problema con il cibo che si attacca alla padella potrebbe essere che la padella è troppo calda quando si inserisce il cibo nelle pentole. Ad esempio, quando si friggono le uova, il livello di calore 6 di 9 sul fornello è sufficiente, più alto di quello farà aderire le uova alla padella. Raccomandiamo anche che ogni volta che usi le pentole, dopo averle pulite, metti un sottile strato di olio e riscalda le pentole per un minuto per far durare più a lungo il condimento - è come un mini-stagione ogni volta che lo usi - e allo stesso tempo protegge le pentole dalla ruggine.

Ci auguriamo che queste informazioni ti siano piaciute e ti auguriamo buone esperienze culinarie con le tue nuove pentole in ghisa.

ES

Instrucciones de mantenimiento para una cocción más agradable y la longevidad de los utensilios de cocina de hierro fundido

Cada vez que use los utensilios de cocina para cocinar, limpie y enjuague los utensilios con agua tibia y use un limpiador de hierro fundido, un raspador o un cepillo para eliminar las partículas de alimentos de los utensilios. Seque el hierro fundido inmediatamente con un paño de cocina limpio o toallas de papel. Calienta el hierro fundido a baja temperatura en la estufa para permitir que el hierro fundido se seque por completo. Cuando la olla esté un poco caliente, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a la superficie de la olla con un paño. Luego guarda el hierro fundido para que se enfríe. Trate de minimizar el tiempo que toma desde que comienza a limpiar hasta que se seca y vuelve a sazonar la sartén, incluso si eso significa dejarla reposar en la estufa hasta que la cena esté lista.

La humedad en el hierro hará que se oxide, por lo que es importante que siga estos consejos para evitar que sus utensilios de cocina de hierro fundido no se dañen por el óxido. El óxido no es el fin del mundo, pero tendrá que hacer un poco de trabajo para eliminarlo. Más sobre esto a continuación.

No hacer

- No utilizar en el microondas o lavavajillas.
- Nunca limpie con un abrasivo como lana de acero.
- Nunca lo deje en remojo en el fregadero.
- Nunca ponga hierro fundido caliente bajo agua fría.
- Nunca lo deje secar al aire.
- Nunca almacene / refrigere alimentos en él.
- Nunca guarde los utensilios de cocina de hierro fundido mojado, ya que se oxidará.

Cómo sazonar ("seasoning" eng.) un utensilio de cocina de hierro fundido

El condimento ("seasoning" eng.) es el proceso de tratamiento de la superficie de los utensilios de cocina de hierro fundido con un recubrimiento resistente a las barras hecho de grasa y aceite polimerizados.

El condimento en realidad no es solo una capa delgada de aceite, es una capa delgada de aceite polimerizado. En una sartén de hierro fundido bien sazonada, una sartén que ha sido frotada con aceite y calentada repetidamente, el aceite se ha descompuesto en una sustancia plástica que se ha adherido a la superficie del hierro fundido. Es esta capa la que le da al hierro fundido bien sazonado sus propiedades antiadherentes: una pátina de aceites y grasas polimerizados que están firmemente atrapados en los poros naturales del metal.

Una batería de hierro fundido bien sazonada tiene un brillo negro y es muy suave. Usarlo correctamente lo hará aún más negro y más liso, así como más naturalmente antiadherente con el tiempo.

La polimerización de grasa es la transformación de grasa líquida en un recubrimiento liso, duro y brillante.

La grasa impide que el aire entre en contacto con el hierro, lo que hace imposible que se forme óxido. Por eso es importante sazonar todo el utensilio de cocina, incluido el mango y el exterior del utensilio, para evitar la oxidación. Por lo tanto, si tiene una tapa para su hierro fundido, también debe condimentarse, ya que entra en contacto con el aire y el agua y, por lo tanto, es propenso a la oxidación.

Es más fácil limpiar un utensilio de cocina debidamente sazonado porque la comida no se adhiere a él.

Que necesitas

Materiales

- Jabón para platos
- Esponja o cepillo
- Un paño limpio y seco o toallas de papel.
- Aceite de tu elección

Equipo

- Horno
1. Precaliente el horno a 400-450°F (~ 200-230°C).
 2. Lave los utensilios con agua jabonosa tibia y una esponja o cepillo. El hierro fundido normalmente no se debe lavar con jabón, esta es una excepción, ya que la sartén está a punto de ser sazonada.
 3. Enjuague y seque completamente los utensilios de cocina con un paño de cocina limpio o toallas de papel.
 4. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o manteca derretida en el interior y el exterior de los utensilios de cocina, con un paño o una toalla de papel. No olvides el mango.
 5. En la rejilla central del horno, coloque los utensilios al revés. (Si su producto es una plancha y no cabe en el horno, coloque la rejilla en la parte inferior del horno e inserte la plancha en posición vertical en posición lateral. Si la plancha no encaja diagonalmente de pie o si no tiene un horno, use la estufa como fuente de calor)
 6. Coloque un trozo de papel de aluminio debajo del estante para atrapar cualquier goteo.
 7. Hornee los utensilios de cocina durante una hora.
 8. Apague el fuego y permita que los utensilios se enfríen por completo antes de sacarlos del horno.

