

ROBENS CAST IRON COOKWARE



MAINTENANCE AND CARE OF CAST IRON COOKWARE

UK · How to season, use and care for your cast iron cookware

Maintenance:

Before first use, wash your new cookware in hot water with a mild soap or dish detergent. Rinse thoroughly and dry immediately using a soft cloth or tea towel.

Seasoning and preparing cast iron cookware

Seasoning is the process when vegetable oil is baked onto the cast iron at a high temperature. Seasoning cast iron with vegetable oil creates a natural non-stick finish.

- Wash your cast iron with hot soapy water and a stiff brush.
- Rinse and dry thoroughly before coating the inside with unsalted fat or vegetable oil. Don't use too much or it will be too greasy.
- Seasoning process over open fire: Let it stand over a low flame for two to three hours, evenly rubbing on more fat at intervals of 20 to 25 minutes.
- Seasoning process in oven: Cover the bottom rack of your oven with aluminium foil (not directly on the bottom). Pre-heat the oven to 175°C/350°F. Place the cookware upside down on the top rack of the oven to prevent pooling. Bake the cookware for at least one hour. After an hour turn off the oven and leave the cast iron to cool in the oven.

Washing cast iron cookware

- Do not plunge hot cast iron cookware into cold water for this could cause damage
- Wash in hot soapy water and rinse thoroughly.
- If food has stuck or burned onto the cast iron, soak in hot water with a bit of washing soda sprinkled on the spot. Bring to a boil if the burned food sticks stubbornly. Wash in hot soapy water.
- To maintain seasoning, after swilling place the cookware on a low heat and part evaporate the remaining water before rubbing the inside with a teaspoon of vegetable oil. Heat before rubbing in again. Allow to cool before storing.
- Use a little baking soda in the final rinse water to help prevent rust formation.
- To help prevent rust ensure the cookware is completely dry before storage.
- To help prevent rust apply a light coating of vegetable cooking oil to cast iron cookware prior to storage.

Removing rust from cast iron cookware

- Scrub with a nylon pan scourer or fine steel wool. Sprinkle scouring powder over stubborn stains.
- Cut a potato in half, drizzle a little liquid dish detergent or scouring powder into the cookware, then scrub with the cut side of the potato.

After rust removal, wash and season product before storing away.

More Tips:

- Try table salt, baking soda, kosher salt or pure wood ash as a scouring powder
- After the first seasoning, try cooking dishes with animal fats or deep fried and sautéed items. This will help the seasoning process and develop a non-stick surface over time.
- Avoid cleaning with harsh chemicals since the cookware could absorb them
- To strip the piece right down, soak in a 50/50 water and vinegar solution for about six hours. Wash well in hot soapy water then season cookware
- For especially caked on, rusted pieces: you may have to heat the cookware till its piping hot (fireplace, fire pit, oven), and then scrub while it's hot. Be careful not to get burned, and be aware that heating it too fast or too hot may cause the cookware to crack.
- You can use shortening, grape seed oil, lard, bacon grease, cooking spray, to grease and season the cookware.
- Be aware that cooking with acidic foods such as lemons, vinegar and wine can strip the seasoning. Re-season if necessary.
- Never wash cast iron in the dishwasher.



Pflege:

Vor dem ersten Gebrauch: Das Kochgeschirr in heißem Wasser mit einer milden Seife oder einem milden Spülmittel abwaschen. Gründlich abspülen und sofort mit einem weichen Tuch oder Geschirrhandtuch abtrocknen.

Einbrennen und Vorbereiten von gusseisernem Kochgeschirr

„Einbrennen“ bezeichnet den Prozess, bei dem Pflanzenöl bei hohen Temperaturen in das Gusseisen eingebrannt wird. Durch das Einbrennen von Gusseisen mit Pflanzenöl entsteht eine natürliche Antihafbeschichtung.

