



## **Feuertopf-Set 7-tlg. Gusseisen**

**Art.Nr. 14100**

Dieses Kochgeschirr aus Gusseisen wurde mit Pflanzenöl vorbehandelt. Um eine gute Leistung vom Kochgeschirr aus Gusseisen zu erzielen, müssen Sie es gut pflegen.

1. Vor dem ersten Gebrauch Ihres Kochgeschirrs aus Gusseisen, müssen Sie es mit warmen Seifenwasser reinigen. Trocknen Sie es auf dem Herd, erhitzen Sie es auf 100 Grad Celsius und befeuchten Sie es mit Pflanzenöl.

2. Nachdem Sie das Kochgeschirr zum Kochen verwendet haben, waschen Sie es bitte ab. Wischen Sie es trocken und erhitzen es erneut auf dem Herd etwa für zwei bis drei Minuten. Es ist besser, es mit ein wenig Pflanzenöl zu schmieren, damit es nicht rostet. Das gusseiserne Kochgeschirr wird nach längerem Gebrauch glatt und rostet nicht.

3. Wenn Sie die Ölschicht versehentlich vergessen oder verbrannt haben, verwenden Sie bitte keine scharfen Reinigungsmittel und Hartmetallbürsten, da dies Ihr Kochgeschirr beschädigen kann. Bitte entfernen Sie die Reste verbrannter Lebensmittel mit einem normalen Schwamm. Fettige Verschmutzungen können leicht mit trockenem Salz gereinigt werden.

4. Das Gusseiserne Kochgeschirr bitte nicht in die Spülmaschine geben. Aufgrund der aggressiven Reinigungsmittel kann es zur Rostbildung kommen.

5. Je öfter Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen verwenden, desto besser wird die Leistung!