Repita el proceso varias veces para obtener resultados óptimos.

Sabrás que es hora de volver a sazonar si los alimentos se adhieren a la superficie o si los utensilios de cocina parecen opacos u oxidados.

¿Qué hacer si ha encontrado óxido en sus utensilios de cocina de hierro fundido?

Independientemente de la extensión del óxido, hay opciones para tirar los utensilios de cocina de hierro fundido. La humedad puede dar lugar a lo que se denomina "oxidación del perfil", que se puede ver y sentir en la superficie de los utensilios de cocina de hierro fundido. Afortunadamente, la oxidación del perfil se elimina fácilmente en casa en una tarde.

Para la oxidación severa que cubre la mayor parte de los utensilios de cocina, llévelos a un taller mecánico para que se lijén y se restauren a hierro fundido crudo, luego sazónelos inmediatamente.

Cómo restaurar una utensilios de cocina de hierro fundido de hierro oxidado

Use lana de acero para eliminar el óxido de las áreas afectadas. Frote los utensilios de cocina hasta que el área vuelva a fundición cruda. Luego siga los pasos para sazonar la sartén que se muestra arriba.

También nos gustaría compartir algunos consejos sobre el uso de **mango de silicone**:

1. No olvide quitar el soporte del mango caliente cuando cocine con hierro fundido en un horno caliente. Si no retira el soporte del mango antes de colocar sus utensilios de cocina en un horno caliente, podría quemarse las manos al sacar los utensilios del horno aunque el soporte del mango esté encendido.
2. El soporte del mango solo funcionará como se supone si se usa en utensilios de cocina del tamaño correcto para la placa de la estufa; de lo contrario, el soporte del mango se calienta por el calor que proviene de la placa de la estufa. El soporte de la manija caliente solo puede proteger del calor proveniente de la manija de la sartén. Si el calor proviene de la placa de la estufa, el soporte de la manija caliente puede calentarse porque está diseñado para aislar el calor del interior, no de las fuentes de calor del exterior. Por lo tanto, es vital elegir una placa de cocina que sea del tamaño adecuado para la sartén, de modo que el soporte del mango caliente no se caliente desde el exterior. Si está utilizando una estufa de gas, asegúrese de evitar que el soporte del mango se caliente por la llama. Un consejo sobre cómo hacerlo es deslizar el soporte de la manija 3 / 4th en la manija de la sartén y golpearlo cuando necesite levantar la sartén.
3. Siempre limpie el soporte del mango después de cocinar para mantener la calidad, flexibilidad y estabilidad de agarre del soporte del mango.
4. Métodos de limpieza:

Enjuague el soporte del mango caliente con agua limpia. Si hay aceite en el mango, aplique un poco de agua jabonosa, limpie con un paño suave sobre la mancha y luego enjuague con agua. Use una servilleta o un paño suave para limpiar el agua, colóquelo en un lugar fresco para que se seque.

También puede limpiar el soporte del mango caliente en un lavavajillas.

5. Evitar el contacto con ácidos y álcalis.
6. Mantenga el soporte del mango caliente alejado de cuchillos u objetos afilados y no queme el fuego con el soporte del mango caliente.

¡Tenga en cuenta!

Todo el hierro fundido debe ser sazonado para obtener una pátina antiadherente. Antiadherente y pre-sazonado en el contexto de hierro fundido no significa antiadherente como una superficie de teflón, simplemente significa que la comida no se pegará tanto y con el entrenamiento y la experiencia a veces ninguno de los alimentos se pega. La palabra sazonado significa que los utensilios de cocina obtienen una capa de aceite en la fábrica para evitar la oxidación de los utensilios de cocina antes de que se vendan. Pre-sazonado no debe confundirse con la superficie antiadherente de teflón. Los cocineros más experimentados sazonarán un nuevo utensilio de hierro fundido varias veces, incluso si el producto está previamente sazonado para obtener la mejor superficie antiadherente posible; Internet está lleno de ejemplos de esto. Recomendamos encarecidamente sazonar los utensilios de cocina varias veces antes de usarlos por primera vez.

La experiencia aprende a cocinar sin alimentos que se adhieren a los utensilios de cocina de hierro fundido, y cuanto más experiencia tenga uno, más divertido es cocinar con los increíbles y versátiles utensilios de cocina de hierro fundido.

