

Unser Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Das neue Kochgeschirr hebt sich durch sein charakteristisches Design, seine unendliche Vielseitigkeit und seine einfache Pflege ab. Emailliertes Gusseisen ist ein Kochgeschirr, das dein Festtagsessen z.B. mit einem zarten Braten, zum vollen Erfolg werden lässt. Das robuste Material ist aber auch sehr praktisch für die Alltagsküche.

Mit der wunderschönen Emaillierung in dezentem Grau – außen dunkler als innen – können Topf und Baker direkt von Herd oder dem Backofen zum Tisch gebracht werden. Und dort halten sie die Speisen sehr lange heiß. Zwei großzügige Griffe sorgen stets für einen sicheren Transport.

Begeistere Deine Lieben mit bewährten Familienrezepten und neuen Kochideen. Teste selbst, was unsere Kollektion zu bieten hat. Je häufiger Du sie verwendest, desto mehr wirst Du sie lieben.

Produktdetails

- Hervorragende Wärmespeicherung und Anbrateneigenschaften
- Für Backofen und Kochstelle – inkl. Induktion
- Hitzebeständig bis 260° C
- Spülmaschinengeeignet.
- Zeitloses Design, auch zum Servieren
- **5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf**, ca. 32 cm x 31 cm x 20 cm
- **1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**, ca. 25 cm x 18 cm
- **2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**, ca. 32 cm x 22 cm
- 30 Jahre Garantie

Das Highlight: Der 5,7 Liter Topf

Darin gelingen köstliche Festtagsbraten oder Geflügel bestens. Doch auch das alltägliche Kochen, z.B. Eintöpfe und Schmorgereichte, ganz praktisch 1 x kochen und Portionen für den Vorrat produzieren, wird dich überzeugen.

So vielseitig und einfach in der Handhabung wird er einen festen Platz in deiner Küche bekommen. Mit 5,7 Liter bietet er viel Platz für Braten, Geflügel und viele Schmorgerichte.

Dank seiner Emaillierung ist er sofort einsatzfähig und muss nicht „eingebraunt“ werden. Trotzdem bräunt und brät er genauso wie eine Pfanne oder Topf aus Gusseisen.

Auf der hellen Emaillierung sieht man sofort, wenn das Bratgut zu dunkel wird und verhindert ein Anbrennen.

Durch die hervorragende Wärmespeicherung von Gusseisen bleibt das Essen heiß und lecker, auch wenn nicht jeder es pünktlich zum Essen schafft.

Der Deckel hat einen stabilen Griff, der die Handhabung auch mit einem Ofenhandschuh erleichtert. Und die Innenseite des Deckels hat kleine Noppen, die das Kondenswasser wieder auf das Essen tropfen lassen. So gelingt es schön saftig, zart und geschmackvoller.

Besonders für langsame Schmorgerichte geeignet und damit perfekt für das Niedertemperaturbraten und -garen.

In den zwei Bakern in zwei Größen 1 l und 2 l kannst du Aufläufe, Gratins und andere leckere Beilage sowie köstliche Desserts zu bereiten.

Reinigung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen.
- Spülmaschinenreinigung ist möglich. Sie kann das emaillierte Finish jedoch mit der Zeit stumpf machen. Dies ist harmlos und beeinträchtigt nicht die Kocheigenschaften.
- Wir empfehlen daher eine Reinigung von Hand mit warmem Seifenwasser und einer Nylon-Bürste, um das ursprüngliche Aussehen und die Emaillioberfläche optimal zu erhalten.
- Heißes Geschirr vor dem Reinigen immer abkühlen. Sofort gründlich abtrocknen.
- Ist einmal etwas angehängen, alle Rückstände mit einem Nylonschaber entfernen und mit Seifenwasser einweichen.
- Das heiße Geschirr nicht in kaltes Wasser eintauchen. Es kann dabei zu einem Thermoschock kommen, der zu Rissen im Emaille führt.
- Um eventuelle Flecken zu entfernen, etwas warmen Essig oder einen speziellen Reiniger für Emaille-Kochgeschirr verwenden.
- Um eine Beschädigung des Emails zu vermeiden, keine Metallpads oder scharfen Scheuermittel verwenden.
- Gussgeschirr vor der Aufbewahrung komplett abtrocknen. Nicht an Orten mit Dampfentwicklung aufbewahren.
- Wenn der freiliegende Gusseisenrand Rost aufweist, betroffenen Bereich leicht mit Edelstahl-Putzwolle reinigen, abspülen, abtrocknen und mit Pflanzenöl einreiben.

Gebrauch & Pflege

- Nicht einbrennen! Sonst wird die emaillierte Beschichtung beschädigt.
- Wähle eine Brennergröße, die dem Durchmesser der Kochgeschirrbasis entspricht. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über die Basis des Kochgeschirrs hinausragen.

- Niedrige bis mittlere Hitze zum Kochen verwenden, um Schäden am Kochgeschirr oder an der Beschichtung zu vermeiden.
- Längere Verwendung auf einem Hochtemperaturbrenner, kann zu Fleckenbildung und / oder ungleichmäßiger Erwärmung führen.
- Den Boden stets mit einer kleine Menge Öl, Butter oder Wasser einreiben bevor aufgeheizt wird. Niemals leer oder trocken aufheizen.
- Kein natives Olivenöl extra bei starker Hitze verwenden, da es verbrennt und eine dünne karbonisierte Schicht auf der Oberfläche hinterlässt.
- Keine Antihaft-Kochsprays verwenden, da diese die Beschichtung beschädigen und schwer zu entfernen sind.
- Gusseisen mit seiner intensiven Wärmespeicherung funktioniert am besten, wenn es allmählich erhitzt und abgekühlt wird. Es erfordert selten eine hohe Hitzeeinstellung der Kochstelle.
- Bei Verwendung der Pfanne, der Griffe und / oder des Deckels immer hitzebeständige Topflappen benutzen und Oberflächen durch Untersetzer schützen.
- Heißes Kochgeschirr nie ohne Schutz auf eine Arbeitsfläche oder andere Oberfläche stellen.
- Bei Verwendung auf Induktions-, Flachglas- oder Keramikkochfeldoberflächen, vor der ersten Benutzung die Bedienungsanleitung des Kochgeräteherstellers lesen.
- Das Geschirr nicht auf der Kochstelle oder anderen empfindlichen Flächen hin- und herschieben. Nach dem Kochen gleich von der Kochstelle nehmen.
- Kochgeschirr nicht in Wasser einweichen.
- Nicht in einem Gefrierschrank, in der Mikrowelle, auf einem Grill, am Lagerfeuer oder unter dem Grill verwenden.
- Vermeide bei emaillierten Gusseisen extreme Temperaturschwankungen. Die Produkte nur mit Raumtemperatur in den Kühlschrank stellen oder nach dem Kühlen wieder aufheizen.
- Keine Metallutensilien verwenden.
- Nicht mit Handmixern und Metallschlägern verwenden.
- Emailliertes Gusseisen ist sehr haltbar, kann jedoch beschädigt werden, wenn es versehentlich herunterfällt oder gegen eine harte Oberfläche stößt. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Zur Aufbewahrung nicht mit anderen Töpfen und Pfannen stapeln, um Kratzer oder Abplatzungen zu vermeiden. Nicht mit Gegenständen im Innern aufbewahren.