

Pflegehinweise

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen gusseisernen Pfanne oder des Zubehörs von holz4home®! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und können mit Sicherheit sagen, dass Sie von der Vielseitigkeit Ihres neuen Gusseisen-Produkts überrascht und begeistert sein werden.

Egal, ob es ein Dutch Oven (Feuertopf), eine Feuerpfanne oder Gusseisen-Zubehör ist, Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Sie lebenslang genießen können. Die korrekte Verwendung und Pflege Ihres neuen holz4home®-Produkts ist natürlich wichtig. Deshalb geben wir Ihnen gerne die Tipps und Anweisungen, die Sie benötigen, um sicherzustellen, dass Ihre Anschaffung von holz4home mindestens eine Generation überdauert.

! Wichtig

Es ist wichtig, dass Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen, bevor Sie Ihr gusseisernes Produkt verwenden, und dass Sie stets die Sicherheitshinweise beachten. Stellen Sie sicher, dass Sie diese Gebrauchsanweisung nicht verlieren.

Wenn Sie Ihre gusseiserne Pfanne oder das Zubehör von holz4home® aus irgendeinem Grund an Dritte weitergeben, ist es wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung immer weitergeben.

! Sicherheitswarnung

ACHTUNG! Gusseisen ist ein Material, das Wärme optimal verteilt und speichert. Wenn Sie Ihre Gusseisenpfanne oder das Zubehör von holz4home® verwenden, können diese extrem heiß werden. Dies gilt für die ganze Pfanne und alle losen gusseisernen Zubehöerteile, da diese vollständig aus Gusseisen bestehen. Es ist daher sehr wichtig, Kinder von Ihrer gusseisernen Pfanne oder Ihrem Zubehör fernzuhalten, wenn Sie sie benutzen.

Wir empfehlen Ihnen dringend, alle Teile Ihres Dutch Ovens, der Pfanne oder des Zubehörs nur mit hitzebeständigen Handschuhen, einem festen und dicken Tuch oder einem Deckelheber zu berühren.

- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten über gusseiserne Gegenstände, wenn diese noch heiß sind. Aufgrund der großen Temperaturdifferenz können sie brechen oder auf andere Weise beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel zum Reinigen von Gusseisen.
- Behandeln Sie Ihre Pfannen und Zubehör von holz4home sorgfältig und lassen Sie sie nicht fallen. Gusseisen ist ein sprödes Material und daher kann Ihre Pfanne Risse bekommen.

Pflegehinweise

Alle gusseisernen Erzeugnisse von holz4home haben eine vorbehandelte Oberfläche. Diese werden vorab mit einem natürlichen Öl behandelt und können sofort nach der ersten Reinigung benutzt werden.

Die Dutch Oven von holz4home® haben alle Deckel mit erhöhtem Rand, sodass Sie hier Briketts/ Kohle auflegen können. Die Hitze von oben und unten lässt Ihren Dutch Oven wie einen Ofen funktionieren.

Gusseisen ist ein schweres Material und hat die Eigenschaft, Wärme gut zu verteilen und zu halten. Gusseisen eignet sich für den Einsatz bei hohen Temperaturen und ist vielseitig nutzbar. Die Dutch Oven, Feuerpfannen und gusseisernen Zubehörteile von holz4home® können mit verschiedenen Wärmequellen verwendet werden. Beispiele sind ein Gasherd, ein offenes Feuer, ein Grill, ein normaler Ofen oder ein Ziegelofen.



Gebrauch und Pflege

Damit Ihr Gusseisen-Produkt von holz4home® ein Leben lang hält, ist es wichtig, dass Sie es richtig verwenden und pflegen.

Erster Gebrauch

Reinigen Sie die Gusseisenpfanne oder das Zubehör vor dem ersten Gebrauch immer mit heißem Wasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Da alle Gusseisenprodukte von holz4home bereits vorbehandelt sind, müssen Sie sie nicht selbst mit einem natürlichen Öl behandeln.

