

Allgemeine Pflegetipps für Gusseisen

Pfannen, Töpfe und Bräter aus Gusseisen sind äußerst robust, allerdings relativ schwer. Bei richtiger Pflege kann Gusseisen Kochgeschirr über Generationen verwendet werden. Kochgeschirr aus Gusseisen wird ohne Spülmittel nur mit heißem Wasser abgespült. Noch besser ist es, wenn das Gusseisen Kochgeschirr nur mit einem Papiertuch ausgewischt wird.

Bei rohem Gusseisen wie muss man Abschied nehmen von 100 prozentiger Sauberkeit. Fett und Rückstände bleiben in den Poren haften und bilden dabei mit der Zeit eine natürliche Beschichtung (Patina), durch die das Gusseisen seinen besonderen Charakter erhält. Keime und Bakterien haben aufgrund der hohen Koch- und Brattemperatur von meistens über 150 Grad keine Überlebenschance. Um eingebrannte Partikel zu lösen, kann Gusseisen bei Bedarf ab und zu mit 2 Esslöffeln Salz und einem Küchentuch einem „Peeling“ unterzogen werden.

Rohe Gusseisen Töpfe und Pfannen werden bei der Fertigung mit Rapsöl eingebrannt. Sie sollten immer leicht eingefettet sein, um Korrosion zu verhindern. Vor dem ersten Gebrauch muss Gusseisen mit klarem Wasser abgespült werden. Bei einigen Herstellern ist das Gusseisen bereits vorbehandelt und muss nicht mehr „eingebrannt“ werden. Beachten Sie hierzu die Produkthinweise auf der Verpackung.

Pflegefehler und Lösungen

Die folgenden Tipps beziehen sich hauptsächlich auf rohes Gusseisen Kochgeschirr

Das Kochgeschirr ist grau geworden

Dies geschieht, wenn die ursprüngliche Fettschicht abgewaschen worden ist.

Lösung: Reiben Sie das Kochgeschirr mit reichlich Speiseöl ein.

Teile ohne Holzgriff für 20 - 30 Minuten bei ca. 150 Grad in den Backofen stellen, bis das Öl getrocknet ist.

Kochgeschirr mit Holzgriff für 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und darauf stehen lassen, bis es vollständig abgekühlt ist. Wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist, wird das überschüssige Öl mit Küchenpapier entfernt.

Das Kochgeschirr rostet

Es kann mehrere Gründe geben:

- Die ursprüngliche Fettschicht ist entfernt worden (z. B. durch übertriebenes Abwaschen).
- Speisen wurden über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr aufbewahrt.
- Das Gusseisen Kochgeschirr wurde nicht richtig abgetrocknet und bei schlechter Entlüftung weggestellt.

Lösung: Roststellen mit Stahlwolle entfernen. Danach das Teil mit Rapsöl großzügig einreiben und neu einbrennen, wie oben beschrieben. Wenn mehrere, ehemals rostige Teile, im Backofen eingebrannt werden, sollte dieses einzeln geschehen. So wird verhindert, dass sich Kondenswasser bildet, das neuen Rost unterstützt.

Das Gusseisen Kochgeschirr ist zu trocken und Speisen kleben fest

Reichlich Salz auf die Pfanne geben und die Pfanne auf eine warme Herdplatte stellen. Die Pfanne mit Salz ausbrennen, abkühlen lassen und das Salz wegschütten.

Das Gusseisen hat einen Kratzer bekommen

Gusseisen sollte man zwar nicht runter fallen lassen, es verträgt aber sehr viel. Wenn sich durch die Handhabung oder auch beim Transport ein oberflächlicher, grauer Kratzer gebildet haben, beeinträchtigt das nicht die Qualität.

Auf diesen Kratzer sollten Sie lediglich ein paar Tropfen Speiseöl machen, damit sich kein Rost bilden kann. Im Laufe der nächsten Benutzungen wird der Kratzer verschwinden.

Sollten sich Kratzer auf Gusseisen Töpfen und Pfannen bilden, handelt es sich in der Regel nur um die Beschädigung der mit Rapsöl eingebrannten Oberfläche. Diese schließt sich durch neue Fette automatisch wieder.

Gusseisen Pfannen und Töpfe werden mit dem Gebrauch immer besser. Wichtig ist, dass das Kochgeschirr nicht zu sauber gemacht wird!!!