

PFLEGE UND REINIGUNG

Bitte säubern Sie den Dutch Oven vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und trocknen Sie ihn wieder gut ab. Der Topf ist sofort einsatzbereit, allerdings sollten die ersten 2-3 Mal keine säurehaltigen Lebensmittel zubereitet werden, da die Patina hierdurch angegriffen werden könnte.

- Nach dem Gebrauch den Dutch Oven vor der Reinigung erst auskühlen lassen und Essensreste entfernen.
- Entfernen Sie festgebranntes Essen mit heißem Wasser oder lösen Sie es mit einem Plastik- oder Holzspatel.
- Den Kochtopf nach dem Lufttrocknen nur noch mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung: Sonnenblumenöl oder Rapsöl), einreiben und schon ist Ihr Dutch-Oven wieder bereit für seinen nächsten Einsatz.

Lagerung

- Bei der Lagerung darf der Deckel nicht auf dem Topf verbleiben, da sonst das Öl im Dutch Oven ranzig wird.

Achtung

- Niemals den Dutch Oven in Wasser stellen. Er wird auch mit einer guten Patina rosten.
- Niemals Spülmittel zum Säubern verwenden. Sollte versehentlich Spülmittel verwendet worden sein, den Dutch Oven neu einbrennen und vorher die Patina entfernen.
- Niemals einen leeren Dutch Oven auf das Feuer setzen und dort lange darauf stehen lassen, das Metall kann brechen oder sich verbiegen und wird ruiniert.
- Niemals kalte Flüssigkeit in heißes Gusseisen kippen. Es wird sofort brechen.

Das Einbrennen: Natürlich kann dies in der eigenen Küche im Ofen erfolgen, jedoch kann es vorkommen, dass der Nachbar die Feuerwehr ruft, weil dies eine sehr starke Rauchentwicklung nach sich zieht. Deshalb ist es die bessere Alternative, dies draußen zu tun, ein prima Gerät dafür ist ein Kugelgrill.

- Den Topf mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einreiben, nochmals mit Küchenpapier nachreiben und dann den nach unten geöffneten Topf auf den Grillrost legen.
- Den Deckel auf die Füße legen und bei 200 Grad ca. 1 Stunde lang einbrennen, bis eine schöne schwarze Patina entstanden ist.
- Den Dutch Oven nach dem Einbrennen langsam abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmal eine Schicht Öl auftragen und erneut einbrennen lassen. Bitte kein Öllachen im Dutchoven lassen, denn das Öl wird hier schnell ranzig.

Die Einbrennprozedur muss nur einmal gemacht werden, es sei denn, der Dutch Oven rostet wieder oder die Patina wurde zerstört beim Lagern. Die Patina wird beim Gebrauch immer dunkler und mit dem Alter schwarz. Dies ist ein Zeichen, dass der Dutch Oven in gutem Gebrauch ist.

Das Einbrennen macht man zu zwei Zwecken:

- Erstens bildet die Patina eine Schranke zwischen der Feuchtigkeit der Luft und dem Metall. Dies ist ein effektiver Rostschutz.
- Zweitens erzeugt sie eine Antihafbeschichtung innerhalb des Dutch-Ovens. Wenn sie sorgfältig gepflegt wird, steht sie in nichts denen der hochtechnisiert hergestellten Töpfe nach.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

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