ACHTUNG! Wenn Sie Ihr Gusseisenprodukt zum ersten Mal verwenden, ist es wichtig, dass Sie es nicht zur Zubereitung saurer Speisen verwenden. Dadurch kann die Patina, die Schutzschicht, beschädigt werden.

Pflegehinweise

Die Grundregeln für die ordnungsgemäße Behandlung von Gusseisen sind sehr einfach. Wenn Sie sie einmal gelesen haben, sind sie leicht zu merken und wenn Sie es ein paar Mal gemacht haben, wird es schnell zur Gewohnheit.

- Nach dem Kochen müssen Sie Ihre Gusseisenpfanne oder Ihr Zubehör immer abkühlen lassen, bevor Sie sie mit warmem Wasser reinigen. Wir empfehlen, keine aggressiven Reinigungsmittel wie Spülmittel zu verwenden, da dies die Patina beschädigen kann.
- Reinigen Sie das Gusseisen niemals mit kaltem Wasser, solange es noch heiß ist. Aufgrund des plötzlichen Temperaturunterschieds kann Ihre Pfanne oder Ihr Zubehör zerbrechen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gusseisens eine normale Spülbürste oder einen Schwamm, niemals einen Metallschwamm oder eine Bürste.
- Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Gusseisenprodukte gründlich trocknen und an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Damit Ihr Dutch Oven „atmen“ kann, können Sie etwas zwischen die Pfanne und den Deckel legen, wenn Sie die gusseiserne Pfanne lagern. Auf diese Weise gibt es eine Öffnung zwischen der Pfanne und dem Deckel, und Ihre Pfanne trocknet nicht aus.

Pflege

Um das Austrocknen des Gusseisens beim Lagern zu verhindern, empfehlen wir Ihnen, es immer mit einer Pflegepaste speziell für Gusseisen zu behandeln. Wenn Sie diese nicht zur Verfügung haben, können Sie auch ein natürliches Öl oder Fett verwenden. Olivenöl ist weniger geeignet, da es nicht für sehr hohe Temperaturen geeignet ist.

Im Laufe der Zeit oder bei häufigem Gebrauch kann es vorkommen, dass die Schutzschicht Ihrer Gusseisenpfanne oder des Zubehörs erneuert werden muss. Sie tun dies, indem Sie die Pfanne erneut einbrennen und sie mit einem natürlichen Öl oder Fett behandeln. Stellen Sie sicher, dass Sie kein Öl mit einem niedrigen Brennpunkt verwenden. Das verbrennt bei zu geringer Temperatur, was wiederum bedeutet, dass Ihre Gusseisenpfanne bei höherer Temperatur austrocknen kann.

- Beschichten Sie die gesamte Gusseisenpfanne und alle losen Teile (innen und außen) mit dem natürlichen Öl oder Fett Ihrer Wahl.
- Legen Sie den vollständig eingeriebenen Gusseisenartikel etwa zwei Stunden lang in einen vorgeheizten Ofen bei etwa 180 °C (356 °F). Nach zwei Stunden können Sie den Ofen ausschalten und die Tür öffnen, sodass Ihr Dutch Oven, Pfanne oder Zubehör allmählich abkühlt.
- Wenn Ihr Gusseisenprodukt vollständig abgekühlt ist, schmieren Sie es und alle losen Teile innen und außen erneut mit dem natürlichen Öl oder Fett Ihrer Wahl ein.
- Denken Sie daran, dass Rauch entstehen kann, wenn Ihre Pfanne durch Verbrennen des Öls eingebrannt wird.

Pflegehinweise

Wenn Sie Ihren Dutch Oven, Ihre Feuerpfanne oder das Zubehör von holz4home® häufig zur Zubereitung kulinarischer Genüsse verwendet haben, kann sich Rost bilden. Keine Panik! Das lässt sich leicht beheben.