Si alguna vez tiene un problema con la comida pegada a una utensilios de cocina de hierro fundido

Siempre que los utensilios de cocina se sazonen de acuerdo con las instrucciones, el problema con los alimentos que se pegan a la sartén podría ser que la sartén esté demasiado caliente cuando coloque los alimentos en la sartén. Por ejemplo, al freír huevos, el nivel de calor 6 de 9 en la estufa es suficiente, más alto que eso hará que los huevos se peguen a la sartén. También recomendamos que cada vez que use los utensilios de cocina, después de haberlos limpiado, ponga una capa delgada de aceite y caliente los utensilios de cocina durante un minuto para que el condimento dure más; es como un mini condimento cada vez que lo usa. y al mismo tiempo protege los utensilios de cocina contra la oxidación.

Esperamos que haya disfrutado de esta información y le deseamos muchas experiencias de cocina felices con sus nuevos utensilios de cocina de hierro fundido.

NL

Onderhoudsinstructies voor aangener koken en een langere levensduur van gietijzeren kookgerei

Telkens wanneer het kookgerei wordt gebruikt om te koken, reinigt en spoelt u het kookgerei in warm water en gebruikt u een gietijzeren reiniger, schraper of borstel om voedseldeeltjes uit het kookgerei te verwijderen. Droog het gietijzer onmiddellijk af met een schone theedoek of keukenpapier. Verwarm het gietijzer op lage temperatuur op de kachel zodat het gietijzer volledig uitdroogt. Als het kookgerei een beetje heet is, brengt u met een doek een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op het oppervlak van het kookgerei. Leg het gietijzer vervolgens weg om af te koelen. Probeer de tijd tussen het begin van het schoonmaken en het drogen van uw pan tot een minimum te beperken, zelfs als dat betekent dat u hem op de kookplaat moet laten zitten tot het avondeten klaar is.

Vocht op ijzer zal het roesten, dus het is belangrijk dat u dit advies opvolgt om te voorkomen dat uw gietijzeren kookgerei niet door roest wordt beschadigd. Roest is niet het einde van de wereld, maar u zult wel wat werk moeten verzetten om de roest te verwijderen. Meer hierover hieronder.

Niet

- Niet gebruiken in de magnetron of vaatwasser.
- Reinig nooit met een schuurmiddel zoals staalwol.
- Laat het nooit in de gootsteen weken.
- Leg heet gietijzer nooit onder koud water.
- Laat het nooit aan de lucht drogen.
- Bewaar / bewaar er nooit voedsel in.
- Bewaar nat gietijzeren kookgerei nooit in een opslagruimte, hierdoor zal het gietijzer gaan roesten.

Hoe een gietijzeren kookgerei te kruiden (eng. "seasoning")

Kruiden is het proces waarbij het oppervlak van gietijzeren kookgerei wordt behandeld met een stobbestendige coating van gepolymeriseerd vet en olie.

Kruiden is eigenlijk niet zomaar een dun laagje olie, het is een dun laagje gepolymeriseerde olie. In een goed gekruide gietijzeren pan, een pan die met olie is ingewreven en herhaaldelijk is verwarmd, is de olie afgebroken tot een plasticachtige substantie die zich aan het oppervlak van het gietijzer heeft gehecht. Het is deze laag die goed gekruide gietijzer zijn niet-klevende eigenschappen geeft - een patina van gepolymeriseerde oliën en vetten die stevig vastzitten in de natuurlijke poriën van het metaal.

Een goed gekruide gietijzeren kookgerei heeft een zwarte glans en is erg glad. Als u het op de juiste manier gebruikt, wordt het na verloop van tijd nog zwarter en gladder en natuurlijker met een antiaanbaklaag.

Vetpolymerisatie is de transformatie van een vloeibaar vet in een gladde, harde, glanzende coating. Het vet belemmert de lucht om in contact te komen met het strijkijzer, waardoor roestvorming niet mogelijk is. Daarom is het belangrijk om het hele kookgerei, inclusief de handgreep en de buitenkant van het kookgerei, op smaak te brengen om roesten te voorkomen. En dus als u een deksel op uw gietijzer heeft, moet dat ook worden gekruide omdat het in contact komt met lucht en water en daarom vatbaar is voor roest.

Het is gemakkelijker om een goed gekruide kookgerei schoon te maken, omdat voedsel er niet aan blijft plakken.

