

MULTI DUTCHOVEN - 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! Somit die perfekte Ergänzung für deinen **OSTOVE Raketenofen!**

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

OSTOVE Gusseisen DUTCH OVEN - PRE-SEASONED:

Der Mutli-Dutch Oven ist bereits mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl eingelassen und somit sofort einsatzbereit. Wir empfehlen dir trotzdem deinen neuen Alleskönner vor dem ersten Gebrauch einzubrennen (Siehe Punkt „Die richtige Pflege“).

Die richtige Pflege - Das Einbrennen:

Folgende Schritte (das sogenannte Einbrennen) solltest du regelmäßig, vor allem aber vor der ersten Benutzung, anwenden:

- Spüle deinen neuen Bräter als erstes mit heißem Wasser aus.
- Trockne danach gründlich mit einem Tuch.
(Kein Küchenpapier, die Struktur von Gusseisen ist nicht glatt)
- Nun mit einem Pflanzenöl oder Einbrennpaste (keine Butter oder Olivenöl) jeden Winkel einreiben.
- Danach Deckel und Topf umgedreht (Kochfläche nach unten) im Backofen bei ca. 200 Grad und für ca. 30-60 Minuten backen. Tipp: Alufolie unterlegen!
- Es kann Rauch entstehen! Wenn dieser verflogen ist, ist das Einbrennen abgeschlossen.
- Nun abkühlen lassen. Jetzt ist dein Gusseisenprodukt eingebrannt und du hast begonnen eine Schutzschicht, die sogenannte Patina, aufzubauen.

Vorgang kann bei Bedarf mehrmals wiederholt werden!



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 Form. Nach dem Kochen und vor dem Reinigen auskühlen lassen.
- Den Dutch Oven gut abtrocknen und von jeglichen Wasserresten befreien.
- Nach dem Trocknen die komplette Form dünn mit pflanzlichem Öl einreiben.

WICHTIG:

Bei Feuchtigkeit und ohne Pflege mit ÖL wird Rost entstehen!

Sollte mal Rost entstanden sein, einfach mit Drahtbürste entfernen und neu einbrennen!



Durchmesser: 28 cm
Maße L/B/H: 347 mm/ 280 mm/ 122 mm
Volumen: 5 Liter
Gewicht mit Deckel: 8,2 kg
Material: Gusseisen (vor-eingebrannt)
LFGB zertifiziert - lebensmittelsicher!

Tipps:

- Stufenweise erhitzen, nicht einfach auf die heiße Platte stellen.
- 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