- Entfernen Sie sämtlichen Rost mit feiner Stahlwolle. Tun Sie dies, bis Sie wieder das blanke Gusseisen sehen.
- Waschen Sie Ihren Gusseisenartikel gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Schrubben Sie ihn dann gut mit einer Spülbürste oder einem normalen Spülschwamm.
- Nach der Reinigung immer gut trocknen.
- Ab diesem Zeitpunkt können Sie alle oben genannten Schritte zur Erneuerung der Schutzschicht Ihres Gusseisenprodukts ausführen.



Assembly Instruction

Congratulations on your purchase of a holz4home cast iron pan or accessory! We wish you a lot of cooking fun and dare to say with certainty that the versatility of your new pan or accessory will surprise and delight you.

Whether you've bought a holz4home Dutch oven, a Skillet or a cast iron accessory, the fact is that you have chosen a qualitative cast iron item that you can enjoy for a lifetime. Of course, proper care of your new cast iron pan or accessory is very important and for that reason we will gladly give you the tips and instructions you need to ensure that your holz4home item lasts for at least a generation.

Important

It is important that you read the information in this manual carefully before using your holz4home cast iron showpiece for the first time and that you follow the safety instructions at all times. Make sure you do not lose this manual.

When you give your holz4home cast iron item to someone else, it is important that you always give this manual along with it.

Safety Warning

ATTENTION! Cast iron is a material that optimally distributes and retains heat. When you use your holz4home cast iron pan or accessory, it can become extremely hot. This applies to the entire item, and in the case of a Dutch oven also for the lid. It is therefore very important to keep children away from your cast iron article when you use it.

When in use, we strongly recommend that you only touch your cast iron with heat-resistant gloves, a sturdy and thick cloth or a lid lifter.

- Do not throw cold liquids over cast iron when it is still hot. Due to the large temperature difference it can break or otherwise be damaged.
- Do not use aggressive cleaning products for cleaning cast iron.
- Treat your holz4home cast iron items with care and do not drop them. Cast iron is a brittle material.

Assembly Instruction

holz4home cast iron articles are provided with a pre-treated surface. The pans are all pre-treated with a natural oil and can be used immediately after initial cleaning.

The Dutch ovens of holz4home all have lids with an upright edge, so that you can place briquettes / coals here. When doing so the heat comes from above and below simultaneously and this makes your Dutch oven function as an oven.

Cast iron is a heavy material and has the quality to distribute and retain heat well. Cast iron is suitable for use in high temperatures and is very versatile in use. The holz4home ovens, Skillets and accessories can be used for various heat sources. Examples are a gas stove, barbecues, open fire, grill, regular oven or brick oven.



Use with care

To ensure that your holz4home cast iron lasts a lifetime it is important that you use and care for it correctly.

First use

Before using the cast iron pan or accessory for the first time, always clean it with hot water and dry it thoroughly. Because all holz4home pans are pre-treated, you do not have to treat them yourself with a natural oil.

WARNING! The first few times you use your cast iron item it is important that you do not use it to prepare acidic foods. This can damage the patina (the protective layer).

Assembly Instruction

The basic rules for treating cast iron the correct way are very simple. Once you have read them, they are easy to remember and once you have executed them a few times, they quickly become a habit.

- After cooking you should always let cast iron cool down before you clean it with warm water. We advise against using aggressive cleaning products such as dishwashing detergent. Aggressive cleaning products can damage the patina.
- Never clean cast iron with cold water while the cast iron is still hot, because of the sudden temperature difference your cast iron pan or accessory can break.
- Use a normal dishwashing brush or sponge to clean your pan, never use a metal sponge or brush.
- Cast iron is not suitable for the dishwasher.
- Make sure you dry the cast iron well after cleaning and always store it in a dry place.
- To let your Dutch oven 'breathe', you can put something between the pan and the lid when the cast iron pan is stowed. This way there is an opening between the pan and the lid and your pan does not dry out.

Care

To prevent cast iron from drying out when stowed, we advise you to always treat it with a care paste specifically for cast iron. If you do not have this at your disposal, you can also use a natural oil or fat. Olive oil is less suitable because it is not suitable for very high temperatures.