Wat je nodig hebt

Materialen

Afwasmiddel

- Spons of borstel
- Schone, droge doek of papieren handdoeken
- Olie naar keuze

Uitrusting

Oven

1. Verwarm de oven voor op 400-450 ° F (~ 200-230 ° C).
2. Was het kookgerei met warm zeepop en een spons of borstel. Gietijzer mag normaal niet met zeep worden gewassen, dit is een uitzondering omdat de pan op het punt staat te worden gekruide.
3. Spoel en kook het kookgerei grondig af met een schone theedoek of keukenpapier.
4. Breng een dunne laag plantaardige olie of gesmolten bakvet aan de binnen- en buitenkant van het kookgerei aan met een doek of keukenrol. Vergeet het handvat niet.
5. Zet het kookgerei ondersteboven op het middelste rek van de oven. Als uw product een grillplaat is en deze niet in de oven past, plaatst u het rek op de bodem van de oven en plaatst u de grillplaat diagonaal rechtopstaand aan de zijkant. Als de grillplaat niet schuin rechtop past of als je geen oven hebt, gebruik dan de kookplaat als warmtebron. Leg een stuk aluminiumfolie onder het rek om eventuele druppels op te vangen.
6. Bak het kookgerei een uur.
7. Zet het vuur uit en laat het kookgerei volledig afkoelen voordat u het uit de oven haalt.

Herhaal het proces maximaal vijf keer voor een optimaal resultaat.

U weet dat het tijd is om opnieuw te kruiden als voedsel aan het oppervlak blijft plakken of als het kookgerei dof of verroest lijkt.

Wat te doen als u roest heeft aangetroffen op uw gietijzeren kookgerei?

Ongeacht de mate van roest, er zijn opties om een gietijzeren kookgerei weg te gooien. Vocht kan leiden tot het zogenaamde "profielroesten", dat zichtbaar en voelbaar is op het oppervlak van het gietijzeren kookgerei. Gelukkig kan profielroest 's middags gemakkelijk thuis worden verwijderd. Voor ernstige roest die het meeste kookgerei bedekt, breng het kookgerei naar een machinewerkplaats om het te laten zandstralen en te herstellen tot ruw gietijzer, en breng het dan onmiddellijk op smaak.

Hoe een roestig gietijzeren kookgerei te herstellen

Gebruik fijne staalwol om roest van aangetaste plekken te verwijderen. Schuur het kookgerei totdat het gebied terugkeert naar ruw gietijzer. Volg daarna de stappen voor het kruiden van de kookpan hierboven.

Tips voor het gebruik van uw **Silicone Hot Handle-houders (indien meegeleverd)**:

1. Vergeet bij het koken met gietijzer in een hete oven niet de hete handgreephouder te verwijderen. Als u de handgreephouder niet verwijdert voordat u uw kookgerei in een hete oven heeft gedaan, kunt u uw handen verbranden als u het kookgerei uit de oven haalt, ook al is de handgreephouder ingeschakeld.
2. De handgreephouder werkt alleen zoals het hoort als hij wordt gebruikt op een kookgerei dat de juiste maat heeft voor de kookplaat, anders wordt de handgreephouder warm door de warmte die van de kookplaat komt. De Hot Handle Holder kan alleen beschermen tegen de hitte die uit de pan komt. Als de warmte van de kachelplaat komt, kan de hete handgreephouder warm worden omdat deze is ontworpen om warmte van binnenuit te isoleren, niet van warmtebronnen buiten. Het is belangrijk om een fornuisplaat te kiezen die de juiste maat heeft voor het kookgerei, zodat de hete handgreephouder niet van buitenaf wordt verwarmd. Als u een gasfornuis gebruikt, zorg er dan voor dat de handgreephouder niet heet wordt door de vlam. Een tip over hoe u dat moet doen, is door de handgreephouder 3 / 4e op het handvat van het kookgerei te schuiven en erop te tikken wanneer u het kookgerei moet optillen.
3. Reinig de handgreephouder altijd na het koken om de kwaliteit, flexibiliteit en gripstabiliteit van de handgreephouder te behouden.
4. Reinigingsmethoden. Spoel de houder voor heet handvat af met schoon water. Als er olie op het handvat zit, breng dan wat zeepsop aan, veeg met een zachte doek over de vlek en spoel vervolgens af met water. Gebruik een servet of een zachte doek om het water af te vegen, leg het op een koele plaats om te drogen. U kunt de houder voor hete handgrepen ook schoonmaken in een vaatwasser.
5. Vermijd contact met zuur en alkali.
6. Houd de houder voor hete handgrepen uit de buurt van messen of scherpe voorwerpen en verbrand de houder voor hete handgrepen niet met vuur.

Let op!

Alle gietijzer moet worden gekruid om een antiaanbaklaag te krijgen. Non-stick en voorgekruid in de gietijzeren context betekent niet non-stick zoals een teflon-oppervlak, het betekent simpelweg dat voedsel niet zoveel zal kleven en met training en ervaring soms geen van de food-sticks. Het woord voor gekruid betekent dat het kookgerei in de fabriek één laag olie krijgt om roest op het kookgerei te voorkomen voordat het wordt verkocht. Voorgekruid mag niet worden verward met het antiaanbaklaagje van teflon. De meeste ervaren koks zullen een nieuw gietijzeren kookgerei meerdere keren op smaak brengen, zelfs als het product vooraf is gekruid om het best mogelijke anti-aanbakoppervlak te krijgen; het internet staat vol met voorbeelden hiervan. We raden u ten zeerste aan het kookgerei een paar keer te kruiden voordat u het de eerste keer gebruikt.

