

Unser Kochgeschirr aus Gusseisen

Eigenschaften Gusseisenpfannen von Pampered Chef®

- Die Pfannen sind sehr robust – gemacht für die Ewigkeit und haben deshalb auch 30 Jahre Garantie!
- Sie werden bereits eingebrannt geliefert.
- Auch Gusseisen bildet eine Patina – sie werden mit der Zeit immer besser.
- Vielseitig einsetzbar auf dem Herd (auch Induktion), Backofen, Grill und sogar über dem Lagerfeuer (bis 340 °C).
- Das bedeutet auch, dass man die verschiedenen Heizarten in Kombination nutzen kann, zum Beispiel vom Herd nochmal zum Überbacken in den Backofen!
- Das Material hält die Hitze unglaublich lange, Gusseisen ist ein exzellenter Wärmeleiter.
- Die Verwendung von Metallutensilien ist möglich.
- Hergestellt in den USA ohne PFOA und PFTE
-



Das sollte man beachten:

- Vor der ersten Nutzung die Pfannen von Hand spülen. Sie werden für den Transportweg vorbereitet, damit sie auf dem Weg nicht anfangen zu rosten. Deshalb unbedingt innen und außen gut spülen.
- Beim Verschieben auf dem Kochfeld bitte aufpassen. Die Pfannen können Kratzer hinterlassen wenn man sie hin und her schiebt. Deshalb immer anheben zum Platzieren (z.B. mit den Mini Packs an!)
- Die Griffe der Pfanne werden heiß, deshalb sollte man immer etwas griffbereit haben, um sie auf dem Herd anzufassen (z.B. die Mini Packs An!).
- Stark säurehaltige Lebensmittel sollte man nicht darin zubereiten, da die Patina darunter leiden könnte.

Hinweis:

Auf dem folgenden Bild siehst du die Griffe von neuen Gusspfannen.

Auf den ersten Blick sieht es aus wie Rost oder eine Beschädigung. Dies ist aber nicht der Fall. Beim Herstellungsprozess werden die Gusspfannen an diesen Punkten festgehalten. Nach der Produktion werden diese Halterungen gelöst, dadurch können diese Punkte entstehen. Das ist ganz normal und beeinträchtigt die Funktion der Pfannen nicht. Deshalb ist es auch kein Grund zur Reklamation.



Handhabung:

- Handreinigung mit klarem, warmem Wasser.
- Kein Spülmittel nutzen, das schadet der Patina.
- Reste kann man abkratzen, mit Bürste reinigen oder bei groben Verschmutzungen ein Salz-Peeling machen.
- Beim Reinigen können einige dunkle Rückstände auf dem Handtuch auftauchen. Dies ist normal und ungefährlich – es ist nur eingebranntes Speiseöl, das auf Lebensmittel reagiert, die leicht säurehaltig oder alkalisch sind. Die Rückstände verschwinden bei regelmäßiger Anwendung und Pflege.
- Die Pfannen nicht lange einweichen lassen – Gusseisen ist ein offenporiges Material, das Wasser kann in die Poren eindringen und so können die Pfannen anfangen zu rosten.
- Niemals in den Geschirrspüler geben, denn das führt unmittelbar zu Rost.
- Nach der Reinigung gut abtrocknen und mit hochoverhitzbarem Öl, wie zum Beispiel Rapsöl oder spezieller Gusseisen-Pflege, dünn einfetten.
- Die Pfannen trocken lagern, das ist sehr wichtig.
- Rost: Manchmal kann es passieren, dass die Pfannen Rost ansetzen, sei es weil man sie vergessen hat zu fetten oder sie aus Versehen doch im Geschirrspüler waren. Das ist nicht schlimm, die Pfannen bekommt man ganz schnell wieder schön und rostfrei. **So funktioniert's:** In warmem Wasser waschen und abtrocknen. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch das Speiseöl gründlich in die Pfanne reiben. So lange, bis kein fettiger Glanz mehr besteht. Das ist wichtig, damit sich das Öl während des Einbrennprozesses nicht ansammelt, sich gehärtete Tröpfchen bilden oder sie klebrig wird, wenn die Pfanne ein paar Tage nicht verwendet wird. Die geölte Pfanne umgedreht eine Stunde lang in einen auf 230 °C erhitzten Backofen legen. Ein Backblech auf die Schiene darunter legen. Die Pfanne mit Topflappen aus dem Backofen nehmen und mehr Öl auftragen, wie in Schritt 2 beschrieben. Die Pfanne wieder in den Backofen stellen und den Vorgang 2–3 Mal wiederholen.

Wann rostet Gusseisen?

- Deine Gusspfanne kann Rost ansetzen. Rost entsteht nur, wenn Eisen mit Sauerstoff auf Wasser trifft. Diese chemische Reaktion nennt man Korrosion. Rost auf Gusspfannen ist kein Qualitätsmangel, sondern ein Handhabungsfehler.

Gründe können sein:

- Pfanne ist mit Wasser in Berührung gekommen
- Zu lange in Wasser eingeweicht
- Nicht ausreichend abgetrocknet
- Nach Gebrauch nicht eingeölt
- Aufbewahrung in Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit
- Reinigung in der Spülmaschine