



DE Pflegeset für Dutch Oven
GB Care set for Dutch Oven

Art.Nr. SK-9011

Pflegeset für **SKANDIKA** Dutch Oven sowie andere Guss- und Schmiedeeisenprodukte, wie z. B. Pfannen und Woks, Grillroste und -zubehör, Bräter etc. **Für antihafbeschichtete Produkte ist das Set nicht geeignet.**

DE

Inhalt:

Pflegepaste

Die Paste besteht ausschließlich aus natürlichen Inhaltsstoffen und wird in Deutschland hergestellt. Sie ist sowohl geruchs- und geschmacksneutral, lebensmittelecht, vegan als auch glutenfrei. Mit der Paste werden unbeschichtete, gusseiserne Produkte eingebrannt und gepflegt. Die damit aufgebaute Patina schützt effektiv vor dem Anbrennen von Speisen und vor der Bildung von Rostflecken. Die Paste ist nicht für emailierte Gusseisenprodukte geeignet.

Ringkettenreiniger

Die polierte, glatte Oberfläche des aus Edelstahl bestehenden Ringkettenreinigers befreit gusseiserne Töpfe, Roste usw. gründlich von Essensresten und Verkrustungen, ohne dabei die schützende Patina zu beschädigen. Der Ringkettenreiniger kann einfach mit Spülmittel unter fließendem Wasser gereinigt werden. Er ist somit hygienisch und pflegeleicht.

Pinsel

Der weiche Pinsel mit Holzgriff ist für das Auftragen der Pflegepaste perfekt geeignet. Nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel reinigen und gut trocknen lassen.

Tuch

Das weiche, fusselfreie Tuch wird verwendet, um nach dem Auftragen der Paste mit dem Pinsel überschüssige Paste vom Topf zu entfernen. Das Tuch ist bei 90° C maschinenwaschbar.

Schleifvliespads

Die speziellen Pads in 4 verschiedenen Stärken bestehen aus einem extrem strapazierfähigen Fasergemisch mit Schleifmittelzugabe. Sie sind wiederverwendbar, waschbar bis 40° C und können individuell zugeschnitten werden. Für das Säubern von gusseisernen Töpfen sind sie bestens geeignet. Bitte verwenden Sie die Schleifvliespads in der farblichen Reihenfolge weiß, rot, schwarz, grün. Die Reinigungsleistung nimmt hierbei durch die Rauheit der Fasern zu.

Anwendung

Reinigen/Pflegen

Ein gusseiserner Topf muss nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden. Bei entsprechender Pflege ist der Topf langlebig und robust und bereitet jahrelange Freude beim Kochen und Backen.

Wichtig: Den Topf vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen! Wasser in einen noch heißen Topf einzufüllen, kann zum Thermoschock führen – das Material kann sich verziehen oder sogar reißen.

Essensreste können mit einem handelsüblichen Schwamm oder einer Bürste abgeschrubbt werden. Der Ringkettenreiniger und die speziellen Schleifvlieschwämme sind für hartnäckige Verkrustungen besonders gut geeignet. Den Gusseisentopf danach gründlich mit heißem Wasser ausspülen. Keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger verwenden und nicht in der Spülmaschine reinigen! Den Topf mit einem fusselfreien Geschirrtuch abtrocknen und anschließend gut an der Luft nachtrocknen lassen. Eine dünne Schicht der Paste mit dem Pinsel gleichmäßig innen und außen auftragen, um ihn zu versiegeln. Überschüssige Paste mit dem Tuch entfernen.

Einbrennen

Den Gusseisentopf (oder anderes Produkt) gründlich mit heißem Wasser ausspülen. **Keinesfalls** Spülmittel oder andere Reiniger verwenden! Mit einem fusselfreien Geschirrtuch den Topf abtrocknen und anschließend gut an der Luft nachtrocknen lassen. Eine dünne Schicht der Paste mit dem Pinsel gleichmäßig innen und außen auftragen. Ofen oder (geschlossenen) Gasgrill auf ca. 200 Grad vorheizen und den Topf und den Deckel möglichst nebeneinander auf den Rost legen. Die Paste dringt beim Erhitzen in das grobporige Gusseisen ein, verdampft und versiegelt dabei den Guss. Dieser Prozess dauert ca. 60 Minuten. Den Topf und den Deckel aus dem Ofen nehmen (**Achtung! Extrem heiß!**), und etwas abkühlen lassen. Bei Bedarf den Topf erneut wie oben einfetten, weitere 15 Minuten einbrennen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Die in die Poren eingezogene Paste wirkt nun als natürliche Schutzschicht, die sogenannte Patina, die effektiv vor dem Anbrennen von Speisen und vor der Bildung von Rostflecken schützt.