After some time or frequent use, it may occur that the protective layer of your cast iron pan or accessory has to be renewed. You can do this by heating the cast iron again and treating it with a natural oil or fat. Please make sure that you do not use an oil with a low combustion point.

- Apply a layer of the natural oil or fat of your choice on the entire cast iron pan or accessory and all loose parts, inside and outside.
- Place the fully oiled cast iron item in a preheated oven at approximately 180 ° C (356 ° F) for about two hours. After two hours you can switch off the oven and open the door, so that your Dutch oven, Skillet or accessory gradually cools down.
- When your cast iron item has completely cooled down, repeat the oiling treatment as described previously.
- Keep in mind that when cast iron is heated smoke may develop by burning of the oil.

Assembly Instruction

If you have already used your holz4home Dutch oven, Skillet or accessory frequently to prepare culinary delights, rust formation may occur. Do not panic! This is easily remedied.

- Use fine steel wool to remove all rust. Do this until you see the bare cast iron again.
- Wash the cast iron thoroughly with warm water and a mild detergent, polish the cast iron with a dishwashing brush or normal sponge.
- Thoroughly dry the cast iron after cleaning.
- From here you can follow all the steps mentioned above for the renewal of the protective layer of your cast iron.



Gebruiksaanwijzing

Profi ciat met de aankoop van je nieuwe holz4home gietijzeren pan of accessoire! We wensen je erg veel kookplezier en durven met zekerheid te zeggen dat de veelzijdigheid van je nieuwe pronkstuk je zal verrassen en verblijden.

Of het nou om een Dutch Oven gaat, een Skillet of een gietijzeren accessoire, feit is dat je hebt gekozen voor een kwalitatief artikel waar je een leven lang plezier van kan hebben. het correct gebruiken en verzorgen van je nieuwe holz4home item is daarvoor natuurlijk wel belangrijk en om die reden geven wij je graag de tips en aanwijzingen die je nodig hebt om ervoor te zorgen dat jouw holz4home aanwinst minimaal een generatie lang meegaat.



Belangrijk

Het is belangrijk dat je de informatie in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest voordat je je holz4home gietijzeren item in gebruik gaat nemen en dat je ten alle tijden de veiligheidsinstructies opvolgt. Zorg ervoor dat je deze gebruiksaanwijzing niet kwijtraakt.

Wanneer je je holz4home Gietijzeren pan of accessoire om wat voor reden dan ook aan iemand anders geeft, is het belangrijk dat je altijd deze gebruiksaanwijzing ook meegeeft.



Veiligheidswaarschuwing

LET OP! Gietijzer is een materiaal dat warmte optimaal verdeelt en vasthoudt. Wanneer je je holz4home gietijzeren pan of accessoires in gebruik hebt, kan deze extreem warm worden. Dit geldt voor de gehele pan, en eventuele losse gietijzeren accessoires, gezien deze in zijn geheel gemaakt zijn van gietijzer. Het is dus erg belangrijk kinderen uit de buurt te houden van je gietijzeren pan of accessoire wanneer je deze in gebruik hebt.

Wij raden je met klem aan alle onderdelen van je Dutch oven, Skillet of accessoire alleen aan te raken met hittebestendige handschoenen, een stevige en dikke doek of een deksel lifter.

- Gooi geen koude vloeistoffen over gietijzeren artikelen wanneer deze nog heet zijn. Door hte grote temperatuurverschil kunnen ze breken of anderszins beschadigen.
- Maak geen gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen voorhet schoonmaken van gietijzer.
- Behandel je holz4home pannen en accessoires met zorg en laat deze niet vallen. Gietijzer is een brons materiaal en om die reden kan je pan bartsen

Gebruiksaanwijzing

Alle holz4home gietijzeren artikelen zijn voorzien van een voorbehandeld oppervlak. Deze zijn allemaal van tevoren behandeld met een natuurlijke olie en kunnen na een eerste schoonmaak direct in gebruik worden genomen.

