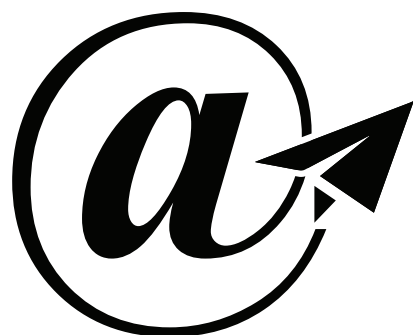


Chefalòne



**Gusseisen Brotbackform - Cast Iron Bread Loaf Pan -
Moule à pain en fonte - Gietijzeren broodvorm -
Pirofila per Pane in Ghisa -
Molde de hierro fundido para pan**



VIP SUPPORT
contact@globetrade24.com



DE

Du hast Fragen oder Anregungen?
Hat ein Teil der Lieferung gefehlt
oder ist beschädigt worden?

**Melde Dich bei uns, wir sind
jederzeit für Dich da!**

4

GB

You have questions or suggestions?
Was a part missing or damaged
in your delivery?

**Contact us, we are
always there for you!**

6

FR

Avez-vous des questions ou
des suggestions?
Une pièce était-elle manquante ou
endommagée lors de votre livraison ?

**Contactez-nous, nous sommes
toujours là pour vous !**

8

NL

Heb je vragen of suggesties?
Ontbrak er een onderdeel of
was het beschadigd bij uw levering?

**Neem contact met ons op,
we staan altijd voor u klaar!**

10

IT

Avete domande o suggerimenti?
Mancava un pezzo o era
danneggiato nella consegna?

**Contattateci, siamo
sempre lì per te!**

12

ES

¿Tienes preguntas o sugerencias?
¿Faltaba una pieza o estaba
dañada en su entrega?

**Contáctenos, estamos
¡Siempre ahí para ti!**

14

DE

Gusseisen Brotbackform

Bitte lies Dir die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um eine lange Zeit Freude mit Deinem gusseisernen Geschirr zu haben



Erste Schritte

Vor dem Erstgebrauch die Backform mit warmem Wasser abwaschen. Danach das Geschirr gründlich abspülen und abtrocknen. Die Form nicht an der Luft trocknen lassen oder feucht wegräumen, da sich so Rost bilden kann.

Benutzung

Bitte beachte:

Stelle keine zu hohe Temperatur ein. Gusseisen speichert die Wärme verhältnismäßig lange und gibt sie lange und gleichmäßig über die gesamte Kochfläche ab.

Die Backform ist für alle Herdtypen geeignet und kann darüber hinaus auch im Backofen, auf dem Grill und im Feuer verwendet werden.

Die gusseiserne Form beim Verschieben immer vorsichtig anheben und absetzen, um ein Verkratzen der Herdfläche zu vermeiden.

Fasse die Backform immer mit Ofenhandschuhen oder Topflappen an, da sie auf dem Herd oder im Ofen stark erhitzt. Verwende beim Absetzen des Geschirrs stets Untersetzer, um die Fläche vor Hitzeschäden zu schützen.

Vermeide harte Stöße, um eine Beschädigung der gusseisernen Form zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

Die heiße gusseiserne Form immer erst abkühlen lassen und keinesfalls direkt mit kaltem Wasser in Berührung kommen lassen. Vermeide extreme Temperaturunterschiede, da es sonst zu Rissen im Material kommen kann. Nach dem Abwasch immer gründlich abtrocknen und für die Aufbewahrung einen trockenen Ort wählen.

Die gusseiserne Brotbackform nicht mit Spülmittel oder anderen aggressiven Reinigern abwaschen oder in der Spülmaschine reinigen, da dadurch die gebildete Patina zerstört wird.

Gusseisen Geschirr richtig einbrennen

Das gusseiserne Geschirr kommt bereits eingebrannt bei dir an und kann sofort benutzt werden. Dennoch ist es ratsam, es nach einiger Zeit oder bei Bedarf einzubrennen, um die Patina (Schutzschicht) aufrechtzuerhalten oder wiederherzustellen. Ein mehrmaliges Einbrennen erzielt dabei ein besseres Ergebnis.

Man kann das gusseiserne Geschirr auf verschiedenste Weisen einbrennen. Auf dem Herd, im Ofen oder auch auf dem Grill. Wir empfehlen dabei das Einbrennen im Ofen.

Und so geht's im Ofen:

Das Geschirr zunächst gründlich ausspülen und trocknen lassen (kurz in den warmen Ofen oder auf den Herd stellen, damit das restliche Wasser verdampft).

Etwas Öl auf ein Stück Küchenrolle geben und damit das Geschirr innen gründlich einreiben. Am besten eignet sich Leinöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Achte darauf, dass das Öl hohen Temperaturen standhalten kann.