Hoe te koken zonder dat voedsel blijft plakken aan gietijzeren kookgerei, leert door ervaring, en hoe meer ervaring men heeft, hoe leuker het wordt om te koken met het verbazingwekkende veelzijdige gietijzeren kookgerei.

Als u ooit problemen heeft met het vasthouden van voedsel aan een gietijzeren kookgerei

Als het kookgerei volgens de instructies is gekruid, kan het probleem met het vasthouden van voedsel aan de pan zijn dat de pan te heet is wanneer u het voedsel in het kookgerei doet. Als u bijvoorbeeld eieren bakt, is het verwarmingsniveau 6 van 9 op het fornuis voldoende, hoger zullen de eieren aan de pan blijven plakken. We raden ook aan om elke keer dat u het kookgerei gebruikt, nadat u het hebt schoongemaakt, een dun laagje olie aan te brengen en het kookgerei een minuut lang te verwarmen om de smaak langer te laten duren - het is als een mini-kruidenmix elke keer dat u het gebruikt - en tegelijkertijd beschermt het het kookgerei tegen roest.

JP

鋳鉄製調理器具をより楽しく調理し、長持ちさせるためのメンテナンス手順

調理器具が調理に使用されるたびに、調理器具を温水で洗浄してすすぎ、鋳鉄クリーナー、スクレーパー、またはブラシを使用して、調理器具から食品の粒子を取り除きます。きれいなふきんかペーパータオルで鋳鉄をすぐに乾かします。ストーブの上で鋳鉄を低温で加熱し、鋳鉄を完全に乾かします。調理器具が少し熱くなったら、布で少量の植物油を調理器具の表面に塗ります。次に、鋳鉄を片付けて冷まします。たとえ掃除を開始してから、乾燥して鍋を再調合するまでにかかる時間を最小限に抑えるようにしてください。たとえそれがコンロの上に置いて夕食が終わるまで続けます。

鉄に湿気があると錆びるので、このアドバイスに従って、鋳鉄製調理器具が錆によって損傷しないようにすることが重要です。錆は世界の終わりではありませんが、錆を取り除くために少し作業をする必要があります。これについては、以下で詳しく説明します。

しない

- 電子レンジや食器洗い機で使用しないでください。
- スチールウールのような研磨剤で決して清掃しないでください。
- シンクに浸さないでください。
- 熱い鋳鉄を冷水の下に置かないでください。
- 風乾しないでください。
- 食品を保管/冷蔵しないでください。
- 湿った鋳鉄製調理器具を保管庫に入れしないでください。鋳鉄に錆が発生します。

鋳鉄製調理器具の味付け方法

調味料は、鋳鉄製調理器具の表面を、重合した油脂でできた耐スティック性コーティングで処理するプロセスです。

調味料は実際には単なる油の薄層ではなく、重合した油の薄層です。よくこねた鋳鉄製の鍋、つまり油でこすり、繰り返し加熱した鍋では、油が鋳鉄の表面に付着したプラスチックのような物質に分解されます。熟練した鋳鉄に非粘着性を与えるのはこの層です-金属の自然な細孔にしっかりと固定されている重合した油と脂肪の緑青。

味の良い鋳鉄製の調理器具は、黒い光沢があり、非常に滑らかです。正しく使用すると、時間をかけてより黒く滑らかになります。

脂肪重合とは、液体脂肪を滑らかで硬く光沢のあるコーティングに変えることです。

脂肪は空気が鉄と接触するのを妨げ、錆が発生するのを不可能にします。錆びないように、ハンドルや調理器具の外側を含む調理器具全体に味付けをすることが重要なのはそのためです。そして、もしあなたが鋳鉄のふたを持っているなら、それは空気と水と接触するので錆びやすいので、同様に味付けされるべきです。

