Guss - Info
Pflege - Hinweise

Gussgeschirre & Grillplattenanleitung u. Pflege

1. Unsere Gussgeschirre & Grillplatten sind von Hand gegossene Einzelstücke und haben deshalb in Form und Aussehen unterschiedlichen Charakter. 2. Auch leichte Vertiefungen und Unebenheiten sind normal – dies beeinträchtigt die Grilleigenschaften in keinster Weise !
Vor dem ersten Benutzen bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen abreiben. In der Anfangszeit bitten wir Sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich das Gussgeschirr zu bräunieren und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert. Bei emailliertem Geschirr findet nur eine leichte Verfärbung statt. Einölen ist hier nicht notwendig.

Gussgeschirre & Grillplattenreinigung / Eisenguss

Nach Gebrauch das Gussgeschirr & die Grillplatte mit einem Küchentuch abreiben oder wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) in das Gussgeschirr oder auf Grillplatte etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz. Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen - oder in kaltem Zustand mit der Drahtbürste eingebrannte Stellen entfernen (nur Gussgrillplatte). Emailliertes Gussgeschirr einfach mit dem Küchentuch reinigen. Je dunkler / grauer die Gussgrillplatte wird, desto besser werden Ihre Grill-und Brateigenschaften. Durch häufiges Benutzen wird die Gussplatte immer besser. Nach Gebrauch die Gussplatte immer trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen und danach an einer trockenen Stelle aufbewahren, so werden Sie sehr lange Freude an Ihrer Grillplatte haben. Die Grillplatte bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt. Bei emailliertem Gussgeschirr keine spitzen und scharfen Gegenstände einsetzen, diese könnten die Oberfläche beschädigen. Reinigung mit Wasser nur von Hand.
Gussgeschirr nie in die Spühlmaschine zur Reinigung !

Grillen – (Gussgrillplatte) wie die Profis.

Gussgrillplatten sind viel- und beidseitig verwendbar. Rillenseite - für alle Grillgerichte. Flache Seite zum Grillen und Backen zu verwenden wie der “ Heiße Stein “ ! Einfach Deckel (Backhaube oder Pfanne in gleicher Größe) zum backen verwenden oder die neuen Kombinationsgrillplatten verwenden.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Backen, Grillen …….