Das Geschirr mit der Öffnung nach unten auf das Backrost legen (hier empfiehlt sich dieses mit Backpapier auslegen). Danach den Ofen auf 250°C erhitzen.



Das Geschirr für eine Stunde im Ofen lassen Anschließend den Ofen ausschalten und das Geschirr abkühlen lassen (Achtung: es kann sich Rauch bilden)

Tipp:

Um eine wirklich gute Patina zu erhalten, kann dieser Schritt mehrmals durchgeführt werden. Am Anfang empfiehlt es sich für das Kochen/Braten etwas mehr Öl zu nehmen, damit sich die Patina richtig bilden kann.

Wichtig zu wissen: Gusseisen wird durch Verwendung besser, das heißt, je öfter das Geschirr genutzt und eingeölt wird, desto besser kann sich die Patina und damit der gegebene Antihafteffekt ausbilden.

Achtung:

Das heiße Geschirr nie ohne Topflappen, Handschuhe oder Ähnliches bewegen oder transportieren. Verwenden Sie immer einen Untersetzer, um die Pfanne abzustellen.

Was tun bei Rost?

Gusseisen hat viele Vorteile. Außer seiner Haltbarkeit und seiner Fähigkeit, Wärme zu speichern und gleichmäßig zu verteilen, ist Gusseisengeschirr auch sehr hitzebeständig.

Da die Pfannen nicht mit Teflon oder anderen Materialien beschichtet sind, kann Gusseisen rosten, wenn es Wasser ausgesetzt wird. Rost ist nichts schlimmes, sollte aber entfernt werden.

Rost vermeiden:

1. Das Geschirr nach jedem Gebrauch reinigen: Wasche es mit warmem Wasser und benutze eine Bürste, um Essensrückstände zu entfernen.
2. Gründlich trocknen: Nach dem Waschen trockne die Form vollständig mit einem sauberen Handtuch. Lass sie nicht an der Luft trocknen, das verursacht Rost. Um sicherzugehen, dass keine Restfeuchte mehr im Material ist, kann das Gusseisengeschirr auch nochmals kurz im Ofen oder auf dem Herd erwärmt werden.
3. Bratpfanne einfetten: Öle die Form nach jeder Verwendung mit Hilfe eines Küchentuchs ein.
4. An einem trockenen Ort aufbewahren: Bewahre die Gusseisenform an einem trockenen Ort auf, vorzugsweise mit einem sauberen Stück Küchenrolle darunter und darin, um Feuchtigkeitsansammlung zu vermeiden.
5. Harte Chemikalien vermeiden: Verwende keine harten Chemikalien wie Bleichmittel oder Ammoniak, um die Pfanne zu reinigen, da sie die Patina beschädigen und Rostbildung verursachen können.

Wie man Rost entfernt:

1. Mit Stahlwolle oder einer festen Bürste schrubben: Verwende ein Stahlwolle Pad oder eine feste Bürste, um den Rost zu entfernen. Stelle sicher, dass die gesamte Oberfläche, einschließlich der Ecken und Ränder, gründlich geschrubbt werden.
2. Verwende einen Rostentferner: Falls der Rost noch nicht vollständig entfernt wurde, trage einen Rostentferner auf die rostigen Stellen auf und lassen ihn für die empfohlene Zeit einwirken. Spüle die Form gründlich mit Wasser, um alle Rückstände zu entfernen.
3. Spülen und trocknen: Nach dem Entfernen des Rosts, die Form mit Wasser abspülen und gründlich mit einem sauberen Handtuch trocknen (oder kurz auf dem Herd).
4. Die Form neu einbrennen: Da sich durch das Schrubben die Patina des Gusseisens löst, musst du deine Form danach erneut einbrennen. Folge einfach den oben genannten Schritten, um die Patina wieder aufzubauen.

Indem diese Schritte befolgt werden, kannst du dein gusseisernes Geschirr effektiv vor Rost schützen oder diesen entfernen und die Antihafte-Oberfläche wiederherstellen



Cast Iron Bread Loaf Pan

Please read the instructions carefully to enjoy your cast iron cookware for a long time.

**Getting Started**

Before first use, wash the loaf pan with warm water. Then rinse and dry the cookware thoroughly. Do not let the pan air dry or store it while still damp, as this can cause rust to form.

Usage**Please note:**

Do not set the temperature too high. Cast iron retains heat for a relatively long time and distributes it evenly over the entire cooking surface. The loaf pan is suitable for all types of stoves and can also be used in the oven, on the grill, and over a fire. When moving the cast iron pan, always lift and place it carefully to avoid scratching the stove surface. Always handle the loaf pan with oven gloves or pot holders as it gets hot on the stove or in the oven. Always use coasters when setting down the cookware to protect the surface from heat damage. Avoid strong impacts to prevent damage to the cast iron pan.

