

Einbrennen von Gusseisenprodukten mit farbloser Satinemaille innen:



Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie Gusseisenprodukte, die innen eine farblose Satinemaille (= schwarz) besitzen, einbrennen. Nachdem Sie das Produkt mit Wasser und Spülmittel gereinigt haben, füllen Sie ca. 1-2 cm Speiseöl (wir empfehlen: Traubenkern- oder Erdnussöl) ein und erhitzen dieses bis es dampft. Anschließend lassen sie das Öl kurz abkühlen, schütten es aus und wischen mit einem Küchentuch nach. Je öfter Sie das Gussgeschirr zum Kochen / Braten verwenden, desto "besser" wird es. Durch das Anbraten von Fleisch, entsteht mit der Zeit eine Patina (natürliche Beschichtung).

Sollte einmal etwas sehr stark angebrannt sein, geben sie einfach etwas Backpulver und Wasser in das Produkt. Kochen sie dies auf, schrubben sie mit einer Bürste nach und kochen sie es erneut auf - das Angebrannte löst sich wie von selbst. Danach sollten sie das Produkt wieder einbrennen.

Herstellung von Gusseisengeschirr

Zusammensetzung: 10 % Gusseisen (Roheisen) – 35 % Stahl – 55 % recyceltes Eisen

Formgebung



Zunächst werden zwei Modelplatten gefertigt, die mit Sand gefüllt werden. So entsteht eine Sandform, in die das geschmolzene Gusseisen (1340°) gegeben wird.

Schmelzen, Guss und Abschrecken



Die Produkte werden aus einem Guss hergestellt inklusive Griffe. Nach dem Gebrauch wird die Form zerstört. Aus diesem Grund sind zwei Le Creuset Produkte niemals identisch und es kann gelegentlich zu leichten Abweichungen kommen. Bei Le Creuset ist jedes Stück ein Einzelstück - ein Unikat.

Knock-Out



Der Rohling wird aus der Form genommen, der Sand gekühlt und für die Wiederverwendung aufbereitet. Das Produkt hat jetzt noch eine sehr raue Oberfläche und wird nun von Hand für die Emaillierung vorbereitet.

Abstrahlen (1) und Glätten



Nun wird der Boden geschliffen, dies ist erforderlich, damit die Spezial-Emaillierung (Vitrobase®/Vitroplus®) gut auf der Bodenoberfläche haftet.

Abstrahlen (2) und Kontrolle



Abschließend werden mit grobem Metallschrott kleine Roststellen entfernt und die Oberfläche aufgeraut, damit die Emaille besser haftet.

Grundieren, Trocknen und Brennen



Farblose Emaille wird auf die gesamte Oberfläche der Teile aufgetragen, auch auf die Ränder als wirksamer Rostschutz.

Farbige Emaille Auftragen



Die Emaille wird im Spritzverfahren aufgetragen

Trocknen, Brennen und Qualitätskontrolle



Diese muss bei 130°C trocknen und wird anschließend in einem Hochofen bei 790°C versiegelt. Eine dauerhafte und widerstandsfähige Beschichtung wird dadurch gewährt.



Häufige Fragen und hilfreiche Tipps zum Thema Le Creuset Gusseisengeschirr

Warum brennt alles an?

Nur bei niedriger und mittlerer Temperatur, nie bei voller Hitze kochen und braten. Vor dem Wenden immer warten, bis sich beim Bratgut die Poren geschlossen haben. Dann löst sich das Bratgut von alleine und klebt nicht an.

Warum ist nicht jedes Produkt als solches identisch?

Gusseisernes Kochgeschirr wird in Sandformen gegossen, die nach jedem Produkt zerstört werden. Somit ist jedes Produkt ein Unikat.

Muss die Herd-/Ofentemperatur während des gesamten Kochvorgangs gleich bleibend hoch sein?

Nein, da Gusseisen ein hervorragender Wärmespeicher ist, kann die Temperatur gegen Ende des Kochvorgangs zurück- oder sogar ganz abgeschaltet werden.

Kann man mit gusseisernem Kochgeschirr auch auf Induktion kochen?

Ja, gusseisernes Kochgeschirr ist für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.

Kann man in gusseisernem Kochgeschirr auch marinieren?

Ja, denn die Emaillierung ist absolut säurebeständig.

Sind die Griffe und Deckelknöpfe hitzebeständig?

Ja, Sie können sowohl die Bräter mit Deckel als auch die Pfannen mit Stiel im Backofen und unter dem Grill verwenden. Die Deckelknöpfe aus schwarzem Phenolplast sind bis 200 °C hitzebeständig. Die hölzernen Stiele der Pfannen sind bis ca. 100 °C hitzebeständig. Die gusseisernen Griffe und die Edelstahldeckelknöpfe sind bei jeder Temperatur hitzebeständig. Da diese jedoch heiß werden, sollten Sie immer Kochhandschuhe aus Silikon oder Textil verwenden.

Welche Vorteile hat Gusseisen gegenüber herkömmlichem Kochgeschirr aus Edelstahl?

- bessere Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung (Boden/Wände)
- höhere Wärmespeicherfähigkeit
- kein Vorheizen des leeren Produktes notwendig
- energiesparend

Was sollte man vor dem ersten Gebrauch berücksichtigen?