De Dutch ovens van holz4home hebben allemaal deksels met een opstaande rand, zodat je heir briketten/kolen op kan plaatsen. Door de warmte van boven en onder zal je Dutch oven fungeren als een oven.

Gietijzer is een zwaar materiaal en heeft als eigenschap warmte goed te verdelen en vast te houden. Gietijzer is geschikt voor gebruik in hoge temperaturen en veelzijdig in gebruik. De holz4home Dutch ovens, Skillets en gietijzeren accessoires kunnen gebruikt worden voor diverse warmte bronnen. Voorbeelden zijn een gasfornuis, barbecue, open vuur, grill, reguliere oven of steenoven.



Gebruik en Verzorging

Om te waarborgen dat jou holz4home gietijzeren pronkstuk een leven lang mee gaat, is het belangrijk dat je deze correct gebruikt en verzorgt.

Eerste gebruik

Maak je gietijzeren pan of accessoire voor het eerste gebruik altijd eerst goed schoon met heet water en droog deze dan goed af. Omdat alle holz4home gietijzeren producten al voorbehandeld zijn, hoef je deze niet zelf te behandelen met een natuurlijke olie.

LET OP! De eerste paar keer dat je je gietijzeren item gebruikt, is het belangrijk dat je deze niet gebruikt om zure voedingswaren te bereiden. Dit kan het patina, de beschermlaag, beschadigen.

Gebruiksaanwijzing

De basisregels om een gietijzer goed te behandelen zijn erg simpel. Wanneer je het een keer gelezen hebt, is het makkelijk te onthouden en wanneer je het enkele keren hebt uitgevoerd, wordt het snel een gewoonte.

- Na het koken moet je je gietijzeren pan of accessoire altijd laten afkoelen voordat je deze reinigt met warm water. Wij raden af agressieve schoonmaakmiddelen zoals afwasmiddel te gebruiken, dit kan het patina beschadigen.
- Maak gietijzer nooit schoon met koud water terwijl dit nog heet is, door het plotselinge temperatuurverschil kan je pan of accessoire breken.
- Gebruik een gewone afwasborstel of spons om gietijzer schoon te maken, nooit een mantalen spons of borstel.
- Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Zorg ervoor dat je je gietijzeren artikelen na het schoonmaken goed droog maakt en bewaart op een droge plaats.
- Om je Dutch oven te laten 'ademen' kan je iets tussen de pan en de deksel leggen wanneer je de gietijzerenpan opbergt. Op deze manier is er een opening tussen de pan en de deksel en drooft je pan niet uit.

Verzorging

Om te voorkomen dat je gietijzeren artikel uitdroogt wanneer je deze opbergt, raden wij je aan deze altijd te behandelen met een verzorgingspasta speciaal voor gietijzer. Wanneer je dit niet tot je beschikking hebt, kan je ook gebruik maken van een natuurlijke olie of vet. Olijfolie is minder geschikt, omdat dit niet geschikt is voor hele hoge temperaturen.

Na verloop van tijd of veelvuldig gebruik kan het voorkomen dat de beschermingslaag van je gietijzeren pan of accessoire vernieuwd moet worden. Dit doe je door de pan opnieuw in te branden en te behandelen met een natuurlijke olie of vet. Let er wel op dat je geen olie gebruikt met een laag verbrandingspunt, deze branden op bij een te lage temperatuur waardoor je gietijzeren pan bij een hogere temperatuur uit kan drogen.

- Smeer de hele gietijzeren pan en alle losse onderdelen (binnen- en buitenkant) in met de natuurlijke olie of vet van je keuze.
- Plaats het volledig ingesmeerde gietijzeren artikel over ongeveer twee uur in een voorverwarmde oven van ongeveer 180°C (356°F). Na twee uur kan je de oven uitzetten en de deur openzetten, zodat je Dutch oven, Skillet of accessoire geleidelijk afkoelt.
- Wanneer je gietijzeren item volledig is afgekoeld, smeer je deze en alle losse onderdelen weer van binnen en buiten in met de natuurlijke olie of vet van je keuze.
- Houd er rekening mee dat er rook kan ontstaan bij het inbranden van je pan door het verbranden van de olie.