- Das Gusseisen mit heißer Seifenlauge und einer harten Bürste abwaschen.
- Gründlich abspülen und abtrocknen, bevor Sie die Innenseite mit ungesalzenem Fett oder Pflanzenöl einreiben. Nicht zu viel Fett verwenden, da das Kochgeschirr sonst zu fettig wird.
- Einbrennen über offenem Feuer: Das gusseiserne Kochgeschirr zwei oder drei Stunden lang über einer kleinen Flamme stehen lassen und alle 20 bis 25 Minuten eine weitere gleichmäßige Schicht Fett auftragen.
- Einbrennen im Ofen: Den unteren Rost des Ofens mit Alufolie auslegen (nicht direkt den Boden). Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Das Kochgeschirr verkehrt herum auf den oberen Rost stellen, um Fettansammlungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr mindestens eine Stunde lang backen. Den Ofen nach einer Stunde ausschalten und das gusseiserne Kochgeschirr im Ofen abkühlen lassen.

Reinigen des gusseisernen Kochgeschirrs

- Gusseisernes Kochgeschirr nicht im heißen Zustand in kaltes Wasser tauchen, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- In heißer Seifenlauge abwaschen und gründlich abspülen.
- Wenn Lebensmittelreste auf dem Gusseisen festkleben oder festgebrannt sind, die betroffene Stelle mit Waschsoda bestreuen und das Kochgeschirr anschließend in heißem Wasser einweichen. Wenn die Lebensmittelreste weiterhin festkleben, aufkochen. In heißer Seifenlauge abwaschen.
- Um die Antihafleistung aufrechtzuerhalten, das Kochgeschirr nach dem Auswaschen auf kleiner Flamme erhitzen, das verbleibende Wasser verdampfen lassen und die Innenseite anschließend mit einem Teelöffel Pflanzenöl einreiben. Vor dem Einreiben wieder erhitzen. Vor dem Lagern abkühlen lassen.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem abschließenden Abspülen etwas Waschsoda in das Spülwasser geben.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem Lagern sicherstellen, dass das Kochgeschirr vollkommen trocken ist.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem Lagern eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Kochgeschirr auftragen.

Rost vom gusseisernen Kochgeschirr entfernen

- Mit einem Nylon-Topfkratzer oder feiner Stahlwolle scheuern. Hartnäckige Flecken mit Scheuerpulver bestreuen.
- Eine Kartoffel halbieren, etwas Flüssigspülmittel oder Scheuerpulver in das Kochgeschirr geben und mit der Schnittfläche der Kartoffel scheuern.

Nach dem Entfernen des Rosts und vor dem Lagern, das Produkt abwaschen und einbrennen.

Weitere Tipps:

- Als Scheuerpulver können Sie Tafelsalz, Backpulver, grobes Salz oder reine Holzasche verwenden.
- Bereiten Sie nach dem ersten Einbrennen Speisen mit tierischen Fetten, frittierte oder sautierte Lebensmittel zu. Dies unterstützt den Einbrennprozess und erzeugt im Laufe der Zeit eine Antihafbeschichtung.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nicht mit aggressiven Chemikalien. Das Kochgeschirr könnte diese absorbieren.
- Um die Antihafbeschichtung zu entfernen, das Kochgeschirr sechs Stunden lang in einer Wasser-Essig-Lösung (Verhältnis 1:1) einweichen. Das Kochgeschirr gründlich in heißer Seifenlauge abwaschen und anschließend einbrennen.
- Für besonders eingebrannte, verrostete Teile: Eventuell müssen Sie das Kochgeschirr stark erhitzen (im Kamin, über einer Feuerstelle, im Ofen) und im heißen Zustand kräftig scheuern. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Wird das Kochgeschirr zu schnell oder zu stark erhitzt, kann es springen.
- Zum Einfetten und Einbrennen des Kochgeschirrs können Sie Backfett, Traubenkernöl, Schmalz oder Kochspray verwenden.
- Bitte beachten Sie, dass die Verwendung von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitronen, Essig und Wein die durch das Einbrennen entstandene Antihafbeschichtung beschädigt. Bei Bedarf erneut Einbrennen.
- Gusseisen ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



Vedligeholdelse:

Vask dit nye kogegrej i varmt vand med mild sæbe eller opvaskemiddel før ibrugtagning. Skyl grundigt, og tør straks med en blød klud eller et viskestykke.

Forbehandling og klargøring af støbejernskogegrej

Forbehandling er en proces, hvor vegetabilsk olie bages fast på støbejernet ved høj temperatur. Forbehandling af støbejern med vegetabilsk olie giver en naturlig slip-let-overflade.