Cleaning and Care

Always let the hot cast iron pan cool down before exposing it to cold water. Avoid extreme temperature differences, as they can cause cracks in the material. After washing, always dry it thoroughly and choose a dry place for storage. Do not wash the cast iron bread loaf pan with dish soap or other aggressive cleaners or clean it in the dishwasher, as it will destroy the patina.

Properly Seasoning Cast Iron Cookware

Your cast iron cookware arrives pre-seasoned and can be used immediately. However, it is advisable to season it again after some time or as needed to maintain or restore the patina (protective layer). Multiple seasoning processes yield better results.

There are various ways to season cast iron cookware: on the stove, in the oven, or on the grill. We recommend seasoning it in the oven.

Here's how to season it in the oven:

Thoroughly rinse and dry the cookware (place it briefly in the warm oven or on the stove to allow any remaining water to evaporate).

Apply some oil to a piece of kitchen paper and thoroughly rub the interior of the cookware.

The best oils to use are flaxseed oil, sunflower oil, rapeseed oil, or coconut oil. Make sure the oil can withstand high temperatures.

Place the cookware upside down on the oven rack (lining it with parchment paper is recommended). Preheat the oven to 250°C.

Leave the cookware in the oven for one hour. Then turn off the oven and let the cookware cool down (Caution: Smoke may occur).

Tip:

To achieve a really good patina, repeat this process several times. At the beginning, use slightly more oil for cooking/frying to allow the patina to form properly.



Important to know: Cast iron improves with use. This means that the more the cookware is used and oiled, the better the patina and the non-stick effect will develop.

Caution:

Never move or transport the hot cookware without pot holders, gloves, or similar protection. Always use a trivet to place the pan.

What to do in case of rust?

Cast iron has many advantages. Besides its durability and ability to retain and distribute heat evenly, cast iron cookware is also highly heat resistant. However, as it is not coated with Teflon or other materials, it can rust when exposed to water. Rust is not a major problem but should be removed.

Preventing Rust:

1. Clean the frying pan after each use: Wash the cast iron pan with warm water and use a brush to remove food residues.
2. Thoroughly dry: After washing, dry the pan completely with a clean towel. Do not let it air dry as that causes rust. To ensure there is no residual moisture in the material, the cast iron cookware can also be briefly heated in the oven or on the stove.
3. Grease the frying pan: Oil the pan after each use using a kitchen cloth.
4. Store in a dry place: Store the cast iron pan in a dry place, preferably with a clean piece of kitchen paper underneath and inside to avoid moisture accumulation.
5. Avoid harsh chemicals: Do not use harsh chemicals like bleach or ammonia to clean the pan as they can damage the patina and cause rust formation.

How to remove rust:

1. Scrub with steel wool or a stiff brush: Use a steel wool pad or a stiff brush to remove the rust. Make sure to scrub the entire surface, including the corners and edges, thoroughly.
2. Use a rust remover: If the rust hasn't been completely removed, apply a rust remover to the rusty areas and let it sit for the recommended time. Rinse the pan thoroughly with water to remove all residues.
3. Rinse and dry: After removing the rust, rinse the pan with water and dry it thoroughly with a clean towel (or briefly on the stove).
4. Season the pan: Since scrubbing removes the cast iron's seasoning, you need to season your pan again. Simply follow the steps mentioned above to rebuild the seasoning.

By following these steps, you can effectively protect your cast iron cookware from rust or remove it and restore the non-stick surface.



Moule à pain en fonte

Veillez lire attentivement les instructions d'utilisation afin de profiter longtemps de votre poêle en fonte.



Premiers pas

Avant la première utilisation, lavez le moule à pain à l'eau chaude. Ensuite, rincez soigneusement la poêle et séchez-la. Ne laissez pas le moule sécher à l'air libre ou ne le rangez pas humide, car cela pourrait provoquer de la rouille.

Utilisation

Veillez noter :

N'appliquez pas une température trop élevée. La fonte retient la chaleur pendant une période relativement longue et la diffuse de manière uniforme sur toute la surface de cuisson.

Le moule à pain convient à tous les types de cuisinières et peut également être utilisé au four, sur le gril et sur le feu.

Lorsque vous déplacez le moule en fonte, soulevez-le et posez-le toujours avec précaution pour éviter de rayer la surface de cuisson.

Toujours manipuler le moule à pain avec des gants de cuisine ou des maniques, car il est chaud sur la cuisinière ou dans le four. Utilisez des dessous de plats lorsque vous posez la vaisselle pour protéger la surface contre les dommages causés par la chaleur.

Évitez les chocs violents pour éviter d'endommager le moule en fonte.

