



PFLEGELEICHT LEBENSMITTELEICHT LANGLEBIG VIELSEITIG

Mit Gusseisen zu kochen ist eigentlich etwas Magisches. Bei richtiger Pflege kann Kochgeschirr aus Gusseisen ewig halten. Es gibt so viele Vorteile beim Kochen mit Gusseisen, und im Gegensatz zu vielen anderen Küchengeschirren werden gusseiserne Töpfe und Pfannen mit zunehmendem Alter sogar noch besser. Sie sind unglaublich vielseitig und können auf so viele verschiedene Arten verwendet werden.

Sie sind also der stolze neue Besitzer eines gusseisernen Topfes oder einer Pfanne. Es gibt ein paar Dinge, die Sie wissen müssen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Töpfe und Pfannen aus Gusseisen brauchen eine etwas andere Pflege als andere, und weil Gusseisen so beliebt ist, gibt es auch ein paar Mythen über die Pflege von Gusseisen, von denen Sie sich fernhalten müssen.

Hier ist der absolute Leitfaden für Ihre Gusseisen Kombination aus Topf und Pfanne – einschließlich Anwendungshinweisen, Einbrennen Ihres Gusseisens, Reinigung und Pflege, Aufbewahrung und wie Sie ein rostiges Gusseisen restaurieren können.

- Das allererste, was Sie tun sollten, ist den Topf oder die Pfanne zu waschen. Dieses Waschen unterscheidet sich geringfügig von der täglichen Pflege, da wir heißes Seifenwasser vorschlagen werden!
Vielleicht haben Sie schon einmal gehört, dass Sie auf Gusseisen keine Seife verwenden sollten, aber das stimmt nicht ganz. Wenn es um neue und gebrauchte Pfannen geht, ist ein wenig Wasser und Seife eine gute Sache. Diese erste Wäsche entfernt Fabrikrückstände oder Rostflecken. Achte darauf, dass du den Topf oder die Pfanne nach diesem ersten Waschen gut mit einem fusselfreien Tuch oder Papiertuch abspülst und abtrocknest. Sie müssen Ihre Pfanne wahrscheinlich nur ein- oder zweimal im Jahr mit Seife waschen, wenn Sie sie gut pflegen.
- Dein Gusseisen Topf und die Pfanne nicht nur im Backofen sondern auch auf allen Herdtypen verwendet werden (Ceran, Induktion, Gas, Grill).
- Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuh wenn Sie die Griffe der heißen Gusseisen, den Gusseisen ist ein extrem hitzeleitendes Material. Die Griffe können heiß werden.
- Wenn Sie in Ihrer gusseisernen Pfanne auf einem Herd kochen, stellen Sie sicher, dass Sie das Gusseisen 5-10 Minuten lang bei niedriger bis mittlerer Hitze vorheizen, bevor Sie Lebensmittel in die Pfanne geben. Gusseisenpfannen erhitzen sich normalerweise nicht gleichmäßig, aber sie halten die Hitze wirklich gut. Wenn Sie kalte Speisen in eine kalte Gusseisenpfanne fallen lassen, erzielen Sie nicht die

besten Ergebnisse. Sie werden wissen, dass Ihre Pfanne heiß genug ist, wenn Sie Ihre Hand über die Pfanne halten und die Hitze spüren. Ein weiterer guter Tipp, den Sie beim Kochen mit Gusseisen befolgen sollten, ist, sobald Sie Ihr Essen hineingeworfen haben, lassen Sie es in Ruhe. Wenn Sie es zu früh bewegen, bleibt es kleben – Sie wissen, wann Ihr Abendessen zum Wenden oder Wenden bereit ist, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.

- Die Auswahl der richtigen Utensilien für Ihr gusseisernes Backgeschirr stellt sicher, dass es viele Jahre lang in einem Top-Zustand bleibt, und hilft Ihnen, schädliche Chemikalien oder Fragmente zu vermeiden, die in Ihre Speisen gelangen. Holz, Silikon und Hartmetall sind allesamt gute Optionen, aber du solltest auf jeden Fall Plastik und dünnes Metall vermeiden. Utensilien aus Kunststoff sind nicht hitzebeständig und können aufgrund ihres niedrigen Schmelzpunktes leicht durch die Hitze einer Gusseisenpfanne beschädigt werden. Wenn diese Plastikutensilien schmelzen, können schädliche Chemikalien in das Essen gelangen, das Sie kochen. So ist nicht nur Ihr Utensil ruiniert, sondern Sie könnten auch Ihre Gesundheit gefährden.
- Da die Pfanne eine ganz feine Ölschicht hat, empfehlen wir etwas unterzulegen, damit es keine Rückstände gibt. Dafür eignet sich z.B. ein Küchentuch. Alternativ kann die Pfanne auch aufgehängt werden, wenn Du einen geeigneten Platz dafür hast.

richtig einbrennen



Gusseisernes Geschirr ist eine Anschaffung fürs Leben. Aber die hervorragenden Kocheigenschaften und seine Robustheit machen es in der Küche zu einem dauerhaften Begleiter.

