



SCHULTE-UFER

Gebrauchs- und Pflegehinweise für Gusseisen-Geschirr

Using and cleaning instructions
for cast iron cookware

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt aus unserem Hause entschieden.

Gusseisen ist ein traditioneller Werkstoff, der schon seit Generationen für die Herstellung von Herdgeschirren eingesetzt wird. Produkte aus Eisenguss sind rustikal, schwer und Unikate – durch die besondere Produktionsmethode, das so genannte Sandgießverfahren, gleicht kein Gusseisen-Artikel ganz dem anderen.

Um bestmögliche Kochergebnisse zu erzielen, besitzen Koch- und Bratgeräte aus Gusseisen ein hohes Gewicht. Sie aufzuheizen dauert zwar aufgrund der großen Masse etwas länger, doch speichert diese die Wärme optimal und sorgt anschließend für einen äußerst gleichmäßigen Garvorgang. So gelingen z. B. Eintöpfe hervorragend, da der Garvorgang sehr „gemütlich“ erfolgt.

Gusseisen-Geschirre sind in der Regel emailliert. Diese Emaillierungen sind hochwertig, langlebig, hygienisch, kratzbeständig und lebensmittelecht.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um dieses Qualitätsprodukt optimal zu nutzen und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

Pflegehinweise

Vor dem ersten Gebrauch: Etiketten, Aufkleber u. ä., die sich auf dem Geschirr befinden, rückstandslos entfernen. Danach das Gusseisen-Geschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen, mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Es empfiehlt sich, die Poren der Oberfläche zu versiegeln. Dazu in das kalte Geschirr ca. 3 – 5 mm Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl, füllen und anschließend die Seitenwände mithilfe eines Backpinsels mit Öl benetzen. Jetzt das Geschirr so lange erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Das Geschirr erkalten lassen und das kalte Öl entsorgen. Danach das Geschirr mit heißem Wasser sorgfältig auswaschen und gut trocken reiben. Durch diese Behandlung werden die Poren in der Emailleschicht geschlossen und die angebratenen Speisen lassen sich später besser vom Boden lösen. Der Topf ist nun einsatzbereit.

Nach jedem Gebrauch: Profi-Köche ziehen es vor, benutztes Eisenguss-Geschirr nicht mit Spülmitteln zu reinigen, sondern nur mit heißem Wasser auszuwaschen. So bildet sich im Laufe der Zeit eine Art Patina, die das Ablösen des Garguts vom Geschirrboden unterstützt. Selbstverständlich können Sie das Geschirr auch intensiv spülen. Hartnäckige Verkrustungen lassen sich durch Aufkochen von 2 Teelöffeln Salz in Wasser lösen.

Gebrauchshinweise

Unsere Gusseisen-Geschirre eignen sich zur Verwendung auf allen Herdarten inklusive Induktion. Deshalb beachten Sie bitte die weiteren „Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern“.

Das Gusseisen-Geschirr nicht unter maximaler Energiezufuhr vorheizen. Die Wärme benötigt Zeit, um sich optimal zu verteilen. Reduzierte Leistung genügt, spart Energie und sorgt für eine gleichmäßigere Temperaturverteilung am Geschirrboden. Achten Sie darauf, dass das Geschirr stets auf einem zur Bodengröße passenden Herdplattendurchmesser benutzt wird. Die Herdplatte soll möglichst komplett vom Geschirrboden abgedeckt sein. Kochen mit aufgelegtem Deckel spart ebenfalls Energie.

Nachdem das Gusseisen-Geschirr Arbeitstemperatur erreicht hat, sollte nur mittlere bis niedrige Wärmezufuhr zum Tragen kommen, um ein Anbrennen des Garguts zu vermeiden. Das Gargut erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben. Dann können Sie es mit einem Pfannenwender problemlos wenden.

Achtung:

- Bratgut nach dem Waschen immer mit Küchenpapier trocknen. So vermeiden Sie gefährliche Fettspritzer.
- Ein Anbrennen der Speisen bedeutet, dass die Hitze nicht genug reduziert oder beim wasserarmen Garen zu lange ohne Deckel gearbeitet wurde.

Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern

Um eine optimale Funktion des Induktionsgeschirrs zu gewährleisten, ist es wichtig, dass der Bodendurchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden besteht die Möglichkeit, dass am Boden eines Koch-/Bratgeschirrs bereits nach 1 Minute Temperaturen erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie das Koch-/Bratgeschirr **nicht** trocken aufheizen. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, löschen Sie den Brand bitte **nicht** mit Wasser – ansonsten besteht Explosionsgefahr! Die Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.