食品が付着しないので、適切に味付けされた調理器具を掃除する方が簡単です。

あなたが必要なもの

材料

- 食器洗い洗剤
- スポンジまたはブラシ
- 清潔で乾いた布またはペーパータオル
- 食用油（亜麻仁油推奨）

装置

オープン

1. オープンを 400-450°F (~ 200-230°C) に予熱します。
2. 温かい石鹸水とスポンジまたはブラシで調理器具を洗います。鋳鉄は通常石鹸で洗うべきではありません、これは鍋が味付けされようとしているので例外です。
3. きれいなふきんかペーパータオルで調理器具をすすぎ、完全に乾かします。
4. 布またはペーパータオルを使用して、調理器具の内側と外側に植物油または溶かしたショートニングを薄く塗ります。ハンドルもお忘れなく。
5. オープンのセンターラックで、調理器具を上下逆にします。製品が鉄板でオープンに合わない場合は、オープンの底にラックを置き、鉄板を斜めに立てて側面に立てます。鉄板が斜めに立ってフィットしない場合、またはオープンがない場合は、ストーブトップを熱源として使用します。
6. アルミホイルをラックの下に置き、しずくをキャッチします。
7. 調理器具を 1 時間焼く。
8. オープンから取り出す前に、火を止めて調理器具を完全に冷まします。

最適な結果を得るには、このプロセスを 5 回まで繰り返します。

食品が表面に付着したり、調理器具がくすんだり、錆びたりした場合は、再シーズンの時期です。

鋳鉄製調理器具に錆が見つかった場合はどうしますか？

錆の程度に関係なく、鋳鉄製調理器具を捨てるオプションがあります。湿気は、鋳鉄調理器具の表面で見たり感じたりできる、いわゆる「プロファイル錆」を引き起こす可能性があります。幸いにも、プロファイルの錆びは自宅で午後簡単に取り除くことができます。

ほとんどの調理器具を覆う激しい錆については、調理器具を機械工場に持っていき、サンドブラストして生の鋳鉄に戻し、すぐに味付けします。

さびた鋳鉄調理器具を復元する方法

スチールウールを使用して、患部の錆を取り除きます。領域が生地の鋳鉄に戻るまで調理器具を洗います。次に、上記のフライパンに味付けする手順に従います。

ホットハンドルホルダーの使用に関するヒント（含まれている場合）：

1. 熱いオープンで鋳鉄を使って調理するときは、熱いハンドルホルダーを忘れずに外してください。調理器具を熱いオープンに入れる前にハンドルホルダーを取り外さないと、ハンドルホルダーがオンになっていても、調理器具をオープンから取り出すときに手を火傷する可能性があります。

2. ハンドルホルダーは、コンロプレートに適したサイズの調理器具で使用した場合にのみ想定どおりに機能します。そうでない場合、コンロプレートからの熱でハンドルホルダーが暖かくなります。

ホットハンドルホルダーは、調理器具のハンドルからの熱からのみ保護できます。ストーブプレートから熱が発生している場合、ホットハンドルホルダーは外部からの熱源からではなく、内部からの熱を遮断するように設計されているため、暖かくなります。したがって、高温のハンドルホルダーが外部から加熱されないように、調理器具に適したサイズのストーブプレートを選択することが重要です。

ガスストーブを使用している場合は、ハンドルホルダーが炎から熱くならないようにしてください。その方法の1つのヒントは、ハンドルホルダーを調理器具のハンドルに3/4ほどスライドさせ、調理器具を持ち上げる必要があるときにタップすることです。

3. ハンドルホルダーの品質、柔軟性、グリップの安定性を保つために、調理後は常にハンドルホルダーを清掃してください。

4. クリーニングの方法：

熱いハンドルホルダーをきれいな水ですすぎます。ハンドルにオイルが付着している場合は、石鹸水を少し塗り、汚れを柔らかい布で拭き取り、水で洗い流します。ナプキンまたは柔らかい布で水を拭き取り、涼しい場所に置いて乾かします。

食器洗い機で熱いハンドルホルダーを掃除することもできます。

5. 酸やアルカリとの接触を避けてください。

6. 高温のハンドルホルダーをナイフや鋭利な物体から離し、高温のハンドルホルダーを火で燃やさないでください。

ご注意ください！

すべての鋳鉄は、焦げ付きのない緑青を得るために味付けする必要があります。鋳鉄のコンテキストで焦げ付きがなく、事前に調味されたということは、テフロン表面のような焦げ付き防止を意味するのではなく、単に食品があまり付着せず、トレーニングや経験をすると、何も付着しないことを意味します。調理済みという言葉は、調理器具が販売される前に、調理器具への錆を避けるために、調理器具が工場ですら油を受け取ることを意味します。

事前に味付けしたものをテフロンの非粘着性表面と混同しないでください。ほとんどの経験豊富な料理人は、可能な限り最高の非粘着性の表面を得るために、製品が事前に調味されていても、新しい鋳鉄製調理器具に複数回味付けします。インターネットはこの例でいっぱいです。調理器具を初めて使用する前に、数回味付けすることを強くお勧めします。

鋳鉄製調理器具への食品の付着に関する問題

調理器具が指示に従って味付けされている場合、鍋に食品が付着する問題は、食品を調理器具に入れたときに鍋が熱すぎることである可能性があります。たとえば、卵を揚げる場合、ストーブの熱レベル6は十分であり、それよりも高いと、卵が鍋にくっつきます。

