



Verwendung und Pflege

Use and care

Эксплуатация и уход

Uso y cuidado



Kochgeschirr aus Gusseisen hat einen unbestreitbaren Vorteil - Haltbarkeit. Achten Sie auf die Produktkennzeichnung. Unbeschichtetes Gusseisen ermöglicht die Overbending von harten Bürsten und Metall-Wender, es kann mit Seife oder klarem Wasser gewaschen und bei hohen Temperaturen durchgehärtet werden. Beschichtetes Gusseisen erfordert eine schonendere Pflege, Reibung mit scharfen und metallischen Gegenständen vermeiden, nicht überhitzen. Achten Sie auf die Griffe des Produkts, wenn das Geschirr nicht aus einem einteiligen Gusseisen besteht. Holzgriffe sollten von offenem Feuer ferngehalten werden; Kochgeschirr mit Bakelitgriffen sollte nicht im Backofen oder in der Nähe von offenem Feuer verwendet werden.

Damit alle Funktions- und Korrosionsschutzeigenschaften Ihres gusseisernen Kochgeschirrs langfristig erhalten bleiben, muss es, vor dem ersten Gebrauch, durchgehärtet werden. Bitte beachten Sie, dass ein Durchhärten nur bei unbeschichtetem (Emaillé oder Antihaft) Gusseisen-Kochgeschirr erforderlich ist. Spülen Sie das Geschirr mit heißem Wasser und Seifenlauge ab und wischen Sie es trocken. Härten Sie das Geschirr mit dem Salz ohne zusätzliche Verunreinigungen (1 cm dick) im Laufe von 20-30 Minuten durch. *Es wird nicht empfohlen, antihaftbeschichtete oder emaillierte Gusseisenwaren zu härten! Kochgeschirr mit Bakelit- oder Holzgriffen sollte vorsichtig entzündet werden, um Brände zu vermeiden, sollten Sie das Geschirr auf dem Herd härten. Nach dem Durchhärten, wenn das Geschirr abgekühlt ist, waschen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer Bürste aus, Sie können auch Seife oder Soda verwenden. Sorgfältig reiben Sie es ab und trocknen Sie das Geschirr aus, wonach muß man das Durchhärten mit dem Pflanzenöl oder Margarine (es ist vorzugsweise, Leinöl oder Hanföl zu verwenden, kein Sonnenblumenöl) im Laufe von 60 Minuten in einem auf 250°C vorgeheizten Ofen wiederholen. Das Öl sollte in einer dünnen Schicht auf die Innen- und Außenseite des Kochgeschirrs aufgetragen werden. Für eine länger anhaltende Wirkung wiederholen Sie den Vorgang 2 Mal. Die Gusseisenpfanne ist einsatzbereit!



LAGERUNGS- UND VERWENDUNGSREGELN:

- Verwenden Sie zum Reinigen nur heißes Wasser, bei starker Verschmutzung können Sie Seifenlauge verwenden, unbeschichtetes Gusseisen kann mit einer harten Bürste abgewaschen werden, beschichtetes Gusseisen - mit einer weichen Bürste ohne Scheuermittel;
- Trocknen Sie das gusseiserne Geschirr nach dem Kochen gründlich ab;
- Lassen Sie kein Geschirr im Wasser liegen;
- Lagern Sie keine Lebensmittel in gusseisernem Kochgeschirr und stellen Sie kein gusseisernes Kochgeschirr mit Lebensmitteln in den Kühlschrank;
- Geschirr aus Gusseisen nicht spülmaschinengeeignet;
- Achten Sie beim Kochen darauf, die Pfanne mit Öl einzufetten.

ENTFERNEN VON GRAU, ROST UND VERBRENNUNG

Der effektivste Weg, alte Ablagerungen, Rost oder Graublagerungen von Gusseisengeschirr zu entfernen, ist die Glühung bei 450°C über offenem Feuer. Dies ist jedoch nicht möglich, wenn das Geschirr nicht abnehmbare Griffe aus Holz oder Bakelit hat.

Nach dem Brennen sollte das gusseiserne Kochgeschirr natürlich abkühlen, auf keinen Fall sollte das Produkt mit kaltem Wasser übergossen werden, beim Erhitzen kann das Gusseisen reißen. Nach dem Brennen kann das Produkt mit einer Eisenbürste gereinigt werden, alte Kohleablagerungen oder Rost lösen sich leicht.

Wie kann man Rost von gusseisernem Kochgeschirr auf andere Weise entfernen?

Rost auf gusseisernem Kochgeschirr entsteht während des Oxidationsprozesses. Rost kann auch an einem neuen Produkt festgestellt werden, was kein Mangel und kein Grund für die Rückgabe und den Umtausch von Waren ist.

Je nach Verschmutzungsgrad gibt es mehrere Möglichkeiten, Rost zu entfernen:

1. Brennen von Geschirr bei einer Temperatur von 450°C, dann Reinigung mit einem beliebigen Reinigungsmittel und einem normalen oder Eisenschwamm.
2. Es ist möglich, Rost ohne Brennen mit professionellen Rostlösern zu entfernen.