Unter bestimmten Umständen – insbesondere in Verbindung mit der höchsten Heizstufe – kann es zu „Brummgeräuschen“ kommen. Diese resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Koch-/Bratgeschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Sonstige Hinweise:

- Gusseisen-Geschirre sollten keinen starken Temperaturschocks ausgesetzt werden. Bitte kein kaltes Wasser in das heiße Geschirr geben. Neben der Gefahr der Verbrühung durch aufsteigenden Wasserdampf kann es zu Mikro-Rissen in der Emaille-Schicht kommen.

- Emaille ist glasähnlich. Sie ist hart, aber auch stoßempfindlich. Sollte die Emaillierung einmal beschädigt worden sein, empfiehlt es sich, die lädierte Stelle einzuölen und so vor Rostbefall zu schützen. Auch wenn die schadhafte Stelle zu rosten beginnt, können Sie das Geschirr weiterhin nutzen. Da Gusseisen-Geschirre auch ohne Beschichtung eingesetzt werden können, bestehen keinerlei Gesundheitsgefahren.
- Um Rost an beschädigten Stellen vorzubeugen, sollte Gussgeschirr immer gut abgetrocknet werden (bitte nicht feucht wegräumen).
- Falls der Boden bzw. die Boden-Emaillierung defekt ist, kann dies zu Kratzern auf der Glaskeramik-Kochplatte führen.
- Um Energieverluste zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Boden des Geschirrs mit dem verwendeten Kochplattendurchmesser weitgehend übereinstimmt. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein.
- Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bei häufiger Reinigung in der Geschirrspülmaschine milchig werden können. Wir empfehlen die Reinigung mit der Hand.
- Bei Verwendung des Geschirrs auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion des Koch- und/oder Bratgeschirrs wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Das Geschirr nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Bitte achten Sie darauf, dass das Ceranfeld stets frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln ist, da diese zu Kratzern auf der Glaskeramik führen können.

- Lassen Sie das Geschirr nie zu lange leer oder nur mit Fett auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte es einmal überhitzt worden sein, lassen Sie es bitte auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Lassen Sie das Geschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Auch Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Geschirrs lassen. Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten drehen.
- Befüllen Sie das Geschirr nie bis zum Rand. Etwa 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als maximale Füllmenge.
- Nach längerem Kochvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Bei Einsatz im Backofen beachten Sie bitte, dass Glasdeckel nur bis max. 180° C hitzebeständig sind.
- Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Emaile in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen stellen keinen Reklamationsgrund dar. Dies gilt auch für nutzungsbedingte Stoßbeschädigungen an den Innen- und Außenseiten des Koch-/Bratgeschirrs.
- In Gussgeschirren mit Silikon-, Holz- oder Kunststoffwendern arbeiten.
- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- Das Geschirr stets nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Produkt vor.
- Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn das Geschirr mit heißem Inhalt transportiert wird. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie das Geschirr nur an den Griffen an.

- Setzen Sie das heiÙe Geschirr immer nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Lassen Sie das Geschirr immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Gusseisen-Geschirr eignet sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung von Hand.

Garantie und Gewährleistungspflicht:

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Service

Sollten Sie Fragen, Anregungen, Kritik haben, sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen.

Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Stand: September 2010

Dear Customer,

thank you for buying this high-quality product from our own workshops.

Cast iron is a traditional material which has been used for making cooking utensils for generations. Cast-iron products are solid and heavy. Every one is unique in its own way, because the special production method – casting in sand moulds – means that no single article is exactly like another.

To achieve the best possible results, cast-iron pots and pans are very heavy. Because of their high mass, it takes longer to heat them up. However, once they are warmed up, they store the heat efficiently, thereby ensuring that the food is cooked evenly at a constant temperature. They are especially suitable for stew-type dishes, because of the „leisurely“ speed of cooking.

As a rule, cast-iron utensils are enamel coated. These enamel layers are tough, hygienic, scratchproof and entirely safe for all kinds of foodstuffs.

To get the best out of this high-quality product and avoid any unnecessary damage, please read the following instructions carefully.

Instructions for use and care

Before using your pot or pan for the first time: remove all labels, stickers etc. entirely, leaving no residue. Then wash the cast-iron pot or pan thoroughly in hot water with a little detergent. Rinse it with clear water and dry well.

We also recommend sealing the pores before use. To do this, pour approximately 3-5 mm of vegetable oil (e. g. sunflower-seed oil) into the pot or pan and then brush the oil onto the inside walls. Then heat it until the oil begins to smoke. Allow it to cool and pour away the cold oil. Then wash it out carefully with hot water and rub it dry. This simple operation closes the pores in the enamel layer which makes it easier to remove any food baked onto the bottom. It is now ready for use.

After use: chefs prefer not to clean used cast-iron pots etc. with detergent, but with hot water only. This causes a kind of patina to form in the course of time which makes it easier to remove food residues from the bottom. It goes without saying that more intensive cleaning operations are also possible. Particularly stubborn stains or incrustated food can be best removed by boiling two tablespoons of salt in water.

