Infos, Mythen & Geschichte Gusseisenprodukte von SKEPPSHULT Freunde fürs Leben!

Haushaltsprodukte aus Gusseisen gibt es schon seit uralten Zeiten. Ausserdem sind sie mit einer der ursprünglichsten Tätigkeiten der Menschheit verbunden – dem Zubereiten der Nahrung. Deshalb wurde im Laufe der Jahrhunderte auch die eine Wahrheit nach der anderen über die Pflege von Gusseisen „erfunden“.

Viele Wahrheiten haben ausserdem mehr mit Mythen und Aberglauben zu tun, als dass sie Wahrheiten sind, wie bei so vielen Dingen, die uns besonders am Herzen liegen. Die alte Tradition und der Gedanke an den Skeppshult-Gusseisentopf der Grossmutter oder Mutter lassen viele Herzen höher schlagen. Besonders faszinierend an Gusseisentöpfen ist, dass sie bei jeder Wärmequelle stets die beste Wahl sind. Gusseisentöpfe wurden ohne grössere Veränderungen über die Jahre hinweg verwendet, angefangen in der Zeit, als noch über dem offenen Feuer gekocht wurde, über die Ära der Kohle- und Holzöfen, dann zur Zeit der Gas-, Strom- oder Keramikherde und heute zur Zeit der hochmodernen Induktionsherde.

Tatsächlich ist ein Gusseisentopf auch bei einem Induktionsherd das ideale Kochgeschirr!

Gusseisenprodukte von Skeppshult sind nicht nur unvergleichlich beständig und haltbar, sondern die Speisen, die in ihnen zubereitet werden, versorgen uns auch mit einer sehr gesunden Zufuhr von Eisen, vor allem, wenn saure Zutaten wie Essig, Wein oder Zitrone bei der Zubereitung verwendet werden. Ausserdem enthalten unsere Produkte keinerlei Chemikalien oder Beschichtungen, in denen oft giftige Flammschutzmittel enthalten sind.

NEUHEITEN

Überreicht von:

SKEPPSHULT

från generation till generation
sedan 1906

Welcher Griff ?
Pflegetipps
Neuheiten & Geschichte

WWW.SKEPPSHULT.CH

25 Jahre GUSSEISEN-GARANTIE

We ♥ SKEPPSHULT
fran generation till generation sedan 1906

quality matters gmbh - 8804 Au - www.skeppshult.ch

Vielen Dank dass Sie sich für ein Gusseisenprodukt von Skeppshult entschieden haben.

Wichtige Infos:

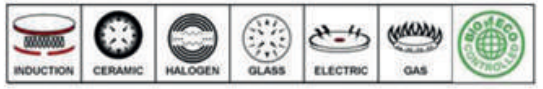
Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine

Niemals Spülmittel, Grillreiniger oder Chemische Putzmittel Verwenden zum reinigen!

Welcher Griff?

Gusseisenpfannen mit soliden schwarz eloxierten Aluminiumgriffen (Noir Collection)

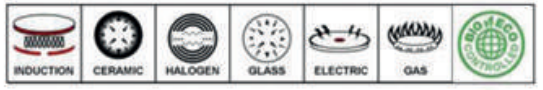
Produkte mit schwarz eloxierten Aluminiumgriffen können Sie auch im Ofen verwenden.



Gusseisenpfannen mit Holzgriff (Esche, Buche oder Walnuss)

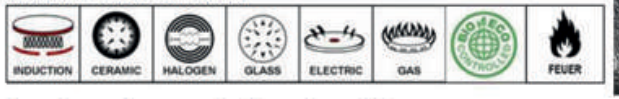
Darf der Holzgriff mit in den Ofen?

Nein! Die Hitze trocknet das Holz aus, was dazu führt, dass sich die Farbe verändert und das Holz schrumpft.



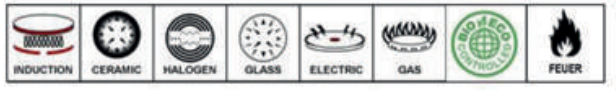
Gusseisenpfannen mit Edelstahlgriff

Produkte mit Edelstahlgriff können Sie überall verwenden. Ob im Ofen über dem Feuer etc., diese sind fast unverwüstlich.



Gusseisenpfannen mit Gusseisengriff

Produkte mit Gusseisengriff können Sie überall verwenden. Ob im Ofen über dem Feuer etc., diese sind fast unverwüstlich, aber Vorsicht, da es aus einem Guss ist, wird die Wärme auch In den Griff geleitet.



Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine

Niemals Spülmittel, Grillreiniger oder Chemische Putzmittel verwenden zum Reinigen!

Pflegehinweise

Die Haushaltsprodukte von Skeppshult werden nur mit dem besten Finish und der höchsten Qualität hergestellt. Alle unsere Waren aus Gusseisen werden aus streng kontrollierten Rohstoffen von Hand hergestellt. Sie sind umweltfreundliche Naturprodukte, die lediglich eine einfache Pflege ohne Chemikalien (Spülmittel etc.) erfordern.

Wenn Sie ein Produkt von uns kaufen, ist es bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Wenn das Produkt neu ist, ist es Innen noch rauh.
Desto mehr Sie das Produkt brauchen, desto schneller entsteht die Patina. Die Pfanne saugt sich also mit Bratöl, Butter voll in den nächsten Wochen und es gibt dann eine feine Schicht, fühlt sich dann an wie ein Baby-Popo. Und weil sich das Gusseisen eben vollsaugt, darf es nur mit heissem Wasser und Bürste gereinigt werden. Sonst nimmt das Gusseisenprodukt den Geschmack vom Reiniger an, und wer hat schon gern den Geschmack von Reiniger am Essen. Anschliessend ist es wichtig, dass das Produkt gut trocknet.

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen verursachen.

- **Verwenden Sie Speiseöl, Butter oder Margarine beim Braten/Anbraten**
- **Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste**
- **Trocknen Sie das Eisen gründlich ab**
- **Servieren Sie gerne direkt aus unseren schönen Produkten, doch verwenden Sie sie nie zur Aufbewahrung von Speisen**
- **Reiben Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch am besten mit Speiseöl ein**

Achtung: Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine!

Nachträgliches Einfetten

Nachdem Sie das Gusseisen noch einmal eingefettet haben, können Sie das Fett mit der Restwärme der Herdplatte oder des Ofens eintrocknen lassen (vorausgesetzt, das Gefäss hat keinen Holzgriff). Wenn das Gusseisen abgekühlt ist, entfernen Sie überschüssiges Fett. Achten Sie auf gute Entlüftung, da beim Trocknen in der Restwärme starker Geruch entstehen kann.

Ein Tipp! Eine bewährte Methode, um die Pflege noch einfacher zu machen, besteht darin, gelegentlich Cocktailwürstchen zu braten. Das können Sie auch mit Töpfen machen. Braten Sie die Cocktailwürstchen auf einer etwas niedrigeren Temperatur als gewöhnlich, um die Bratzeit zu verlängern. Diese Kombination aus Braten und Einfetten reicht in der Regel aus, um das Kochgeschirr angemessen zu pflegen.

Das Beste zum Schluss: Im Gegensatz zu anderem Kochgeschirr wird Gusseisen immer besser, je öfter man es benutzt!