Liebe Kundin, lieber Kunde,

Du hast Dir Deinen ersten Dutch Oven zugelegt? Oder vielleicht hast Du Deine Sammlung erweitert? In dieser Anleitung zeigen wir Dir, wie Du Deine gusseisernen Produkte richtig pflegst, damit Du möglichst lange Spaß mit ihnen haben kannst!

Produkte, die aus Gusseisen gefertigt sind, halten in der Regel ein Leben lang. Doch nur, wenn diese anständig und korrekt gepflegt werden. Wie Du das machst, zeigen wir Dir hier:

Vor dem ersten Gebrauch

Du solltest das Gussprodukt mit warmem Wasser und einem Schwamm reinigen. Unsere Produkte sind von Werk aus eingebrannt, daher ist es nicht notwendig den Artikel vor dem ersten Gebrauch einzubrennen.

Einbrennen

Warum ist das wichtig? Nun, zum einen bildet die sogenannte Patina eine Schranke zwischen dem Metall im Gusseisen und der Feuchtigkeit in der Luft. Dadurch stellst Du also sicher, dass das Produkt nicht rosten kann. Zum anderen erzeugt eine Patina eine Antihaftbeschichtung, welche für ein besseres Erlebnis und Ergebnis sorgt.

Wann sollte man das Produkt einbrennen? Wenn Du den Topf mit Spülmittel oder einem rauen Schwamm gereinigt hast, beschädigt dies die Patina und der Artikel sollte neu eingebrannt werden.

Doch **wie** funktioniert jetzt dieses Einbrennen?

Zunächst empfehlen wir Dir, das Einbrennen draußen durchzuführen. Im Garten, auf der Terrasse o.Ä.. Natürlich kannst Du das Produkt auch in Deiner Küche einbrennen, jedoch kann es vorkommen, dass Deine Nachbarn die Feuerwehr alarmieren, da es beim Einbrennprozess zu einer sehr starken Rauchentwicklung kommt.

- Sonnenblumen- oder Rapsöl in den Gussatrikel geben, sodass der Boden leicht bedeckt ist. Reibe anschließend den kompletten Artikel (außen und innen) und auch den Deckel mit dem Öl mithilfe eines Küchentuchs ein.
- Stelle den Gussartikel mit der Öffnung nach **unten** auf das Grillrost.
- Bei 200°C muss der Gussartikel nun etwa eine Stunde eingebrannt werden. Die Patina, die dadurch entsteht, ist tiefschwarz.
- Wenn Du einen Gasgrill/Elektrogrill genutzt hast, kannst Du den Grill ausschalten und den Gussartikel so auskühlen lassen. Wenn Du einen Kohlegrill/Keramikgrill/Pelletgrill genutzt hast, nehme den Topf, Pfanne etc. **vorsichtig (der Topf ist extrem heiß!)** vom Rost und stelle ihn auf eine feuerfeste Stelle (Steinboden, Topfuntersetzer etc.).
- Wische den Topf mit einem Küchentuch aus, wenn Du Ölrückstände siehst oder sie fühlen kannst. Achte darauf, dass kein Öl im Artikel verbleibt, da das Öl hier schnell ranzig werden wird.

Santos Grills GmbH ★ Hafenstraße 1-3
51063 Köln ★ www.santosgrills.de

Säuberung

Lass den Topf, Pfanne etc. vor dem Säubern komplett auskühlen und entferne alle Essensreste. Eingebrannte Essensreste kannst Du mit einem Plastik oder Holzspatel lösen.

Grundsätzlich gilt: nur heißes Wasser, kein Spülmittel! Spülmittel ist generell ziemlich aggressiv und würde die Patina beschädigen. Sollte doch einmal mit Spülmittel gespült worden sie, muss der Artikel erneut eingebrannt werden. Lass den Topf, Pfanne etc. vor der Lagerung oder erneutem Gebrauch komplett austrocknen.

Lagerung

Achte bei der Lagerung darauf, dass der Deckel nicht auf dem Topf bleibt, da sonst das Öl im Topf ranzig wird.

Achtung!

- Niemals das Produkt in Wasser stellen (auch trotz Patina wird er rosten)
- Niemals einen leeren Topf, Pfanne etc. lange aufheizen lassen, da das Metall im Topf sich verbiegen oder brechen kann und dann ruiniert ist
- Niemals kalte Flüssigkeiten in heißes Gusseisen geben, dies würde einen Thermoschock auslösen und das Guss wird brechen oder explodieren

Wir hoffen, dass wir Dir mit dieser Anleitung helfen konnten.

Wenn Du Fragen hast oder Probleme auftreten, melde Dich bitte unter https://www.santosgrills.de/reklamation-garantie.

Dein SANTOS - Team

Santos Grills GmbH ★ Hafenstraße 1-3
51063 Köln ★ www.santosgrills.de