また、調理器具を使用するたびに、きれいにした後、油を薄く塗り、調理器具を1分間加熱して、調味料を長持ちさせることをお勧めします。これは、使用するたびにミニ味付けのようなもので、同時に、調理器具を錆から保護します。

製品にシリコンホットハンドルホルダーが含まれている場合は、調理器具を熱いオープンに入れる前に取り外してください。 調理器具を熱いオープンに入れる前にハンドルホルダーを取り外さないと、ハンドルホルダーがオンになっていても、調理器具をオープンから取り出すときに手を火傷する可能性があります。

SE

Underhållsinstruktioner för trevligare matlagning och längre livslängd för gjutjärnskärl

Varje gång gjutjärnskokkärlet används för matlagning, rengör och skölj kokkärlet i varmt vatten och använd gjutjärnsrengörare, skrapa eller borste för att ta bort matpartiklar från kokkärlet. Torka gjutjärnet omedelbart med en ren diskhandduk eller pappershanddukar. Värm gjutjärnet vid låg temperatur på kaminen så att gjutjärnet torkar helt. När kokkärlet är lite varmt, applicera en liten mängd vegetabilisk olja på kokkärlets yta med en bit tyg. Ställ sedan undan gjutjärnet för att svalna. Försök att minimera tiden det tar från när du börjar rengöra till när du torkar och behandlar pannan, även om det innebär att låta den sitta på spishällen tills middagen är klar.

Fukt på järn gör att det rostar så det är viktigt att du följer dessa råd för att undvika att din gjutjärnspanna inte kommer att skadas av rost. Rost är inte världens ände men du måste göra lite arbete för att få bort rost. Mer om detta nedan.

Gör inte

- Använd inte i mikrovågsugn eller diskmaskin.
- Rengör aldrig med slipmedel som stålull.
- Låt den aldrig stå med vatten i diskbänken.
- Lägg aldrig hett gjutjärn under kallt vatten.
- Låt aldrig gjutjärn lufttorka.
- Förvara inte mat i den.
- Förvara aldrig vått eller fuktigt gjutjärn, det gör att gjutjärnet rostar.

Hur man behandlar ett gjutjärnskokkärlet

Behandling (eng. seasoning) är en process för att behandla ytan på gjutjärnskärl med en non-stick-beläggning av polymeriserat fett och olja.

Behandlingen består inte bara av ett tunt lager olja, det är ett lager av polymeriserad olja. I en väl behandlad gjutjärnspanna, ett gjutjärnskokkärlet som har smorts in med olja och värmts upprepade gånger, har oljan brutits ner till ett plastliknande ämne som har fästs på gjutjärnsytan. Det är detta lager som ger väl en behandlad gjutjärnspanna sina non-stick-egenskaper - en patina av polymeriserade oljor och fetter som är tätt låsta i metallens naturliga porer.

Ett väl behandlat kokkärlet av gjutjärn har en svart glans och är len på ytan. Om du använder produkten korrekt blir det ännu svartare, lenare och mer naturligt non-stick över tid.

Fettpolymerisation är omvandlingen av ett flytande fett till en slät, hård, blank beläggning. Fettet hindrar luften från att komma i kontakt med järnet vilket gör det omöjligt för rost att bildas. Det är därför det är viktigt att behandla hela kokkärlet, inklusive handtaget och kokkärlets utsida, för att undvika rost. Om du har ett lock i gjutjärn så ska det också behandlas eftersom det kommer i kontakt med luft och vatten och därför är rostbenäget.

Det är lättare att rengöra ett korrekt behandlat gjutjärnskärl eftersom maten inte kommer att fastna.

Vad du behöver

Material

- Diskmedel
- Svamp eller borste
- Ren, torr trasa eller pappershanddukar
- Valfri vegetabilisk olja (linfröolja rekommenderas)

Utrustning

- Ugn

1. Sätt ugnen på (200-230 °C).

2. Tvätta kokkärlet med varmt vatten, diskmedel och en svamp eller borste. Gjutjärn bör normalt inte tvättas med diskmedel, detta är ett undantag eftersom pannan är på väg att behandlas.

3. Skölj och torka kokkärlet ordentligt med en ren diskhandduk eller pappershanddukar.

4. Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja (linfröolja rekommenderas) eller smält matfett på insidan och utsidan av kokkärlet med en trasa eller pappershandduk. Glöm inte handtaget.

5. Placera kokkärlet upp och ner på ugnens galler i mitten av ugnen. Om din produkt är en stekplatta och den inte passar ugnen, placera gallret på botten av ugnen och sätt in stekplattan diagonalt stående på sidan. Om stekplattan inte passar diagonalt eller om du inte har en ugn, använd spisen som värmekälla.