Cast iron dishes have an undeniable advantage - durability. Pay attention to product labeling. Uncoated cast iron allows the use of hard brushes and metal blades, it can be washed with soap or plain water, and calcined at high temperatures. Coated cast iron requires more gentle care, avoid rubbing with sharp and metal objects, do not overheat. Pay attention to the handles of the product if the dishes are not made of solid cast iron. Wooden handles should be kept away from open flames; dishes with bakelite handles should not be used in the oven or near open flames.

For long-term preservation of all functional and the anti-corrosion properties of your cast iron dishes must calcinate it before using it for the first time. Pay attention that calcination is only necessary for uncoated cast iron cookware (enamel or non-stick). Wash the dishes with hot water and soapy water and wipe dry. Calcinate the dishes with salt without additional impurities (1 cm thick) for 20-30 minutes.

*Do not calcinate non-stick or enameled cast iron! Carefully calcinate dishes with bakelite or wooden handles, to avoid fires, you should calcinate dishes on the stove. After calcination, when the dishes cool down, wash the pan with hot water and a brush, you can use soap or soda. Thoroughly wipe and dry the dishes, after which it is necessary to repeat the calcination with vegetable oil or margarine (it is advisable to use linseed oil or hemp, not sunflower) for 60 minutes. in a preheated 250°C oven. The oil should be applied in a thin layer on the inside and outside of the dishes. For a longer-term effect, repeat the procedure 2 times. The cast iron pan is ready to use!

RULES FOR STORAGE AND USE:

- when cleaning, use only hot water, you can use a soap solution for heavy dirt, uncoated cast iron can be washed with a hard brush, coated cast iron-soft without abrasive;
- thoroughly dry the cast iron dishes after cooking;
- do not leave dishes in water;
- do not store food in cast iron cookware and do not put cast iron cookware with food in the refrigerator;
- do not wash cast iron dishes in the dishwasher;



- when cooking, be sure to lubricate the pan with oil.

REMOVAL OF GRAY PLAQUE, RUST AND CARBON DEPOSITS

The most effective way to remove old carbon deposits, rust or gray deposits from cast iron cookware is to bake at 450°C over an open fire. However, this cannot be done if the dishes have wooden or bakelite fixed handles.

After firing, the cast iron cookware should cool naturally, in no case should the product be doused with cold water, when it is heated, the cast iron may crack. After firing, the product can be cleaned with an iron brush, old carbon deposits or rust will easily peel off.

How to remove rust from cast iron dishes in a different way?

Rust on cast iron cookware appears during the oxidation process. Rust can also be noticed on a new product, which is not a defect and a reason for returning and exchanging goods.

There are several ways to remove rust, depending on the degree of contamination:

1. firing dishes on a fire at a temperature of 450°C, then cleaning with any cleaning agent and an ordinary or iron sponge;
2. it is possible to remove rust without firing using professional rust removers.



Чугунная посуда обладает неоспоримым достоинством – долговечность. Обращайте внимание на маркировки товара. Чугун без покрытия позволяет пользоваться жёсткими щётками и металлическими лопатками, его можно мыть с мылом или простой водой, прокаливать при высоких температурах. Чугун с покрытием требует более бережного ухода, избегайте трения с острыми и металлическими предметами, не перегревайте. Обращайте внимание на ручки изделия, если посуда выполнена не из цельного чугуна. Деревянные ручки следует держать вдали от открытого огня, посуду с бакелитовыми ручками не следует использовать в духовке и вблизи открытого огня.

Для длительного сохранения всех функциональных и антикоррозийных свойств Вашей посуды из чугуна необходимо ее прокалить перед первым использованием. Обратите внимание, что прокаливание необходимо только для чугунной посуды без покрытия (эмали или антипригарного). Вымойте посуду горячей водой с мыльным раствором и протрите насухо. Прокалите посуду с солью без дополнительных примесей (1 см. толщина) в течение 20–30 минут. *Не следует прокаливать чугун с антипригарным или эмалированным покрытием! С осторожностью прокаливайте посуду с бакелитовыми или деревянными ручками, во избежание возгораний следует прокаливать посуду на плите. После прокаливания, когда посуда остынет, вымойте сковороду горячей водой и щеткой, можно с мылом или содой. Тщательно протрите и высушите посуду, после чего необходимо повторить прокаливание с растительным маслом или маргарином (желательно использовать льняное масло или конопляное, а не подсолнечное) в течение 60 мин. в разогретой до 250°С духовке. Масло следует наносить тонким слоем на внутреннюю и внешнюю стороны посуды. Для более долгосрочного эффекта повторите процедуру 2 раза. Чугунная сковорода готова к использованию!



ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- при очистке используйте только горячую воду, можно использовать мыльный раствор при сильных загрязнениях, чугун без покрытия можно мыть жёсткой щёткой, чугун с покрытием – мягкой без абразива;
- тщательно просушивайте посуду из чугуна после готовки;
- не оставляйте посуду в воде;
- не храните пищу в чугунной посуде и не ставьте чугунную посуду с пищей в холодильник;
- не мойте чугунную посуду в посудомоечной машине;
- при готовке обязательно смазывайте сковороду маслом.