Damit man lange Freude an seinen gusseisernen Brättern und Pfannen hat, sollte man diese richtig vorbehandeln. Profis nennen diese Vorbehandlung auch Einbrennen. Durch das Einbrennen bildet sich eine Schutzschicht, die das Ansetzen des Gargutes verhindert. Diese Schutzschicht, auch Patina genannt, entwickelt sich immer weiter, je öfter der Bräter oder Topf benutzt wird.

Um die Patina nicht zu zerstören, sollte gusseisernes Kochgeschirr nicht mit Spülmittel gereinigt werden. Die Reinigung mit heissem Wasser und Spülbürste reicht in der Regel vollkommen aus. Ist es dennoch einmal nötig, die Pfanne oder den Bräter mit einem Spülmittel aufzuwaschen, muss das Einbrennen wiederholt werden.

Einbrennen – so gehts:

1. Ofen vorheizen:

Heize den Ofen auf 250 ° C vor. Wir verwenden eher Ober- und Unterhitze, da dadurch der Ölgeruch deutlich schwächer ist (mit Umluft würde er in der Wohnung verteilt werden).

2. Waschen

Waschen Sie Ihren neuen gusseisernen Bräter oder Topf auf. Beim ersten Mal sollten Sie Spülmittel verwenden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen

3. Trocknen

Bevor Sie die Pfanne einölen, muss sie komplett trocken sein. Trocknen Sie sie daher gut ab. Sie können die Pfanne auch für ein paar Minuten in den heißen Ofen geben, um die Feuchtigkeit restlos zu entfernen.

4. Einölen der Topf / Pfanne

Tragen Sie etwas Öl auf die verschiedenen Flächen auf der Pfanne auf und verreiben Sie es überall. Wischen Sie dann die Pfanne mit einem trockenen Papiertuch so ab, dass die Pfanne trocken aussieht. Die Schicht sollte wirklich hauchdünn sein.

Wir empfehlen folgende Reihenfolge beim Einölen und Auswischen: Innenseite der Topf / Pfanne, Aussenseite der Topf / Pfanne inkl. Boden und Griff.

5. Topf / Pfanne einbrennen

Wenn die Topf / Pfanne komplett eingerieben und ausgewischt ist, kann sie in den Ofen gegeben werden. Platzieren Sie sie auf einem Rost in der Mitte, verkehrt herum.

Der Pfannenboden sollte nämlich keinen Kontakt zum Rost haben, damit auf dem Boden keine Abdrücke durch den Rost entstehen.

Lassen Sie die Topf / Pfanne dann für 1 Stunde im Ofen. Sie können die Topf / Pfanne dann entweder herausnehmen (Achtung: extrem heiß) oder sie lassen sie im Ofen abkühlen.

6. Weitere Schichten auftragen

Wenn die Topf / die Pfanne so abgekühlt ist, dass Sie sie wieder anfassen können, prüfen Sie ob sich die Oberfläche glatt anfühlt. Sollte die Oberfläche der Topf / Pfanne klebrig sein, war entweder die Ölschicht zu dick oder der Ofen nicht warm genug. In beiden Fällen sollte Sie die Topf / Pfanne dann nochmal für eine weitere Stunde in den Ofen geben.

Fühlt sich die Topf / Pfanne glatt an, können Sie weitere Schichten auftragen. Dafür wiederholen Sie einfach die Schritte **4 und 5**. Wir empfehlen 1-2 weitere Schichten, sie können aber natürlich nach Belieben auch noch weitere Durchgänge machen.

Die beste Patina entsteht aber tatsächlich durch Braten und Benutzen der Topf / Pfanne. Das Einbrennen im Herd ist nur die Basis für den Aufbau einer guten Patina.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Kochgeschirr wünscht

Welches Öl zum Einbrennen von Eisenpfannen?

Früher haben wir hier Leinöl empfohlen. Da Leinöl, wenn es zu dick aufgetragen wird, aber nicht so gut auf Eisenpfannen hält und die Patina wieder abgehen kann, empfehlen wir es jetzt nur noch bedingt.