Gebruiksaanwijzing

Wanneer je je holz4home Dutch oven, Skillet of accessoire al veelvuldig gebruikt hebt om culinaire hoogstandjes klaar te maken, kan het gebeuren dat er roestvorming ontstaat. Geen paniek! Dit is gemakkelijk te verhelpen.

- Gebruik fijne staalwol om alle roest weg te halen. Doe dit tot je het kale gietijzer weer ziet.
- Was je gietijzeren artikel grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Boen vervolgens goed met een afwasborstel of normale schuurspons.
- Droog altijd goed af na het schoonmaken.
- Vanaf hier kan je alle stappen volgen die hiernaast genoemd zijn voor het vernieuwen van de beschermingslaag van je gietijzeren artikel.



Mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre nouveau plat ou accessoire en fonte holz4home ! Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine et nous osons affirmer que la polyvalence de votre nouvelle pièce maîtresse va vous surprendre et vous enchanter.

Qu'il s'agisse d'un Dutch Oven, d'un poêle ou d'un accessoire en fonte, le fait est que vous avez choisi un article de qualité qui vous procurera du plaisir tout au long de votre vie. L'utilisation et l'entretien adéquats de votre nouvel article holz4home sont naturellement importants et pour cette raison, nous sommes heureux de vous donner les conseils et indications nécessaires pour que votre holz4home dure au moins une génération.

! Important

Il est important que vous lisiez attentivement les informations reprises dans le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre article en fonte holz4home et que vous suiviez toujours les instructions de sécurité. Veillez à ne pas perdre le présent mode d'emploi.

Lorsque, pour quelque raison que ce soit, vous donnez votre article ou accessoire en fonte holz4home à une autre personne, il est important de lui donner aussi le présent mode d'emploi.

! Avertissement de sécurité

ATTENTION! La fonte est un matériau qui répartit et conserve la chaleur de manière optimale. Lorsque vous utilisez votre plat ou accessoire en fonte holz4home, il peut devenir extrêmement bouillant. C'est valable pour le plat et éventuellement pour les accessoires individuels en fonte, étant donné qu'ils sont entièrement fabriqués en fonte. Il est donc primordial que les enfants soient tenus hors de portée du plat ou accessoire en fonte lorsque vous l'utilisez.

Nous vous recommandons vivement de toucher uniquement tous les éléments de votre Dutch oven, poêle ou accessoire avec des gants résistant à la chaleur, une serviette solide et épaisse ou un lève-couvercle.

- Ne versez pas de liquides froids sur les articles en fonte lorsqu'ils sont encore très chauds. Ils peuvent se casser ou être endommagés à cause de l'importante différence de température.
- N'utilisez pas de nettoyant agressif pour nettoyer la fonte.
- Traitez les plats et accessoires holz4home avec soin et ne les laissez pas tomber. La fonte est un matériau fragile et pour cette raison, votre plat peut éclater.

Mode d'emploi

Tous les articles en fonte holz4home sont pourvus d'une surface prétraitée. Ils sont tous prétraités avec une huile naturelle et on peut les utiliser directement après un premier nettoyage.

Les Dutch oven de holz4home ont tous des couvercles à bords relevés, pour que vous puissiez y placer des briquettes/charbons. Grâce à la chaleur au-dessus et en-dessous, votre Dutch oven va servir de four.

La fonte est un matériau lourd qui a la propriété de bien répartir la chaleur et de la conserver. La fonte est idéale pour une utilisation à hautes températures et pour une utilisation diversifiée. Les Dutch ovens, poêles et accessoires en fonte holz4home peuvent s'utiliser avec différentes sources de chaleur. Parmi les exemples, une cuisinière à gaz, un barbecue, un feu ouvert, un grill, un four traditionnel ou un four à pierre.



Utilisation et soin

Pour garantir que votre pièce maîtresse holz4home dure toute la vie, il est important de l'utiliser et d'en prendre soin correctement.

