



Pflegeanleitung für ULTRA LIGHT Gusseisen-Produkte

Dieses neue RONNEBY BRUK Produkt ist bereits im Werk mit Speiseöl vorbehandelt worden, um Ihnen das komplizierte **Einbrennen** zu ersparen. Vor dem ersten Gebrauch das neue Kochgeschirr nur mit lauwarmem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen. Dann kann es direkt auf dem Herd benutzt werden.

ULTRA LIGHT Gusseisen Kochgeschirr kann auch im **Backofen** benutzt werden, Modelle mit Silikon- oder Bakelitgriffen bis max. 220° C. Töpfe und Pfannen von RONNEBY BRUK sind auch perfekt für die Benutzung auf Herden mit Glaskeramikoberfläche (Wärmestrahler / "Ceran" / Halogen und Induktion) geeignet. (Bitte Hinweise des Kochfeld-Herstellers beachten!)

Da die ULTRA LIGHT Pfannen leichter sind als herkömmliche Gusseisenpfannen, erwärmen sie sich auch viel schneller als diese auf dem Herd. Es empfiehlt sich daher, eine etwas niedrigere Herdstufe zum Anheizen der Pfanne zu verwenden, um eine Überhitzung der Pfanne und ein Anbrennen Ihrer Speisen zu verhindern. Besonders auf Induktionskochfeldern ist die **Booster-/Power-Funktion** strikt zu vermeiden, da diese nur zum Erhitzen großer Mengen Wasser geeignet ist und beim Braten unweigerlich zu Überhitzungen führt.

ULTRA LIGHT Kochgeschirr hat im kalten Zustand einen leicht konkaven Boden, der mit Erhitzung zunehmend plan wird. Falls die Pfanne eine konvexe Auswölbung entwickelt und auf dem Kochfeld zu wackeln scheint, wurde sie wahrscheinlich **zu schnell / zu stark erhitzt**. Lassen Sie in diesem Fall die Pfanne langsam und gleichmäßig abkühlen, damit sich der Boden rückverformen kann. Dann die Pfanne bei nun deutlich geringerer Hitze langsam erwärmen.

Das noch warme Kochgeschirr mit heißem Wasser und einer Spülbürste reinigen oder einfach mit Küchenpapier auswischen. Nach dem Abspülen das Kochgeschirr immer sofort **gründlich abtrocknen**.

Als Ergebnis des Hochdruck-Gussverfahrens hat ULTRA LIGHT Kochgeschirr eine deutlich glattere, weniger poröse Oberflächenstruktur als herkömmliches Gusseisen, weshalb ULTRA LIGHT Kochgeschirr weniger empfindlich hinsichtlich der Verwendung von Spülmittel ist. **Spülmittel** sollte aber dennoch nur im Ausnahmefall verwendet werden, falls Speisen mit sehr intensivem Geschmack zubereitet wurden, die nach dem Abspülen mit klarem Wasser noch einen Geruch in der Pfanne hinterlassen haben. Nach dem Reinigen mit Spülmittel unbedingt sehr gründlich mit viel klarem Wasser nachspülen.

Kochgeschirr aus Gusseisen bitte nicht zur **Aufbewahrung von Speisen** verwenden, um ein Rosten des Kochgeschirrs oder eine Verfärbung der Speisen zu vermeiden.

Wenn das Kochgeschirr im Schrank steht, den Deckel nicht ganz auflegen, sondern einen Luftspalt offen lassen. Wenn das Kochgeschirr trocken aussieht, reiben Sie es erneut mit ein wenig Speiseöl ein.