Nettoyage et entretien

Laissez toujours refroidir le moule en fonte chaud avant de le nettoyer et ne le mettez jamais en contact direct avec de l'eau froide. Évitez les écarts des températures extrêmes, car cela pourrait entraîner des fissures dans le matériau. Après le lavage, séchez-le soigneusement et choisissez un endroit sec pour le ranger.

Ne lavez pas le moule à pain en fonte avec du liquide vaisselle ou d'autres nettoyeurs agressifs, et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle, car cela détruirait la patine formée.

Culotter adéquat des ustensiles de cuisine en fonte

Votre poêle en fonte arrive pré-culotté et peut être utilisé immédiatement.

Cependant, il est conseillé de l'assaisonner à nouveau après un certain temps ou selon les besoins pour entretenir ou restaurer la patine (couche protectrice). Plusieurs processus d'assaisonnement donnent de meilleurs résultats.

Il existe différentes façons de culotter la poêle en fonte : sur la cuisinière, au four ou sur le gril. Nous recommandons de culotter au four.

Voici comment le culotter au four :

Rincez soigneusement et séchez votre poêle (placez-le brièvement dans le four chaud ou sur la cuisinière pour permettre à toute l'eau restante de s'évaporer).

Appliquez un peu d'huile sur un morceau de papier absorbant et frottez soigneusement l'intérieur de la poêle en fonte. Les meilleures huiles à utiliser sont l'huile de lin, l'huile de tournesol, l'huile de colza ou la graisse de noix de coco. Assurez-vous que l'huile puisse résister aux hautes températures.



Placez la poêle en fonte à l'envers sur la grille du four (il est recommandé de la recouvrir avec une feuille de cuisson). Préchauffez le four à 250°C.

Laissez la poêle en fonte dans le four pendant une heure. Ensuite, éteignez le four et laissez la poêle en fonte refroidir (Attention : de la fumée peut se produire).

Astuce :

Pour obtenir une patine vraiment bonne, répétez ce processus plusieurs fois. Au début, utilisez légèrement plus d'huile de cuisson/friture afin de permettre à la patine de se former correctement.

Important à savoir: La fonte s'améliore avec l'utilisation. Cela signifie que plus la poêle en fonte est utilisée et huilée, meilleure sera la patine et l'effet antiadhésif.

Attention: Ne déplacez jamais ou ne transportez jamais la poêle en fonte chaude sans maniques, gants ou une protection similaire. Utilisez toujours un dessous-de-plat pour poser la poêle.

Que faire en cas de rouille ?

La fonte a de nombreux avantages. Outre sa durabilité et sa capacité à conserver et à répartir la chaleur de manière uniforme, la poêle en fonte est également très résistante à la chaleur. Cependant, comme elle n'est pas revêtue de Teflon ou d'autres matériaux, la poêle peut rouiller lorsqu'elle est exposée à l'eau. La rouille n'est pas un problème majeur, mais elle doit être éliminée.

Prévention de la rouille :

1. Nettoyez la poêle après chaque utilisation: Lavez la poêle en fonte à l'eau tiède et utilisez une brosse pour éliminer les résidus alimentaires.
2. Séchez soigneusement: Après le lavage, séchez complètement la poêle avec un torchon propre. Ne la laissez pas sécher à l'air libre, car cela provoque la formation de rouille. Pour vous assurer qu'il n'y a pas d'humidité résiduelle dans le matériau, la poêle en fonte peut également être brièvement chauffée au four ou sur la cuisinière.
3. Graissez la poêle: Huilez la poêle après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon de cuisine.
4. Conservez dans un endroit sec: Conservez la poêle en fonte dans un endroit sec, de préférence avec un morceau de papier de cuisine propre en dessous et à l'intérieur pour éviter l'accumulation d'humidité.
5. Évitez les produits chimiques agressifs: N'utilisez pas de produits chimiques agressifs tels que l'eau de Javel ou l'ammoniac pour nettoyer la poêle, car ils peuvent endommager la patine et provoquer la formation de rouille.

Comment éliminer la rouille:

1. Frottez avec de la laine d'acier ou une brosse rigide: Utilisez une éponge en laine d'acier ou une brosse rigide pour éliminer la rouille. Assurez-vous de frotter toute la surface, y compris les coins et les bords, soigneusement.
2. Utilisez un dissolvant de rouille: Si la rouille n'a pas été complètement éliminée, appliquez un dissolvant de rouille sur les zones rouillées et laissez agir pendant le temps recommandé. Rincez la poêle soigneusement à l'eau pour éliminer tous les résidus.
3. Rincez et séchez: Après avoir éliminé la rouille, rincez la poêle à l'eau et séchez-la soigneusement avec un torchon propre (ou brièvement sur la cuisinière).
4. Assaisonnez la poêle: Comme le frottement élimine l'assaisonnement de la fonte, vous devez assaisonner à nouveau votre poêle. Il vous suffit de suivre les étapes mentionnées ci-dessus pour reconstituer l'assaisonnement.