- Vask støbejernskogegrejet med varmt sæbevand og en stiv børste.
- Skyl og tør grundigt, før indersiden smøres med usaltet fedtstof eller vegetabilsk olie. Undlad at bruge for meget, da det ellers vil blive for fedtet.
- Forbehandling over åben ild: Lad produktet stå over en lav flamme i to til tre timer, og smør mere fedtstof på i et jævnt lag med 20 til 25 minutters mellemrum.
- Forbehandling i ovn: Dæk den nederste ovnrister med aluminiumsfolie (ikke ovnens bund). Forvarm ovnen til 175 °C. Placer kogegrejet med bunden opad på den øverste bageplade for at forhindre ophobning af fedtstof. Bag kogegrejet i mindst en time. Sluk ovnen efter en time, og lad støbejernet afkøle inde i ovnen.

Vask af støbejernskogegrej

- Sæt ikke varmt støbejernskogegrej ned i koldt vand, da dette kan medføre beskadigelse.
- Vask i varmt sæbevand, og skyl grundigt.
- Ved fastbrændt mad sættes kogegrejet i blød i varmt vand med en smule krystalsoda drysset på stedet. Bring blandingen i kog, hvis den fastbrændte mad sidder godt fast. Vask i varmt sæbevand.
- Bevar forbehandling efter rengøring ved at opvarme kogegrejet ved lav varme, hvorved det resterende vand fordampes, og derefter gnide indersiden med en teskefuld vegetabilsk olie. Opvarmes, før fedtstoffet grides ind igen. Afkøles, før det sættes væk.
- Brug lidt natron i det sidste skyllevand for at forebygge rustdannelse.
- Forebyg rustdannelse ved at sikre, at kogegrejet er helt tørt, før det sættes væk.
- Forebyg rustdannelse ved at påføre et tyndt lag vegetabilsk olie på støbejernskogegrejet, før det sættes væk.

Fjernelse af rust på støbejernskogegrej

- Skrub med en grydesvamp af nylon eller fint ståluld. Drys skurepulver på genstridige pletter.
- Skær en kartoffel over, kom lidt opvaskemiddel eller skurepulver på kogegrejet, og skrub med kartofflens skæreflade.

Når rusten er fjernet, vaskes og forbehandles produktet, før det sættes væk.

Flere gode råd:

- Prøv bordsalt, natron, flagesalt eller ren træaske som skurepulver.
- Efter den første forbehandling kan man med fordel tilberede mad med animalsk fedt eller friturestegte og sauterede retter. Dette fremmer forbehandlingsprocessen og vil med tiden udvikle en slip-let-overflade.
- Undgå rengøring med skrappe kemikalier, da der er risiko for, at kogegrejet absorberer dem.
- Belægningen fjernes helt ved iblødsætning i ca. seks timer i en opløsning af halvt vand og halvt eddike. Vask derefter kogegrejet grundigt i varmt sæbevand, og forbehandle det.
- Især ved skorper og rustne produkter: Varm kogegrejet op, til det er rygende varmt (pejs, bålsted, ovn), og skrub det derefter, mens det er varmt. Pas på ikke at blive forbrændt, og vær opmærksom på, at for hurtig eller for kraftig opvarmning kan forårsage, at kogegrejet revner.
- Kogegrejet kan smøres og forbehandles med vindrukerneolie, svinefedt, baconfedt og oliespray.
- Vær opmærksom på, at madlavning med syreholdige ingredienser som citroner, vineddike og vin kan fjerne forbehandlingen. Forbehandle produktet igen, hvis det bliver nødvendigt.
- Vask aldrig støbejernsprodukter i opvaskemaskinen.



Entretien :

Avant la première utilisation, lavez vos nouveaux ustensiles dans de l'eau chaude avec du savon ou un détergent doux. Rincez abondamment et séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un torchon.

Culottage et préparation des ustensiles en fonte

Le culottage est un processus de cuisson d'huile végétale dans la fonte à une température élevée. Le culottage de la fonte avec de l'huile végétale crée une finition naturelle anti-adhésive.