Wichtig: Das Einbrennen sollte in einem geschlossenen Ofen oder Grill vorgenommen werden. Innenräume gut lüften: Eine Geruchs-/Rauchentwicklung bei dem Prozess ist normal und unbedenklich.

Behandlung von Rostflecken

Sollte der Topf Rostflecken aufweisen, sind diese gründlich mit einer Drahtbürste oder den Schleifvliespads zu entfernen. Den Topf anschließend mit warmen Wasser (ohne Spülmittel oder Reiniger!) reinigen, abtrocknen und an der Luft nachtrocknen lassen. Mehrere Einbrennvorgänge müssen nun, wie oben beschrieben, vorgenommen werden, um die schützende Patina wieder aufzubauen.

Care set for **SKANDIKA** Dutch Oven and other cast iron and wrought iron products, such as pans and woks, grill grates and accessories, roasting tins, etc. **The set is not suitable for non-stick coated products.**

Contents:

Care paste

The paste consists exclusively of natural ingredients and is manufactured in Germany. It is odourless, tasteless, food-safe, vegan, and gluten-free. The paste is used to care and seal for uncoated, cast-iron products. The patina it builds up effectively protects food from burning and rust stains from forming. The paste is not suitable for enamelled cast iron products.

Ring chain cleaner

The polished, smooth surface of the stainless-steel ring chain cleaner thoroughly removes food residue and burnt crusts from cast-iron pots without damaging the protective patina. The ring chain cleaner can be easily cleaned with washing-up liquid under running water. It is therefore hygienic and easy to clean.

Brush

The soft brush with a wooden handle is perfect for applying the care paste. Clean thoroughly with water and washing-up liquid after each use and allow to dry thoroughly.

Cloth

The soft, lint-free cloth is used to remove excess paste from the pot after applying the paste with the brush. The cloth is machine washable at 90° C.

Abrasive fleece pads

The special pads in 4 different thicknesses are made of an extremely hard-wearing fibre mixture with added abrasive. They are reusable, washable at up to 40° C and can be cut to size individually. They are ideal for cleaning cast iron pots. Please use the abrasive fleece pads in the colour order white, red, black, green. The cleaning performance increases due to the roughness of the fibres.

Use

Cleaning/Care

Cast-iron pots must be cleaned thoroughly after each use. With proper care, the cookware is durable and robust and will provide years of cooking and baking pleasure.

Important: Always allow cookware to cool down completely before cleaning! Pouring water into a pot that is still hot can lead to thermal shock - the material could warp or even crack.

Food residue can be scrubbed off with a commercially available sponge or brush. A ring chain cleaner or special abrasive fleece pads are particularly suitable for stubborn crusts. Rinse the cast iron pot thoroughly with hot water afterwards. Do not use washing-up liquid or other cleaning agents and do not clean it in the dishwasher! Dry the pot with a lint-free tea towel and then leave to air dry thoroughly. Apply a thin layer of the paste evenly inside and out with a sponge or brush to seal it. Remove excess paste with a soft cloth.

Sealing

Rinse the cast iron pot (or other cookware) thoroughly with hot water. Never use washing-up liquid or other cleaning agents! Dry the pot with a lint-free tea towel and then allow to air dry thoroughly. Apply a thin layer of the paste evenly inside and out with a sponge or brush. Preheat the oven or (closed) gas grill to about 200 degrees and place the pot and lid on the rack, side by side if possible. The paste penetrates the coarse-pored cast iron as it heats up, evaporating and sealing the cast in the process. This process takes about 60 minutes. Remove the pot and lid from the oven (**Caution! Extremely hot!**), allow to cool slightly and remove any residue of the paste with a soft cloth or kitchen paper. If required grease the pot again as above, bake for another 15 minutes and then leave to cool completely. The paste that has been absorbed into the pores now acts as a natural protective layer, the so-called patina, which effectively protects food from burning and rust stains from forming.

Important: Seasoning should be done in a closed oven or grill. Ventilate the interior well: odour/smoke development during the process is normal and harmless.

Treatment of rust stains

If the pot has rust stains, remove them thoroughly with a wire brush. Then clean the pot with warm water (no washing-up liquid or detergent!), dry it and leave it to air-dry.

Several seasoning processes must now be carried out as described above in order to rebuild the protective patina.



**Vertrieb & Service durch /
Sales & Service by**

MAX Trader GmbH
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45307 Essen
Deutschland / Germany