En suivant ces étapes, vous pouvez protéger efficacement vos ustensiles de cuisine en fonte contre la rouille ou l'éliminer et restaurer la surface antiadhésive.



Gietijzeren broodvorm

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om langdurig plezier te hebben van je gietijzeren pan.



Eerste stappen

Was de broodvorm voor het eerste gebruik af met warm water. Spoel en droog het servies daarna grondig af. Laat de vorm niet aan de lucht drogen of vochtig opbergen, omdat dit roestvorming kan veroorzaken.

Gebruik

Let op:

Stel geen te hoge temperatuur in. Gietijzer behoudt de warmte relatief lang en geeft deze gelijkmatig over het hele kookoppervlak af.

De broodvorm is geschikt voor alle soorten fornuizen en kan daarnaast ook in de oven, op de barbecue en boven open vuur worden gebruikt.

Til de gietijzeren vorm altijd voorzichtig op en zet hem neer bij het verplaatsen om krassen op het fornuisoppervlak te voorkomen.

Raak de broodvorm altijd aan met ovenwanten of pannenlappen, omdat deze heet wordt op het fornuis of in de oven. Gebruik altijd onderzetters bij het neerzetten van het servies om het oppervlak tegen hittebeschadiging te beschermen.

Vermijd harde stoten om beschadiging van de gietijzeren vorm te voorkomen.

Reiniging en onderhoud

Laat de hete gietijzeren vorm altijd eerst afkoelen en laat deze nooit direct in contact komen met koud water. Vermijd extreme temperatuurverschillen, omdat dit tot barsten in het materiaal kan leiden. Droog na het afwassen altijd grondig af en kies een droge plek voor opslag.

Was de gietijzeren broodvorm niet af met afwasmiddel of andere agressieve reinigingsmiddelen en reinig deze niet in de vaatwasser, omdat dit de gevormde patina zal beschadigen.

Gietijzeren kookgerei goed inbranden

Het gietijzeren kookgerei wordt al ingebrand bij jou geleverd en kan meteen worden gebruikt. Toch is het raadzaam om het na verloop van tijd of wanneer nodig opnieuw in te branden om de patina (bescherm laag) te behouden of te herstellen. Meerdere keren inbranden levert een beter resultaat op. Er zijn verschillende manieren om het gietijzeren kookgerei in te branden, op het fornuis, in de oven of zelfs op de grill. Wij raden aan om het in de oven in te branden.

En zo doe je dat in de oven:

Spoel het kookgerei eerst grondig af en laat het drogen (even in de warme oven of op het fornuis zetten zodat het overgebleven water verdampt).

Doe wat olie op een stuk keukenpapier en wrijf het kookgerei van binnen grondig in.

Lijnolie, zonnebloemolie, koolzaadolie of kokosvet zijn het meest geschikt.

Zorg ervoor dat de olie bestand is tegen hoge temperaturen.

Leg het kookgerei met de opening naar beneden op het ovenrek (het is raadzaam om het rek met bakpapier te bekleden). Verwarm vervolgens de oven tot 250°C.

Laat het kookgerei een uur in de oven staan. Schakel daarna de oven uit en laat het kookgerei afkoelen (let op: er kan rook ontstaan).

Tip:

Om een echt goede patina te krijgen, kan deze stap meerdere keren worden herhaald.

In het begin is het aan te raden om wat meer olie te gebruiken tijdens het koken/braden, zodat de patina zich goed kan vormen.

Belangrijk om te weten: Gietijzer wordt beter bij gebruik, dat wil zeggen, hoe vaker het kookgerei wordt gebruikt en ingeolied, hoe beter de patina en daarmee het anti-aanbak effect zich kan ontwikkelen.

Let op: Verplaats of vervoer het hete kookgerei nooit zonder pannenlappen, handschoenen of iets dergelijks. Gebruik altijd een onderzetter om de pan neer te zetten.

Wat te doen bij roest?

Gietijzer heeft veel voordelen. Naast zijn duurzaamheid en vermogen om warmte vast te houden en gelijkmatig te verdelen, is gietijzeren kookgerei ook zeer hittebestendig. Omdat de pannen niet zijn gecoat met teflon of andere materialen, kan gietijzer roesten wanneer het wordt blootgesteld aan water. Roest is niet erg, maar het moet worden verwijderd.