Instructions for use

Our cast-iron utensils are suitable for use with all types of cooker, including induction cookers. Always observe the „Instructions for using induction cookers“.

Do not heat cast-iron pots or pans quickly at maximum power. The heat takes time to spread evenly. Lower power is sufficient, saves energy and ensures a more even distribution of temperature in the base of the utensil. Ensure that it is always placed on a hotplate which matches the diameter of the base. If possible, the hotplate should be covered completely by the base of the pot or pan. Cooking with the lid on also helps to save energy.

Once the cast-iron pot or pan has reached working temperature, the heat should be adjusted to a medium setting to prevent the food from burning. Do not turn the food until the pores have closed. It can then be turned without difficulty using a spatula.

Important:

- Food which is to be fried should always be dried with kitchen tissue after washing in order to avoid splashes of fat which may cause burns.
- If food burns, this means that the heat has not been reduced enough, or (when cooking with little water) that the pot or pan has been left uncovered too long.

Instructions for using induction cookers

To take optimum advantage of the induction utensil, it is important that the diameter of the base corresponds at least to the diameter of the hotplate. Due to the rapid heating speed of induction cookers, the temperature at the bottom of the pot or pan may quickly exceed the self-ignition point of the oil or fat (within one minute!). For this reason it is important that you do not heat the utensil up when it is still dry. Should the oil ignite accidentally, do not extinguish it with water as this may cause explosion. Instead, stifle the flame with the correct lid or with a towel or blanket. Allow the pot or pan to cool with the hotplate turned off.

Under certain conditions (especially when the hotplate is set to maximum) „humming“ noises may be heard. These are unavoidable and are caused by the interaction between the induction hotplate and a pot or pan which is suitable for use with such a hotplate. They do not constitute grounds for complaint.

Other notes

- Cast-iron pots or pans should not be subjected to rapid changes in temperature. Do not pour cold water into them. Besides the risk of scalding by steam, this may cause formation of hairline cracks in the enamel coating.
- Enamel is similar to glass. It is hard and sensitive to impact. Should the enamel layer be damaged, it is recommended to rub the damaged area with oil to prevent rusting. However, the pot or pan can still be used even if rust starts to form. Cast-iron cooking utensils can also be used without any enamel coating, so there is no danger to health.

- To prevent rust forming on damaged areas, always dry cast-iron utensils well. Do not put them in the cupboard when they are still wet. Rub damaged areas with a little vegetable oil.
- Any damage to the base or to the enamel coating may cause scratching of the ceramic-glass hob.
- To avoid wasting power, ensure that the diameter of the base of the pot or pan corresponds roughly to that of the hotplate. With a gas cooker, adjust the size of the flame to the base of the pot or pan.
- Remember that frequent washing of glass lids in dishwashing machines may cause the glass to become opaque. We therefore recommend washing by hand.
- Using the utensil on an open flame (e. g. gas cooker or food warmer) may cause discolouring on the outside around the base. This has no effect on the function of the pot or pan.
- Do not push or pull it over the ceramic-glass hob. Always ensure that there are no salt grains or other particles on the hob which may cause scratching.
- Do not allow the pot or pan to stand too long on the hot hob when it is empty or contains only oil. It may overheat. Should it overheat, switch the hotplate off and allow it to cool. Do not cool it with cold water.
- Do not leave the pot or pan unsupervised when it is in use. Do not leave children unsupervised with hot pots or pans on the hob. Turn the handles of pans to the side or back of the hob.

- Never fill the pot or pan up to the top. Do not exceed 2/3 of the nominal capacity.
- After cooking on the hob or in the oven, always handle the pot with a cloth or glove to avoid burns. When cooking in the oven, remember that glass lids are heat-resistant only up to a maximum temperature of 180° C.
- Metal or glass lids may cause wear and tear to the enamel coating. Any damage which may result does not constitute grounds for complaint. This also applies for any accidental damage to the outside or inside of the pot or pan during normal use.
- Use only silicon, wood or plastic spatulas for turning food in cast-iron pots or pans.
- Use only suitable sources of heat. When cooking with gas, do not allow the flame to pass beyond the base of the pot or pan.
- Use the pot or pan for its correct purpose only.
- Do not modify or alter the product in any way.
- Take special care when carrying or transporting the pot or pan containing hot food. Take care not to touch hot surfaces. Use only the grip or handle to lift it.
- Place the hot pot or pan only on a level, heat-resistant, steady surface.
- Allow the pot or pan to cool completely before cleaning it.
- Do not clean cast-iron pots and pans in dish-washing machines. Always wash them by hand.

Statutory guarantee and warranty:

The provisions of the law apply.

Service:

Should you have any questions, suggestions or criticism, do not hesitate to contact us in writing or by telephone.

In case of complaint, always enclose your payment receipt. This is important to allow us to process your complaint quickly and efficiently. Our contact data are as follows:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Status: September 2010



SCHULTE-UFER