



Pflegeanleitung für mit Speiseöl vorbehandelte Gusseisen-Produkte

Dieses neue RONNEBY BRUK Produkt (Pfanne oder Topf) 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.

Gusseisernes Kochgeschirr ohne Holzgriffe kann man natürlich auch im **Backofen** benutzen. 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!)

Das noch warme Kochgeschirr mit heißem Wasser und einer Spülbürste reinigen oder einfach mit Küchenpapier abwischen. Nach dem Abspülen das Kochgeschirr immer sofort **gründlich abtrocknen**. Die raue Oberfläche des Kochgeschirrs kann Feuchtigkeit zurückhalten; am besten trocknet das Kochgeschirr daher, indem Sie es noch einmal kurz auf das warme Kochfeld stellen.

Spülmittel bitte nur im Ausnahmefall verwenden, 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.