Roest voorkomen:

1. Reinig de koekenpan na elk gebruik: Was de gietijzeren pan met warm water en gebruik een borstel om voedselresten te verwijderen.
2. Grondig drogen: Droog de pan volledig af met een schone handdoek na het wassen. Laat het niet aan de lucht drogen, want dat veroorzaakt roest. Om er zeker van te zijn dat er geen restvocht meer in het materiaal zit, kan het gietijzeren kookgerei ook kort worden verwarmd in de oven of op het fornuis.
3. Invetten van de koekenpan: Vet de pan na elk gebruik in met behulp van een keukendoek. Bewaar op een droge plaats: Bewaar de gietijzeren pan op een droge plaats, bij voorkeur met een schoon stuk keukenpapier eronder en erin om vochtophoping te voorkomen.
4. Bewaar op een droge plaats: Bewaar de gietijzeren pan op een droge plaats, bij voorkeur met een schoon stuk keukenpapier eronder en erin om vochtophoping te voorkomen.
5. Vermijd harde chemicaliën: Gebruik geen harde chemicaliën zoals bleekmiddel of ammoniak om de pan schoon te maken, omdat ze de patina kunnen beschadigen en roestvorming kunnen veroorzaken.

Hoe roest te verwijderen:

1. Schrob met staalwol of een harde borstel: Gebruik een staalwolpad of een harde borstel om de roest te verwijderen. Zorg ervoor dat het hele oppervlak, inclusief hoeken en randen, grondig wordt geschrobd.
2. Gebruik een roestverwijderaar: Als de roest nog niet volledig is verwijderd, breng dan een roestverwijderaar aan op de roestige plekken en laat deze gedurende de aanbevolen tijd inwerken. Spoel de pan grondig af met water om alle resten te verwijderen.
3. Spoelen en drogen: Spoel de pan af en droog deze grondig met een schone handdoek (of kort op het fornuis) na het verwijderen van de roest.
4. De pan opnieuw inbranden: Omdat de patina van het gietijzer loskomt door het schrobben, moet je de pan daarna opnieuw inbranden. Volg gewoon de bovengenoemde stappen om de patina opnieuw op te bouwen.

Door deze stappen te volgen, kun je je gietijzeren kookgerei effectief beschermen tegen roest of roest verwijderen en het antiaanbakoppervlak herstellen.

Pirofila per Pane in Ghisa

Leggi attentamente le istruzioni per godere a lungo della tua pentola in ghisa.



Primi passi

Prima del primo utilizzo, lava la pirofila per il pane con acqua calda. Quindi sciacqua e asciuga accuratamente l'utensile da cucina. Non lasciare che la pirofila si asciughi all'aria o conservala ancora umida, poiché ciò può causare la formazione di ruggine.

Utilizzo

Nota:

Non impostare la temperatura troppo alta. La ghisa trattiene il calore per un periodo relativamente lungo e lo distribuisce uniformemente su tutta la superficie di cottura. La pirofila per il pane è adatta a tutti i tipi di fornelli e può essere utilizzata anche nel forno, sulla griglia e sopra un fuoco.

Quando sposti la pentola in ghisa, solleva e posizionala sempre con attenzione per evitare di graffiare la superficie del fornello.

Maneggia sempre la pirofila per il pane con guanti da forno o presine poiché si surriscalda sul fornello o nel forno. Usa sempre sottobicchieri quando appoggi l'utensile da cucina per proteggere la superficie dai danni causati dal calore.

Evita forti impatti per prevenire danni alla pentola in ghisa.

Pulizia e Cura

Lascia sempre raffreddare la pentola in ghisa calda prima di esporla all'acqua fredda. Evita differenze di temperatura estreme, poiché possono causare crepe nel materiale. Dopo il lavaggio, asciugala sempre accuratamente e scegli un luogo asciutto per la conservazione.

Non lavare la pirofila per il pane in ghisa con detersivo per piatti o altri detergenti aggressivi, né lavarla in lavastoviglie, poiché ciò distruggerà la patina formata.

Manutenzione della Patina Protettiva nelle Pentole di Ghisa

Le tue pentole di ghisa arrivano già pronte all'uso, con una patina protettiva applicata in fabbrica. Tuttavia, è consigliabile effettuare una manutenzione regolare per mantenere o ripristinare questa patina. La manutenzione periodica con l'applicazione di olio migliora la qualità e la durata della pentola. Puoi effettuare questa manutenzione in diversi modi: sulla stufa, nel forno, o sulla griglia. Per risultati ottimali, consigliamo il trattamento nel forno, applicando un leggero strato di olio sulla superficie della pentola.

Ecco come effettuare la manutenzione nel forno:

Sciacqua accuratamente e asciuga bene le pentole (mettile brevemente nel forno caldo o sulla stufa per far evaporare eventuali residui d'acqua).

Applica un po' di olio su un pezzo di carta da cucina e strofina bene l'interno delle pentole.

Gli oli migliori da utilizzare sono olio di semi di lino, olio di girasole, olio di colza o grasso di cocco. Assicurati che l'olio possa resistere ad alte temperature.

