

# Pampered Chef® Gusspfannen

## Patina neu einbrennen

[Hier findest Du weitere Informationen zu Pflege & Handhabung von Gusseisen](#)

---

Um deine Pfanne aus Gusseisen neu einzubrennen,  
gehst du folgendermaßen vor:

### Schritt 1:

Entferne vorhandenen Rost mit Stahlwolle.

### Schritt 2:

Wasche deine Pfanne mit warmem Wasser und  
trockne das Gusseisengeschirr gründlich ab.

### Schritt 3:

Verwende zum Einbrennen ein **sehr hoch erhitzbares Öl (z. B. Rapsöl)**  
Verreibe mithilfe eines Papiertuches oder eines sauberen Geschirrtuches das Rapsöl in der  
Pfanne so lange, bis du keinen fettigen Glanz mehr sehen kannst.  
Dass du diesen Schritt korrekt ausführst, ist besonders wichtig, damit der Einbrennvorgang  
erfolgreich verläuft, denn sammelt sich Öl oder Fett im Gusseisengeschirr an, können sich  
gehärtete Tropfen bilden.

### Schritt 4:

Pfanne umgedreht im Backofen platzieren,  
am besten auf dem Backrost, oberste Schiene  
Backe das mit Öl bzw. Fett eingeriebene Kochgeschirr  
im Backofen bei **230 °C für etwa eine Stunde**.  
Platziere unter der Pfanne bzw. dem Topf oder Bräter ein Backblech, so dass überschüssiges  
Fett bzw. Öl aufgefangen wird.

### Schritt 5:

Nimm das gusseiserne Kochgeschirr aus dem Backofen und trag erneut -  
wie in Schritt 3 beschrieben - Öl oder Fett mithilfe eines Tuches auf.  
Platziere die Pfanne abermals im Backofen wie in Schritt 4 beschrieben.  
Wiederhole dieses Vorgehen idealerweise 2 bis 3 Mal.

### Achtung:

Das Kochgeschirr aus Gusseisen kann an einigen Stellen der Oberfläche etwas rau sein. Dies ist  
normal und ein Resultat des Herstellungsprozesses. Jedes Mal, wenn du mit deiner Pfanne,  
deinem Topf oder Bräter aus Gusseisen kochst sowie bei jedem neuen Einbrennprozess wird  
die Pfanne bzw. der Top oder Bräter glatter und damit besser.

**Stephanie Ebbing selbständige Pampered Chef Beraterin**

| [www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de) | Tel. 05207/87580