УДАЛЕНИЕ СЕРОГО НАЛЁТА, РЖАВЧИНЫ И НАГАРА

Самым эффективным способом удалить старый нагар, ржавчину или серый налёт с чугунной посуды является обжиг при температуре 450°C на открытом огне. Однако это невозможно осуществить, если у посуды деревянные или бакелитовые несъёмные ручки.

После обжига чугунная посуда должна остывать естественным путём, ни в коем случае не следует обливать изделие холодной водой, когда оно нагрето, чугун может расколоться. После обжига изделие можно очищать железной щёткой, старый нагар или ржавчина будут легко отходить.

Как удалить ржавчину с чугунной посуды иным способом?

Ржавчина на чугунной посуде появляется в процессе окисления. Ржавчина может быть замечена и на новом изделии, что не является браком и причиной для возврата и обмена товара.

Существует несколько способов удаления

ржавчины в зависимости от степени загрязнения:

1. обжиг посуды на огне при температуре 450°C, затем очищение любым чистящим средством и обычной или железной губкой;
2. возможно удалить ржавчину и без обжига с использованием профессиональных средств для удаления ржавчины.



La vajilla de hierro fundido tiene una ventaja innegable: durabilidad. Preste atención a las marcas del producto. El hierro fundido sin recubrimiento permite el uso de cepillos rígidos y palas de metal, se puede lavar con jabón o agua corriente, calcinar a altas temperaturas. El hierro fundido revestido requiere un cuidado más suave, evite frotar con objetos afilados y metálicos, no se sobrecaliente. Preste atención a los mangos del producto si la vajilla no está hecha de hierro fundido sólido. Los mangos de madera deben mantenerse alejados del fuego abierto, la vajilla con mangos de baquelita no deben usarse en el horno y cerca del fuego abierto. Para mantener a largo plazo todas las funciones y las propiedades anticorrosivas de su vajilla de hierro fundido es necesario calientarla antes del primer uso. Preste atención que la calentación es necesaria sólo para la vajilla de hierro fundido sin recubrimiento (esmalte o antiadherente). Lave la vajilla con agua caliente y agua jabonosa y séquelos. Caliente la vajilla con sal sin impurezas adicionales (1 cm de espesor) durante 20-30 minutos. *¡No calentar hierro fundido con recubrimiento antiadherente o esmaltado! Calienta con cuidado la vajilla con mangos de baquelita o madera para evitar incendios calienta la vajilla en la estufa. Después de calentar, cuando la vajilla se haya enfriado, lave la sartén con agua caliente y un cepillo, tal vez con jabón o soda. Limpie y seque bien los platos, después de lo cual es necesario repetir la calentación con aceite vegetal o margarina (preferiblemente use aceite de linaza o cáñamo en lugar de girasol) durante 60 min. en un horno precalentado a 250°C. El aceite debe aplicarse en una capa delgada en el interior y el exterior de los platos. Para un efecto a largo plazo, repita el procedimiento 2 veces. ¡La sartén de hierro fundido está lista para usar!

REGLAS DE MANTENIMIENTO Y USO:

- al limpiar, use solo agua caliente, puede usar agua jabonosa en caso de mucha suciedad, el hierro fundido sin recubrimiento se puede lavar con un cepillo duro, hierro fundido recubierto - suave sin abrasivo;
- seque bien la vajilla de hierro fundido después de cocinar;



- no deje la vajilla en el agua;
- no almacene alimentos en la vajilla de hierro fundido y no coloque la vajilla de hierro fundido con alimentos en el refrigerador;
- no lave vajilla de hierro fundido en el lavavajillas;
- al cocinar, asegúrese de engrasar la sartén con aceite.

ELIMINACIÓN DE PLACA GRIS, ÓXIDO Y QUEMADURAS

La forma más eficaz de eliminar los depósitos de carbón viejo, óxido o depósitos grises de los utensilios de cocina de hierro fundido es hornear a 450 ° C sobre un fuego abierto. Sin embargo, esto no se puede hacer si la vajilla tiene mangos fijos de madera o baquelita.

Después de la cocción, la vajilla de hierro fundido deben enfriarse de forma natural, en ningún caso se debe mojar el producto con agua fría, cuando se calienta, el hierro fundido puede agrietarse. Después de la cocción, el producto se puede limpiar con un cepillo de hierro, los depósitos de carbón viejo o el óxido se desprenderán fácilmente.

¿Cómo eliminar el óxido de los utensilios de cocina de hierro fundido de otra manera?

El óxido en la vajilla de hierro fundido aparece durante el proceso de oxidación. El óxido también se puede notar en un producto nuevo, lo que no es un defecto y una razón para devolver e intercambiar el producto.

Hay varias formas de eliminar el óxido, según el grado de contaminación:

1. la cocción de la vajilla al fuego a una temperatura de 450°C, luego limpiando con cualquier agente de limpieza y una esponja normal o de hierro;
2. es posible eliminar el óxido sin disparar utilizando removedores de óxido profesionales.



www.gipfel.net