Posiziona le pentole capovolte sulla griglia del forno (si consiglia di foderarla con carta da forno).

Preriscalda il forno a 250°C.



Lascia le pentole nel forno per un'ora. Quindi spegni il forno e lascia raffreddare le pentole (Attenzione: Potrebbe verificarsi fumo).

Suggerimento:

Per ottenere una patina davvero buona, ripeti questo processo diverse volte. All'inizio, usa leggermente più olio per cucinare/friggere per consentire alla patina di formarsi correttamente. Importante sapere: La ghisa migliora con l'uso. Ciò significa che più le pentole sono utilizzate e oleate, migliore sarà la patina e l'effetto antiaderente che si svilupperanno.

Attenzione: Non spostare o trasportare le pentole calde senza guanti da cucina o protezione simile. Utilizza sempre un sottopentola per posizionare la padella.

Cosa fare in caso di ruggine?

Il ferro colato ha molti vantaggi. Oltre alla sua durabilità e capacità di trattenere e distribuire uniformemente il calore, le pentole in ghisa sono anche molto resistenti al calore. Tuttavia, poiché non sono rivestite con Teflon o altri materiali, possono arrugginire quando vengono esposte all'acqua. La ruggine non è un problema grave, ma dovrebbe essere rimossa.

Prevenzione della ruggine:

1. Pulisci la padella dopo ogni utilizzo: Lavare la padella in ghisa con acqua calda e utilizzare una spazzola per rimuovere i residui di cibo.
2. Asciugatura completa: Dopo il lavaggio, asciugare completamente la padella con un panno pulito. Non lasciarla asciugare all'aria, poiché ciò causa la formazione di ruggine. Per assicurarsi che non ci sia umidità residua nel materiale, le pentole in ghisa possono anche essere brevemente riscaldate in forno o sulla stufa.
3. Ungere la padella: Ungere la padella dopo ogni utilizzo con un panno da cucina.
4. Conservare in un luogo asciutto: Conservare la padella in ghisa in un luogo asciutto, preferibilmente con un pezzo pulito di carta da cucina sotto e all'interno per evitare l'accumulo di umidità.
5. Evitare prodotti chimici aggressivi: Non utilizzare prodotti chimici aggressivi come candeggina o ammoniaca per pulire la padella, poiché possono danneggiare la patina e causare la formazione di ruggine.

Come rimuovere la ruggine:

1. Strofinare con lana d'acciaio o una spazzola rigida: Utilizzare una lana d'acciaio o una spazzola rigida per rimuovere la ruggine. Assicurarsi di strofinare tutta la superficie, compresi gli angoli e i bordi, accuratamente.
2. Usare un rimuovi ruggine: Se la ruggine non è stata completamente rimossa, applicare un rimuovi ruggine sulle aree arrugginite e lasciarlo agire per il tempo consigliato. Risciacquare bene la padella con acqua per rimuovere tutti i residui.
3. Risciacquare e asciugare: Dopo aver rimosso la ruggine, risciacquare la padella con acqua e asciugarla completamente con un panno pulito (o brevemente sulla stufa).
4. Condire la padella: Poiché lo sfregamento rimuove la condizione della ghisa, è necessario condire nuovamente la padella. Basta seguire i passaggi menzionati sopra per ricostruire la condizione.

Seguendo questi passaggi, è possibile proteggere efficacemente le pentole in ghisa dalla ruggine o rimuoverla e ripristinare la superficie antiaderente.



Molde de hierro fundido para pan

Por favor, lee las instrucciones de uso cuidadosamente para disfrutar de tu utensilio de hierro fundido durante mucho tiempo



Primeros pasos

Antes de usarlo por primera vez, lava el molde con agua caliente. Luego, enjuágalo y sécalo minuciosamente. No dejes que se seque al aire ni lo guardes húmedo, ya que podría formarse óxido.

Uso

Ten en cuenta lo siguiente:

No ajustes la temperatura demasiado alta. El hierro fundido retiene el calor durante bastante tiempo y lo distribuye de manera uniforme por toda la superficie de cocción.

El molde es adecuado para todo tipo de cocinas y también se puede utilizar en el horno, a la parrilla y sobre el fuego.

Cuando muevas el molde de hierro fundido, levántalo y colócalo con cuidado para evitar rayar la superficie de la cocina.

Siempre usa guantes de horno o agarraderas al manipular el molde, ya que estará muy caliente en la cocina o en el horno. Al colocar el utensilio, utiliza posavasos para proteger la superficie del calor. Evita golpes fuertes para evitar dañar el molde de hierro fundido.

