

Wissenswertes

Unsere rustikalen und robusten Gusseisenpfannen werden traditionell seit mehr als 100 Jahren **ohne Beschichtung**, Lackierung oder Emailierung, **frei von PTFE und PFAS** hergestellt und sind mit ein wenig Wissen um die Pfanne und ihre Pflege eine Anschaffung für's Leben.

Deshalb hier ein paar Tipps:

1. Der Start

Da unsere Gusseisenpfannen beim Herstellungsprozess mit Bio-Pflanzenöl bereits einmal eingebrannt wurden, können Sie eigentlich sofort loslegen. Nach einer schnellen Reinigung – mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Küchenpapier oder Tuch trocknen – können Sie auch schon Ihr erstes Braterlebnis starten. Das früher bei uneingebrannten Eisenpfannen übliche Procedere mit Salz oder Kartoffelschalen können Sie getrost vergessen. Nicht vergessen sollten Sie jedoch, dass Ihre Pfanne mit jedem Bratvorgang, mit dem sich Ihr verwendetes Öl auf die raue Eisenoberfläche einbrennt, besser funktioniert. Dadurch bildet sich die berühmte „Patina“, die einen natürlichen Anti-Haft Effekt darstellt. Deshalb sollten Sie diese Ölschicht auch nicht mit fettlösendem Spülmittel abwaschen.

2. Der Alltag

Eigentlich benötigen Gusseisenpfannen weniger Pflege als man denkt. Die beste Pflege ist ohnehin der Bratvorgang. Wir empfehlen ein mittelhoch erhitzbares, hochwertiges Pflanzenöl (je nach Geschmack z.B. intensives Olivenöl, neutrales Sonnenblumenöl oder hoch erhitzbares Kokosöl) zum Braten. Butter ist nicht ideal, da diese nicht hoch erhitzbar ist und Ihre Pfanne mit der Zeit ranzig riechen kann. Ihre Pfanne sollte im Übrigen immer ein wenig vom Öl glänzen. Das dient auch zum Rostschutz. Ist die Oberfläche matt und stumpf, haben Sie zu viel vom eingebrannten Öl der Oberfläche entfernt. Das kann nicht nur durch Spülmittel passiert sein. Auch die Verwendung von säurehaltigen Lebensmitteln (Tomaten, gerbsäurehaltiger Wein) z.B. zum Herstellen einer Soße, kann diesen Effekt bewirkt haben. Normalerweise merken Sie das an den Brateigenschaften, bzw. dem nachlassenden Anti-Haft Effekt oder Rostansatz. Da hilft eine oberflächliche Behandlung mit Öl meist wenig, aber dieses Problem ist durch eine gründliche Reinigung und anschließendes Einbrennen der Pfanne ebenso leicht zu beheben. Die Vorgehensweise wird auch auf den Hilfeseiten der Hersteller (siehe unten!) beschrieben. Zur Reinigung genügt oft ein Durchwischen mittels eines Küchenpapiers oder ausspülen mit warmem Wasser. Bei hartnäckiger Verschmutzung (Grillpfanne!) empfiehlt sich eine Küchenbürste mit harten Borsten. Hygienische Bedenken wegen einer evtl. zu schonenden Reinigung der Pfannen sind unbegründet. Bei Brattemperaturen über 70°Celsius werden alle Bakterien oder auch Viren abgetötet. Braten in Gusseisenpfannen ist gesund. Auch weil ein zu verwendendes hochwertiges Pflanzenöl die sog. „freien Radikale“ im Körper bindet und somit das Krebsrisiko mindert.

3. Probleme

Die häufigsten Probleme im Alltag mit Gusseisenpfannen sind **Rost** (ja tatsächlich kann Eisen rosten) und nachlassende Bratergebnisse durch Ablösen der Ölschicht auf der Oberfläche der Pfanne. Das können Sie verhindern, indem Sie Ihre Pfanne nicht übertrieben und vor allem ohne Spülmittel (löst primär Fett!) reinigen und hin und wieder ein wenig mit dem von Ihnen verwendeten Öl einreiben. Eisen kann nur rosten, wenn es feucht ist – also **keine Speisereste in der Pfanne aufbewahren** und die Pfanne immer gut abtrocknen. **Niemals in die Spülmaschine!** Das ist schon einmal eine Vorsorge gegen Rostbildung. Aber auch wenn Sie dies vernachlässigt oder über lange Zeit vergessen haben, ist Ihre Gusseisenpfanne notfalls kinderleicht zu entrostern. Da Sie keine empfindlichen Beschichtungen beschädigen können, ist sogar der Einsatz eines Stahlwollschwämmchens möglich, um evtl. hartnäckigeren Rostbefall zu entfernen. Meist reicht jedoch ein wenig Öl und ein rauer Lappen. Wenn Sie Ihre Pfanne danach wieder einbrennen, ist diese praktisch wie neu und kann wieder eingesetzt werden. **Rostansatz ist kein Qualitätsmangel, sondern eine natürliche Eigenschaft von Eisen!** Wenn Ihre regelmäßig verwendete Pfanne auf der Oberfläche nicht ölig glänzend, sondern fleckig und matt erscheint, so liegt dies evtl. an vernachlässigter oder falscher Pflege. Eine gründliche Reinigung und erneutes Einbrennen schaffen hier einfache Abhilfe.

4. Infos im worldwideweb

Da wir immer wieder feststellen müssen, dass die Ratschläge und Informationen im „www“ in diversen Foren und Chats doch stark von Un- und Halbwissen geprägt sind, empfehlen wir die Informationen der Hersteller auf deren Hilfeseiten unter www.skeppshult.com oder auch www.carlvictor.com **oder unsere Tipps zum Umgang und zur Pflege von Gusseisenartikeln auf www.schwedenpfannen.de bei den „Häufigen Fragen“**. Natürlich stehen wir Ihnen auch jederzeit persönlich mit Rat und Tat zur Seite!

Hinweis zu Rücksendungen:

*Bitte kontaktieren sie **uns** vor Rücksendungen immer zuvor per Telefon oder noch besser per e-mail. Unfrei versandte Pakete können wir leider nicht annehmen, da hier zu den üblichen Versandkosten noch ein zusätzliches Strafporto an uns berechnet wird. Um einen entsprechend der gesetzlichen Regelung vorgesehenen Wertabzug bei der Erstattung für einen gebraucht zurück gesendeten Artikel zu vermeiden, sollten Sie den Artikel nur so „benutzen“, wie dies in einem Ladengeschäft möglich wäre. Gebraucht zurück gesandte Ware können wir leider nicht wieder verkaufen (Hygiene!).*

Herzliche Grüße vom Team vom „Gusseisen-Profi“