

Gusspfanne 25cm - Alles Wissenswerte auf einen Blick



Warum Gusseisen?

Küchenutensilien aus Gusseisen werden schon seit vielen Jahrhunderten verwendet. Es liegt wohl vor allem an den hervorragenden Brateigenschaften sowie die Intensivierung des Eigengeschmacks der darin zubereiteten Speisen. Gusseisen besitzt eine ausgezeichnete Hitzespeicherung und verteilt diese gleichmäßig.

Neben den ausgezeichneten Eigenschaften ist Gusseisen nahezu unverwundlich und kann sogar direkt am Feuer verwendet werden!

Achte nur auf die richtige Reinigung und Pflege. Diese lernst du in diesem Guide!

OSTOVE EISENPFANNE - VOR-INGEBRANNT:

Die Pfanne ist bereits mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl eingelasen und somit sofort einsatzbereit. Auf den Raketofen und Ioskochen! Um aber möglichst lange Freude an der Pfanne zu haben, empfehlen wir die Eisenpfanne trotzdem vor dem ersten Gebrauch einzubrennen (Siehe Punkt „Die richtige Pflege“).

Die richtige Pflege - Das Einbrennen:

- Um deine neue Pfanne aus Gusseisen einzubrennen, eignet sich der Backofen.
Vorteil: Keine zu starke und lästige Rauchentwicklung.
Nachteil: Der Prozess ist recht zeitaufwendig.
- Heize den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor. Die hohe Hitze wird benötigt, um das Öl über den Rauchpunkt zu bekommen. Nur so funktioniert das Einbrennen und du erhältst eine schöne Patina.
- Fette die Eisenpfanne innen dünn mit Leinöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl ein. Nimm überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier auf, so dass nur ein leichter Schimmer Öl zu sehen ist.
- Stelle die Pfanne mit dem Boden nach oben für etwa eine Stunde in den Ofen. Ein Stück Alufolie kann als Tropfschutz dienen.
- Schalte den Ofen aus und lasse die Steakpfanne im Ofen bis sie abgekühlt ist.
- Wiederhole diesen Vorgang drei bis fünf Mal.

Reibe die Pfanne anschließend mit Öl ein.



Die richtige Reinigung:

- Niemals in die Spülmaschine und nur per Hand reinigen!
- Nimm heißes Wasser und einen Schwamm. (Wenn unbedingt notwendig zusätzlich Spülmittel, dann aber wieder einbrennen)
- Gieße nie kaltes Wasser in die heiße Pfanne. Nach dem Kochen und vor dem Reinigen auskühlen lassen.
- Die Pfanne gut abtrocknen und von jeglichen Wasserresten befreien.
- **Nach dem Trocknen das komplette Gusseisenprodukt mit pflanzlichem Öl einreiben.**

WICHTIG:

Bei Feuchtigkeit und ohne Pflege mit Öl wird die Pfanne rosten!
Sollte mal Rost entstanden sein, einfach mit Drahtbürste entfernen und neu einbrennen!



Eckdaten:

Maße L/B/H: 34 cm/ Ø 25 cm/ 4,5 cm
Volumen: 2,2 Liter
Gewicht: 2 kg
Material: Gusseisen (vor-eingebrennt)
LFGB zertifiziert - lebensmittelsicher!

Tipps:

- Beim Anbraten hohe Temperatur verwenden.
- Beim Garen reichen mittlere Temperaturen. Unsere starken Gusseisenwände speichern die Hitze hervorragend.
- Kratzfest! Keine Sorge beim Verwenden von Kochutensilien.

! Sicherheitshinweise:

- Niemals in den Geschirrspüler oder in die Mikrowelle.
- Nicht über Ceran- oder Induktionsfeld schieben.
- Trocken lagern.
- Mit Topflappen oder Handschuhen vor Hitze schützen.
- Langsam erhitzen und abkühlen um Verformungen zu verhindern.

Die Produkte von "OSTOVE" erfüllen höchste Qualitätsansprüche und kommen mit einer GARANTIE von 2 JAHREN. Sollten trotzdem Probleme oder Fragen auftreten, schreib uns eine Nachricht an:

support@viista-products.com