Première utilisation

Nettoyez toujours bien votre plat ou accessoire en fonte à l'eau chaude et séchez-le bien avant sa première utilisation. Comme tous les produits en fonte holz4home ont déjà été prétraités, vous ne devez pas les traiter avec une huile naturelle.

ATTENTION ! Les premières fois où vous utilisez votre article en fonte, il importe de ne pas l'utiliser pour préparer des aliments acides. Cela peut endommager la patine, la couche de protection.

Mode d'emploi

Les règles de base pour bien traiter la fonte sont très simples. Une fois que vous les avez lues, il est facile de les retenir et quand vous les avez suivies quelques fois, elles deviennent rapidement une habitude.

- Après avoir cuisiné, votre plat ou accessoire en fonte doit toujours refroidir avant de le nettoyer à l'eau chaude. Nous vous déconseillons d'utiliser des nettoyeurs agressifs comme produit de vaisselle, cela peut endommager la patine.
- Ne nettoyez jamais la fonte à l'eau froide pendant qu'elle est encore très chaude, votre plat ou accessoire peut se casser à cause de la forte différence de température.
- Utilisez une brosse de vaisselle normale ou une éponge pour nettoyer la fonte, jamais d'éponge ou de brosse en métal.
- La fonte ne peut pas aller au lave-vaisselle.
- Une fois nettoyés, veillez à ce que vos articles en fonte soient bien secs et conservez-les dans un endroit sec.
- Pour faire « respirer » votre Dutch oven, vous pouvez placer quelque chose entre le plat et le couvercle lorsque vous rangez le plat en fonte. De cette manière, il y a une ouverture entre le plat et le couvercle et votre plat ne se dessèche pas.

Soins

Pour éviter que votre article en fonte ne se dessèche lorsque vous le rangez, nous vous recommandons de toujours le traiter avec une pâte de soin spéciale pour fonte. Lorsque vous n'en disposez pas, vous pouvez utiliser de l'huile naturelle ou de la graisse. L'huile d'olive convient moins bien, parce qu'elle n'est pas appropriée pour les températures très élevées.

Au fil du temps et après de nombreuses utilisations, il peut arriver que la couche de protection du plat ou accessoire en fonte doive être renouvelée. Vous le faites en faisant de nouveau cuire le plat et en le traitant avec de l'huile naturelle ou de la graisse. Veillez à ne pas utiliser de l'huile ayant un point de feu trop bas, elle peut brûler et de ce fait, votre plat en fonte peut se dessécher à une température supérieure.

- Graissez la totalité du plat ou accessoire en fonte et tous les éléments indépendants (intérieur et extérieur) avec de l'huile naturelle ou de la graisse de votre choix.
- Placez l'ensemble de l'article en fonte graissé pendant environ 2 heures dans un four préchauffé à environ 180°C (356 °F). Au bout de 2 heures, vous pouvez arrêter le four et ouvrir la porte, pour que votre Dutch oven, poêle ou accessoire refroidisse progressivement.
- Lorsque votre article en fonte a totalement refroidi, graissez-le de nouveau, ainsi que tous les éléments indépendants à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'huile naturelle ou de la graisse de votre choix.
- Tenez compte du fait que de la fumée peut apparaître lorsque vous faites cuire votre plat lors de la combustion de l'huile.

Mode d'emploi

Lorsque vous avez utilisé votre Dutch oven, poêle ou accessoire holz4home de nombreuses fois pour préparer des chefs-d'œuvre gastronomiques, il peut arriver que de la rouille apparaisse. Pas de panique ! On peut y remédier facilement.

- Utilisez de la paille de fer fine pour enlever toute la rouille. Vous le faites jusqu'à ce que la fonte soit à nu.
- Lavez votre article en fonte convenablement à l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Puis rincez bien avec une brosse de vaisselle ou une éponge normale.
- Séchez toujours convenablement après le nettoyage.
- Une fois ici, vous pouvez suivre toutes les étapes précitées pour renouveler la couche de protection de votre article en fonte.

