

Gebrauchsanweisung für Eisenguss-Töpfe und -Pfannen des Kopp-Verlags

**Vielen Dank, dass Sie sich für ein hochwertiges Kochgeschirr aus Eisenguss entschieden haben.
Diese Anleitung unterstützt Sie beim sicheren und langfristigen Gebrauch.**



1. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Produkt niemals in der Mikrowelle.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht leer bei hoher Temperatur.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da Griffe und Deckel sehr heiß werden.
- Vermeiden Sie starke Temperaturschwankungen (z. B. kaltes Wasser in heiße Pfanne).
- Halten Sie Kinder vom heißen Kochgeschirr fern.

2. Erste Benutzung und Reinigung vor dem Gebrauch

Ihr Produkt wurde werkseitig mit Pflanzenöl vorbehandelt (pre-seasoned).
Trotzdem empfehlen wir vor der ersten Nutzung:

1. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem Schwamm (ohne Spülmittel).
2. Trocknen Sie es sorgfältig ab oder stellen Sie es für ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur (max. 100 °C) in den Ofen.

3. Allgemeine Pflegehinweise

Nach jedem Gebrauch:

1. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
2. Entfernen Sie Speisereste mit heißem Wasser und ggf. einer weichen Bürste.
3. Verwenden Sie kein Spülmittel und reinigen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine!
4. Trocknen Sie das Produkt sofort gründlich ab.
5. Tragen Sie bei warmem Zustand eine dünne Schicht Speiseöl auf die Innenfläche auf.
6. Lagern Sie das Produkt trocken, den Deckel leicht versetzt aufgelegt.

4. Einbrennanleitung (Wiederherstellung der Schutzschicht)

Falls sich Rost bildet oder die Oberfläche stumpf oder ungleichmäßig wird, sollten Sie Ihr Kochgeschirr neu bzw. erneut einbrennen:

Vorbereitung:

- Reinigen Sie das Produkt gründlich mit heißem Wasser und einer Bürste.
- Bei starkem Rost: Füllen Sie das Produkt mit Wasser und lassen Sie dieses ca. 20 Minuten köcheln. Danach entleeren Sie es und bürsten den Rost ab.

Einbrennen im Ofen oder Grill:

1. Backofen/Grill auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht Einbrennpaste oder Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl) gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche auf – innen und außen.
3. Wichtig: Pflanzenöl ist zwar geeignet, führt jedoch langfristig nur zu einem mittelfristig stabilen Ergebnis. **Optimal ist die Verwendung von Einbrennpasten, wie z. B. Lex Protex, einer exklusiven, hochwirksamen, rein aus Produkten in Lebensmittelqualität bestehenden Pflege- und Einbrennpaste des Kopp-Verlags.** Alternativ können auch andere handelsübliche Einbrennpasten für Eisen- und Gusseisengeschirre verwendet werden.
4. Entfernen Sie überschüssiges Öl/überschüssige Paste mit einem fusselfreien Tuch.
5. Legen Sie das Kochgeschirr kopfüber auf den Rost im Ofen/Grill.
6. Stellen Sie ein Blech oder eine Alufolie darunter, im Ofen geht auch Backpapier, um Tropfrückstände aufzufangen.
7. Lassen Sie das Produkt 1 Stunde einbrennen und anschließend vollständig abkühlen.
8. Wiederholen Sie den Vorgang ein weiteres Mal für eine belastbare, tiefschwarze Schutzschicht.

5. Hinweise zur Nutzung

- Gusseisen benötigt etwas Vorheizzeit. Immer mit niedriger Stufe starten.
- Ideal für langsames Garen, Braten, Backen und Schmoren.
- Für alle Herdarten geeignet: Gas, Elektro, Ceran, Induktion, Backofen und offene Feuerstellen.

6. Entsorgung und Konformität

Dieses Produkt ist bei richtiger Pflege extrem langlebig. Sollte dennoch eine Entsorgung notwendig sein, führen Sie es dem Altmetall zu.

Konformitätserklärung: Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien und -Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit.

Hersteller/Inverkehrbringer:

Kopp Verlag e.K. | Bertha-Benz-Str. 10 | 72108 Rottenburg a.N.
www.kopp-verlag.de | info@kopp-verlag.de | Tel.: (07472) 98 06 10