6. Baka kokkärlet i en timme.

7. Stäng av värmen och låt kokkärlet svalna helt innan du tar bort det från ugnen.

Upprepa processen några gånger för optimalt resultat.

Du vet att det är dags att behandla på nytt om mat fastnar på stekytan vid användning eller om färgen har blivit matt eller om det finns rost.

Vad ska du göra om du har hittat rost på din gjutjärnspanna?

Oavsett rostens omfattning finns det alternativ till att kasta kokkärlet. Fukt kan resultera i det som kallas "profilrost" som kan ses och kännas på ytan av gjutjärnet. Lyckligtvis tas profilrost lätt bort hemma på en eftermiddag. För svår rost som täcker det mesta av kokkärlet, ta kokkärlet till en maskinverkstad för att få den sandblästrad och återställt till rå gjutjärn och behandla det omedelbart enligt instruktionerna.

Hur man återställer ett rostigt gjutjärnskokkär!

Använd stålull för att ta bort rost från drabbade områden. Skrubba kokkärlet tills området återgår till rött gjutjärn. Följ sedan stegen ovan för att behandla kokkärlet.

Tips om hur du använder silikonhandtagshållare (om de ingår):

1. Glöm inte att ta bort handtagshållaren när du lagar mat med gjutjärnsanna i en varm ugn. Om du inte tar bort handtagshållaren innan du placerar din gjutjärnsanna i ugnen kan du bränna dina händer när du tar ut pannan även om handtagshållaren är på.
2. Handtagshållaren fungerar bara som den ska om den används på en panna som är rätt storlek för spispattan, annars blir handtagshållaren varm av värmen som kommer från spispattan. Handtagshållaren kan endast skydda mot värmen som kommer från pannans handtag. Om värmen kommer från spispattan kan handtagshållaren bli varm eftersom den är utformad för att isolera värme inifrån, inte från värmekällor utanför. Om du använder en gasolspis, undvik att handtagshållaren blir varm från lågan. Ett tips på hur man gör det är att skjuta handtagshållaren 3/4 på kokkärlens handtag och skjuta in den när du behöver lyfta kokkärlet.
3. Rengör alltid handtagshållaren efter tillagningen för att hålla handtagshållarens kvalitet, flexibilitet och greppstabilitet.
4. Rengöringsmetoder. Skölj handtagshållaren med rent vatten. Om det finns olja på handtaget, applicera lite såpvatten, torka av med en mjuk trasa på fläcken och skölj sedan med vatten. Torka av vattnet med en servett eller en mjuk trasa, lägg den på en sval plats för att torka. Du kan också rengöra handtagshållaren i diskmaskin.
5. Undvik kontakt med syra och alkali.
6. Håll handtagshållaren borta från knivar eller vassa föremål och bränn inte handtagshållaren med eld.

Vänligen notera!

Allt gjutjärn måste behandlas för att få en non-stick-patina. Non-stick och förbehandlad (eng. "pre-seasoned") i gjutjärnssammanhang betyder inte non-stick som en Teflon-yta, det betyder helt enkelt att maten inte kommer att fastna så mycket och med träning och erfarenhet fastnar väldigt lite. Ordet förbehandling (eng. "pre-seasoned") betyder att kokkärlen får en behandling med olja i fabriken för att undvika rost på köksredskapen innan de säljs. Förbehandling ska inte förväxlas med non-stick-ytan på en Teflon-panna. De mest erfarna kockarna behandlar även nya gjutjärnskärl flera gånger även om produkten är förbehandlad för att få bästa möjliga non-stick-yta. Internet är fullt av exempel på detta. Vi rekommenderar starkt att behandla kokkärlet några gånger innan du använder det första gången.

Hur man lagar mat utan att mat fastnar lär man sig med erfarenhet, och ju mer erfarenhet man har desto roligare blir det att laga mat med det fantastiskt mångsidiga gjutjärnskärl.

Om du någonsin har ett problem med mat som håller fast vid en gjutjärnsanna

Förutsatt att produkten är behandlad enligt anvisningarna kan problem med mat som fastnar i pannan bero på att pannan är för varm eller för kall när du lägger maten i kokkärlet. Till exempel, när du steker ägg, räcker det med värmenivån 6 av 9 på spisen, högre än så gör att äggen kan bränna fast i pannan. Vi rekommenderar också att varje gång du använder kokkärlet, efter att du har rengjort det, värmer kokkärlet i en minut på spisen för att den ska torka helt varpå du applicerar ett tunt lager olja kokkärlet och sedan behåller kärlet på plattan i en minut eller två på hög värme vilket gör att stekytan från behandlingen håller längre - det är som en mini-behandling varje gång du använder den - och samtidigt skyddar det kokkärlet från rost.