Eignet sich aber auch Sonnenblumenöl, Distelöl oder Rapsöl dazu. Sie können daher einfach das Öl nehmen, das sie gerade daheim haben.

Wichtig ist nur, dass Sie das Öl über den Rauchpunkt erhitzen. Der Rauchpunkt ist der Punkt, an dem das Öl seine Struktur verändert.

So gut wie alle Öle verrauchten bei Temperaturen von 250 °C, deshalb wählen wir auch diese Temperatur zum Einbrennen.

HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie Ihrer Pfanne noch etwas Fett hinzufügen, je nachdem, was Sie kochen und wie gut Ihre Pfanne gewürzt ist.

Mit einem richtigen ersten Würzen und der richtigen Pflege im Laufe der Zeit bauen sich jedoch nach und nach Fettschichten (und Geschmack) auf der Oberfläche der Pfanne auf, wodurch die Notwendigkeit für zusätzliches Öl entfällt. Hervorragendes Würzen wird jedoch nicht über Nacht geschehen.

Verwenden Sie in der Zwischenzeit etwa einen Esslöffel Öl, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die von Natur aus nicht viel Fett enthalten (wie Gemüse oder Hühnchen oder Fisch ohne Haut). Und von Natur aus fettreichere Lebensmittel wie Rind, Huhn oder Lachs mit Haut benötigen möglicherweise überhaupt kein zusätzliches Öl.

Picture steak and veggies in pan here.

REINIGUNG & PFLEGE



Erfahren Sie, wie Sie Ihre eingebrannten Gusseisen pflegen und waschen, ohne sie zu beschädigen.

Gusseisen müssen gewürzt werden und können leicht rosten, wenn das Gewürz erodiert ist. Die guten Nachrichten? Wenn Sie genau wissen, wie Sie Ihre zu pflegen haben, hält eine Gusseisen Topf bzw. die Pfanne ein Leben lang – und sie wird mit zunehmendem Alter immer besser.

So reinigen und würzen Sie Ihre Gusseisen Topf bzw. die Pfanne richtig.

1. Waschen

Wenn Sie eine Gusseisen Topf bzw. die Pfanne reinigen, sollten Sie vor allem keine Seife verwenden, sie über Nacht in Wasser einweichen oder in die Spülmaschine stellen. Eines dieser Dinge zu tun, kann seine Würze ruinieren. Verwenden Sie stattdessen sehr heißes Wasser und einen milden, nicht scheuernden Schwamm, um die Pfanne nach jedem Gebrauch zu reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder anderen aggressiven Materialien zum Reinigen, da diese auch das Gewürz beschädigen können. Um anhaftende Speisereste zu entfernen, verwenden Sie eine Kombination aus grobem Salz

und heißem Wasser, um eine Paste zu bilden, und schrubben Sie sie vorsichtig ab, und spülen Sie sie dann mit heißem Wasser ab.

2. Trocken

Sofort und gründlich mit einem fusselfreien Tuch oder Papiertuch trocknen. Wenn Sie einen kleinen schwarzen Rückstand auf Ihrem Handtuch bemerken, ist das nur eine Würze und völlig normal.

3. Öl

Reiben Sie eine sehr dünne Schicht Speiseöl oder Gewürzspray auf die Oberfläche Ihres Kochgeschirrs. Verwenden Sie ein Papiertuch, um die Oberfläche abzuwischen, bis keine Ölrückstände mehr vorhanden sind.

Gusseisen lagern

Ihr Gusseisen sollte immer knochentrocken sein, bevor Sie es stapeln oder aufhängen. Rost ist der Feind Ihrer wohlverdienten Würze!

Gusseisen mit Deckel sollte nicht auf dem Kochgeschirr gelagert werden. Wenn der Deckel auf dem Kochgeschirr bleibt, schließt das Innere des Kochgeschirrs Feuchtigkeit ein.

Wenn der Deckel vom Gusseisen entfernt ist, kann die Luft um das Kochgeschirr herum strömen und es trocken halten. Wenn Sie den Deckel auf dem Gusseisen aufbewahren möchten, legen Sie einfach ein Stück Papiertuch zwischen Topf und Deckel.

Wo können Sie Ihr Gusseisen lagern?

Wenn Sie möchten, dass das Gusseisen nicht sichtbar ist, sind Ihre Küchenschränke eine großartige Option. Zunächst muss der Schrankraum trocken und frei von Feuchtigkeit sein. Zweitens muss das Gewicht Ihrer Gusseisen- und anderer Pfannen berücksichtigt werden. Daher sollten sie auf der untersten Ablage von Küchenschränken gelagert werden, höhere Schränke könnten dazu führen, dass die Ablagen brechen.