Limpieza y cuidado

Siempre deja que el molde de hierro fundido caliente se enfríe primero y nunca lo pongas en contacto directo con agua fría. Evita cambios de temperatura extremos, ya que podrían provocar grietas en el material. Después de lavarlo, sécalo minuciosamente y guárdalo en un lugar seco.

No laves la molde de hierro fundido para pan con detergente u otros productos de limpieza agresivos, ni lo limpies en el lavavajillas, ya que esto podría dañar la pátina formada.

Condicionamiento adecuado de utensilios de hierro fundido

Los utensilios de hierro fundido te llegan ya condicionados y listos para ser utilizados. Sin embargo, es recomendable volver a acondicionarlos después de un tiempo o según sea necesario para mantener o restaurar la pátina (capa protectora). Volver a acondicionarlos varias veces produce mejores resultados. Hay varias formas de acondicionar los utensilios de hierro fundido, ya sea en la estufa, en el horno o incluso en la parrilla. Recomendamos acondicionarlos en el horno.

Aquí tienes cómo hacerlo en el horno:

Enjuaga bien los utensilios y déjalos secar (puedes colocarlos brevemente en el horno caliente o en la estufa para que se evapore el agua restante).

Pon un poco de aceite en un trozo de papel de cocina y frótalo bien por el interior de los utensilios. Lo mejor es utilizar aceite de linaza, aceite de girasol, aceite de colza o grasa de coco. Asegúrate de que el aceite pueda soportar altas temperaturas.

Coloca los utensilios con la abertura hacia abajo en la rejilla del horno (es recomendable forrarla

con papel de hornear). Luego, calienta el horno a 250°C.

Deja los utensilios en el horno durante una hora. A continuación, apaga el horno y deja que los utensilios se enfríen (ten en cuenta que puede haber humo).

Consejo:

Para obtener una pátina realmente buena, puedes repetir este paso varias veces. Al principio, es recomendable utilizar un poco más de aceite al cocinar o freír para que se forme adecuadamente la pátina.

Es importante saber que el hierro fundido mejora con el uso, es decir, cuanto más se utilicen los utensilios y se les aplique aceite, mejor se desarrollará la pátina y, por lo tanto, el efecto antiadherente.

Advertencia:

Nunca muevas ni transportes los utensilios calientes sin agarraderas, guantes u otros utensilios similares. Siempre utiliza un salvamanteles para colocar la sartén.

¿Qué hacer con el óxido?

El hierro fundido tiene muchas ventajas. Además de su durabilidad y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, las ollas de hierro fundido también son muy resistentes al calor. Sin embargo, dado que las sartenes no están recubiertas con teflón u otros materiales, el hierro fundido puede oxidarse cuando se expone al agua. El óxido no es algo grave, pero debe ser eliminado.

Cómo evitar el óxido:

1. Limpia la sartén después de cada uso: Lava la sartén de hierro fundido con agua tibia y utiliza un cepillo para eliminar los restos de comida.
2. Seca completamente: Después de lavarla, seca la sartén por completo con una toalla limpia. No la dejes secar al aire, ya que eso puede causar óxido. Para asegurarte de que no quede humedad residual en el material, también puedes calentar brevemente el utensilio de hierro fundido en el horno o en la estufa.
3. Engrasa la sartén: Unta la sartén con aceite después de cada uso, utilizando un paño de cocina.
4. Almacénala en un lugar seco: Guarda la sartén de hierro fundido en un lugar seco, preferiblemente con un trozo limpio de papel de cocina debajo y dentro de ella, para evitar la acumulación de humedad.
5. Evita el uso de productos químicos agresivos: No utilices productos químicos fuertes como lejía o amoníaco para limpiar la sartén, ya que pueden dañar la pátina y provocar la formación de óxido.

Cómo eliminar el óxido:

1. Frota con lana de acero o un cepillo firme: Utiliza una almohadilla de lana de acero o un cepillo firme para eliminar el óxido. Asegúrate de frotar toda la superficie, incluyendo las esquinas y los bordes, de manera minuciosa.
2. Usa un removedor de óxido: Si el óxido no se ha eliminado por completo, aplica un removedor de óxido en las áreas oxidadas y déjalo actuar durante el tiempo recomendado. Enjuaga la sartén a fondo con agua para eliminar todos los residuos.
3. Enjuaga y seca: Después de eliminar el óxido, enjuaga la sartén con agua y sécala a fondo con una toalla limpia (o caliéntala brevemente en la estufa).
4. Vuelve a curar la sartén: Dado que al frotar se elimina la pátina del hierro fundido, deberás volver a curar tu sartén después de eso. Simplemente sigue los pasos mencionados anteriormente para reconstruir la pátina.

Siguiendo estos pasos, puedes proteger eficazmente tus utensilios de hierro fundido contra el óxido, eliminarlo y restaurar la superficie antiadherente





Chefarone