Vor dem ersten Gebrauch aller Pfannen und Bräter aus Gusseisen, reinigen Sie diese mit Spülwasser und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab.

Produkte mit einer farblos - emaillierten Innenseite (= schwarz) müssen eingebrannt werden:

- Das kalte Kochgeschirr mit ca. 1-2 cm Öl (wir empfehlen Traubenkern- oder Erdnussöl) auffüllen und die Seitenwände mit einem Papierküchentuch einreiben.
- Das Öl erhitzen bis es dampft.
- Den Bräter oder die Pfanne von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.
- Das abgekühlte Öl abgießen und nochmals mit einem Papierküchentuch ausreiben.
- Erneut Öl einfüllen und wie gewohnt bei mittlerer Hitze braten.

Danach dürfen Sie kein Spülmittel mehr verwenden, sonst muss der Vorgang wiederholt werden. Es genügt, den noch heißen Topf unter fließendem, heißem Wasser abzuspülen, um die Speisereste zu entfernen.

Auf der Oberfläche wird sich mit der Zeit ein öliger, hellbraun bis schwarzer Belag (Patina) bilden. Versuchen Sie nicht, diesen Belag zu entfernen, weil dieser das Ablösen des Kochgutes vom Pfannen- bzw. Topfboden erleichtert.

Mit welchem Öl sollte man arbeiten?

Bei Produkten mit einer farblos - emaillierten Innenseite (schwarz) empfehlen wir mit Traubenkern- oder Erdnussöl zu arbeiten. Diese Öle sind weniger volatil (d.h. sie halten eine konstante Temperatur von 220 °C) und wirken einem Anhängen des Bratguts entgegen. Olivenöl sollten Sie nur zur Geschmacksergänzung am Ende des Bratvorgangs dazu tun.

In Produkten mit einer sandfarbenen – emaillierten Innenseite können Sie mit Butter oder Oliven Öl arbeiten.

Wie reinigt man die Produkte am Besten?

Wichtig: immer erst das Produkt abkühlen lassen, kein kaltes Wasser in ein heißes Produkt geben (durch die Spannung kann die Emaillierung sonst zerspringen).

schwarze Innenseite (farblos emailliert):

mit heißem Wasser und einer Nylonspülbürste, ohne Spülmittel, um die Patina zu erhalten (hartnäckige Speisereste mit heißem Wasser einweichen oder mit 1EL Backpulver und 1Tasse Wasser aufkochen)

helle Innenseite:

in der Spülmaschine oder mit einer Nylonspülbürste und Spülmittel (hartnäckige Speisereste mit heißem Wasser einweichen oder mit 1EL Backpulver und 1Tasse Wasser aufkochen)

Sind schwarze Produkte auch emailliert?

Ja, denn Gusseisen würde innerhalb von wenigen Tagen rosten. Die Emaillierung bildet eine Schutzschicht.

Kann man die Produkte auf einer kleineren Kochstelle verwenden (Topfbodendurchmesser größer als das Kochfeld)?

Ja, denn Gusseisen ist ein optimaler Wärmeleiter, so dass das Produkt trotzdem bis zum Rand erwärmt wird. Verwenden Sie jedoch nie eine zu große Kochstelle, da ansonsten die Seitenwände überhitzt werden.

Kann man das Produkt weiter verwenden, wenn die Emaillierung abgesprungen ist?

Prinzipiell ja. Allerdings empfehlen wir Allergikern, sich im gegebenen Fall sicherheitshalber bei uns zu erkundigen. Das Produkt rostet an dieser Stelle evtl., aber Rost ist oxidiertes Eisen und Eisen ist ein natürliches Element unseres Körpers. Um Rost zu vermeiden, das Produkt immer gut abtrocknen (Produkt nie feucht wegräumen) und das Produkt an beschädigten Stellen der Emaillierung leicht mit Öl einreiben. Wenn die Emaillierung am Boden beschädigt ist, können evtl. Kratzer auf dem Ceranfeld entstehen.

Ein Produkt rostet, kann man es weiterhin verwenden?

Ja, denn Rost ist oxidiertes Eisen und Eisen ist ein natürliches Element unserer Körpers. Um Rost zu vermeiden, das Produkt immer gut abtrocknen (Produkt nie feucht wegräumen) und das Produkt an beschädigten Stellen der Emaillierung leicht mit Öl einreiben.

Was passiert, wenn ein Produkt runterfällt?

Gusseisen ist sehr stabil, jedoch kann es sein, dass das Produkt beim Herunterfallen zerbricht.

Darf man mit Metall-Küchenhelfern in den Produkten hantieren?

Grundsätzlich ja, wir empfehlen jedoch, bei allen emaillierten Oberflächen mit heller Innenseite am besten nur hitzebeständige Rührgeräte aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden.

Wie lange hat man Garantie?



Le Creuset leistet eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produktes für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren.

Ist das Le Creuset Kochgeschirr spülmaschinenfest?

Ja, allerdings sollte man vermeiden, Pfannen mit Holzgriffen in der Spülmaschine zu reinigen. Außerdem: Produkte mit schwarzer Innenseite verlieren dadurch ihre Patina – Sie müssten diese demnach wieder einbrennen.

Quelle: www.lecreuset.de/start.html

Sollten Sie weitere Fragen haben, senden Sie uns einfach eine e-mail: service@culinaris.eu