Denken Sie auch daran, das Papiertuch zwischen all Ihre gestapelten Töpfe, Pfannen, Deckel und Pfannen zu legen.

Alternativ können Sie Ihr Gusseisen an Haken, Gestelle oder andere Küchenutensilien hängen, um Ihr gusseisernes Kochgeschirr besser zugänglich zu machen. Achten Sie darauf, die Aufhängung ausreichend zu sichern; Gusseisen ist schwer und Sie müssen sie an strukturellen, stabilen Elementen in Ihrer Küche befestigen.

ROSTIGES GUSSEISEN ?



Sie haben also Ihren gusseisernen Topf oder Ihre Pfanne nicht gewürzt – oder schlimmer noch, sie in einem nassen Waschbecken stehen lassen – und jetzt ist sie von Rost geplagt. Glücklicherweise gibt es eine Antwort darauf, wie man Gusseisen von Rost befreit, also werfen Sie es nicht weg. Gusseisen-Kochgeschirr soll ein Leben lang halten, daher ist es möglich, es wieder in Bestform zu bringen. Ein paar Schritte mögen kontraintuitiv erscheinen, aber das Ziel hier ist es, die Gewürzschichten vollständig zu entfernen und den Rost zu beseitigen, damit Sie mit einer frischen, gleichmäßigen Oberfläche von vorne beginnen können. Sobald Ihr Topf / Ihre Pfanne rostfrei ist, sollten Sie es sich zur Gewohnheit machen, Ihr Gusseisen richtig zu reinigen und zu würzen, damit wir dies nie wieder durchmachen müssen.

1. Weichen Sie Ihr Gusseisen in Essig ein.

Wenn Sie mit leichtem Oberflächenrost zu tun haben, können Sie diesen Schritt wahrscheinlich überspringen und stattdessen einen Scheuerschwamm oder ein Küchentuch verwenden, um etwa $\frac{1}{3}$ Tasse koscheres Salz in die Oberfläche des Topfes / der Pfanne zu reiben, bis die Rostflecken entfernt sind. Beginnen Sie in ernsteren Fällen mit einem Essigbad.

Mischen Sie zu gleichen Teilen Wasser und destillierten weißen Essig und geben Sie es in einen Behälter, der in Ihren rostigen gusseisernen Topf oder Ihre Pfanne passt, wie z. B. einen Eimer oder eine tiefe Folienpfanne. Stellen Sie sicher, dass der gesamte Topf / die gesamte Pfanne in die Mischung getaucht ist, einschließlich Griff. Überprüfen Sie den Topf / die Pfanne etwa alle 15 Minuten und entfernen Sie sie aus der Lösung, sobald der Rost leicht abblättert. Dieser Vorgang kann nur eine Stunde oder bis zu acht Stunden dauern; Häufige Überprüfungen sind wichtig, um sicherzustellen, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne nicht länger als nötig einweicht. Die Essiglösung löst den Rost auf, aber sobald dieser weg ist, kann er weiter eindringen und anfangen, die ursprüngliche Gussoberfläche des Topfes / der Pfanne zu zerfressen.

2. Schrubben und gründlich waschen.

Waschen Sie Ihren Topf / Ihre Pfanne mit einem Tropfen mildem Spülmittel und warmem Wasser und entfernen Sie verbleibenden Rost mit einem leicht scheuernden Schwamm, wie einem grünen Scheuerschwamm oder einem Kamenoko Tawashi-Schrubber aus Palmfasern. Je nach Schweregrad des Gusseisenrosts kann es etwas Ellenbogenschmalz erfordern. Reinigen Sie Ihr Gusseisen nach dem Kochen immer mit warmem Wasser, damit es sich bei einem Kälteschock nicht verzieht oder reißt, und auch hier hilft es, den Trocknungsprozess zu beschleunigen. Trotz der Mythen ist es in Ordnung, jederzeit eine

kleine Menge Seifenwasser auf Gusseisen zu verwenden, besonders zu diesem Zeitpunkt, da keine Würze beschädigt werden kann.

Trocknen Sie den Topf / die Pfanne sofort gründlich mit einem Küchen- oder Papiertuch ab. Stelle es für ein paar Minuten auf den Herd bei schwacher Hitze, um es weiter zu trocknen.

3. Gusseisen neu würzen.

Jetzt müssen Sie Ihren sauberen gusseisernen Topf / Pfanne einbrennen, um die Schutzschicht aus Fettmolekülen wiederherzustellen, die sich an den Topf / die Pfanne binden, wodurch die Antihaf-Oberfläche des Gusseisens und das charakteristische dunkle matte Finish entstehen.

Ofen auf 500°F vorheizen. Wischen Sie eine dünne Schicht neutrales Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, wie Pflanzenöl, über den gesamten Topf / die gesamte Pfanne – innen und außen. Polieren Sie dann überschüssiges Öl und stellen Sie den Topf / die Pfanne umgekehrt in den Ofen, mit Aluminiumfolie oder einem Backblech auf der unteren Schiene, um eventuelle Tropfen aufzufangen. Schalten Sie die Hitze nach einer Stunde aus und lassen Sie den Topf/die Pfanne über Nacht im Ofen abkühlen, oder nehmen Sie den Topf/die Pfanne heraus und stellen Sie ihn vor der Verwendung mindestens 45 Minuten lang beiseite.

DEIN GÄRKÖRBCHEN

Image bread basket
icons

ATMUNGSAKTIV AUS RATTTAN PFLEGELEICHT LEINENTUCH

Was ist ein Gärkorb?

Gärkörbchen sorgen nicht nur für einen optimalen Gärprozess, sie geben deinem Teig auch die Möglichkeit sich in Ruhe zu entfalten und eine perfekte Brotform auszubilden.

Und glaube mir, du merkst den Unterschied!

Brotlaibe, die in einem Korb ruhen konnten sind nach dem Backen fluffiger und viel besser ausgeformt.

Wann Gärkörbchen benutzen?

Einen Gärkorb kannst du für alle Brotteige verwenden. Es versorgt deinen Teig zum einen mit genügend Luft um perfekt aufzugehen, zum anderen schützen sie ihn vor Austrocknung. Zudem behält der Teig seine Form, was gerade bei sehr weichen Brotteigen sehr vorteilhaft ist. Ohne Gärkörbchen würde so ein Teig schnell seine Form verlieren und relativ flach ausbacken.

Vorteile eines Gärkorbes aus Peddigrohr

- Liefern sehr gute Backergebnisse
- Sind sehr einfach in der Handhabung
- Extrem leicht zu reinigen (Teigrest entfernen, Ausklopfen, Fertig)

Wie benutze ich ein Gärkörbchen?

Die Benutzung eines Körbchens beim Backen ist ganz einfach. Zuerst solltest du das Innere des Korbes ein wenig mit Mehl bestäuben, damit dir der Teig beim Aufgehen nicht festklebt. Hierfür kann ich dir Dinkelmehl empfehlen.

Alternativ kannst du aber auch ein handelsübliches 405 Mehl verwenden. Sollte dein Teig dennoch am Körbchen festkleben, mische es beim nächsten Mal 50:50 mit Kartoffelstärke.

Lege nun deinen Brotlaib zum Aufgehen in das Körbchen und bedecke ihn mit einem Tuch (nicht mit Frischhaltefolie!).

Lasse deinen Teig nun nach Rezeptanweisung ruhen. Nach der Ruhephase kannst du deinen Brotlaib direkt im Backofen ausbacken.

Wenn du deinen Brotteig vor dem Backen noch mit einem Küchenmesser oder besser noch einem richtigen Bäckermesser einritzst, erhält dein Brot nach dem Backen ein formschönes Muster und eine perfekte Kruste.

Wie reinigt man ein Gärkörbchen?

Traditionelle Gärkörbe aus Peddigrohr sollten Sie nach Gebrauch immer gut trocknen lassen und anschließend ausklopfen. Bei stärkerer Verschmutzung können Sie das Gärkörbchen in warmem Wasser einweichen und mit einer Bürste ausbürsten.

Teigschaber

Der Teigschaber wurde entwickelt, um den Teig aus der Schüssel oder dem Behälter zu ziehen, er besteht aus 100 % BPA-freiem Kunststoff in Lebensmittelqualität. Es ist flexibel, hat scharf geschwungene Kanten und passt sich an verschiedene Rührschüsseln an.

Die rutschfesten Stellen auf beiden Seiten bieten Ihnen eine benutzerfreundlichere Erfahrung, sodass Sie Mehl mischen, nassen Teig übertragen, Brotteig schneiden, Brotteig formen und sogar die Arbeitsplatte einfacher reinigen können.

SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!

support@superkrust.de

Wir antworten Dir innerhalb von 24 Stunden.