- Lavez vos ustensiles en fonte avec de l'eau savonneuse et une brosse rigide.
- Rincez et séchez soigneusement avant de recouvrir l'intérieur avec de la graisse sans sel ou de l'huile végétale. Recouvrez seulement vos ustensile d'une fine pellicule afin qu'ils ne soient pas trop gras.
- Processus de culottage sur un feu ouvert : laissez reposer à feu doux pendant deux à trois heures, frottez avec de la graisse à intervalles réguliers de 20 à 25 minutes.
- Processus de culottage au four : couvrez la grille inférieure de votre four avec une feuille d'aluminium (ne couvrez pas directement le fond). Pré-chauffez le four à 175 °C/350 °F. Placez votre ustensile à l'envers sur la grille supérieure du four pour éviter toute accumulation. Laissez cuire pendant au moins une heure. Au bout d'une heure, éteignez le four et laissez la fonte refroidir à l'intérieur.

Lavage des ustensiles en fonte

- Ne plongez pas les ustensiles de cuisine en fonte chauds dans de l'eau froide car cela peut les endommager
- Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.
- Si de la nourriture est restée collée dans le fond, faites tremper dans de l'eau chaude avec quelques cristaux de soude. Faites bouillir si des résidus sont encore présents. Lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Afin que votre ustensile reste bien culotté, placez-le, après l'avoir lavé, sur un feu doux et laissez l'eau résiduelle s'évaporer avant de frotter l'intérieur avec une cuillère à café d'huile végétale. Chauffez-le avant de frotter à nouveau. Laissez refroidir avant de le ranger.
- Utilisez un peu de bicarbonate de soude lors du rinçage final afin de prévenir la formation de rouille.
- Afin d'éviter la rouille, assurez-vous que les ustensiles soient totalement secs avant de les ranger.
- Afin d'éviter la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson végétale avant de les ranger.

Retrait de la rouille sur les ustensiles en fonte

- Frottez avec une éponge en nylon ou une fine laine d'acier. Mettez de la poudre à récurer sur les résidus tenaces.
- Coupez une pomme de terre en deux, versez quelques gouttes de liquide vaisselle ou de poudre à récurer dans l'ustensile, puis frottez avec la partie coupée de la pomme de terre.

Après avoir retiré la rouille, lavez et culottez les produits avant de les ranger.

Autres conseils:

- Utilisez du sel de table, du bicarbonate de soude, du sel casher ou des cendres de bois comme poudre à récurer
- Après le premier déculottage, cuisinez vos plats avec de la graisse animale ou des aliments sautés et frits. Cela contribuera au processus de culottage et au développement d'une surface anti-adhésive au fil du temps.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques pour laver vos ustensiles car ces derniers peuvent les absorber
- Pour ôter les résidus, trempez l'ustensile dans une solution composée de 50 % d'eau et 50 % de vinaigre pendant environ six heures. Lavez abondamment dans de l'eau savonneuse chaude puis culotter l'ustensile
- Pour la saleté incrustée et la rouille : chauffez l'ustensile jusqu'à une température élevée (cheminée, brasero, four), puis nettoyez-le en le frottant pendant qu'il est chaud. Faites attention à ne pas vous brûler et soyez conscient qu'une chauffe trop rapide ou à trop haute température peut fissurer l'ustensile.
- Vous pouvez utiliser des matières grasses, de l'huile de pépins de raisins, du saindoux ou de l'huile de cuisson pour graisser et culotter votre ustensile.
- Notez que cuisiner des aliments acides tels que le citron, le vinaigre et le vin peut mettre à mal le culottage. Culottez à nouveau votre ustensile si nécessaire.
- Ne passez jamais au lave-vaisselle vos ustensiles en fonte.



Onderhoud:

Vóór het eerste gebruik wast u uw nieuwe kookgerei in heet water met een milde zeep of afwasmiddel. Spoel grondig en droog onmiddellijk met een zachte doek of theedoek.

Toebereiden en voorbereiden van gietijzeren kookgerei

Toebereiden betekent hier het bakken van plantaardige olie op het gietijzer bij een hoge temperatuur. Wanneer u gietijzer toeberedt met plantaardige olie, ontstaat er een natuurlijke niet-klevende coating.

- Was uw gietijzer met warm zeepsop en een stijve borstel.
- Spoel en droog het gietijzer grondig voordat u aan de binnenkant ongezouten vet of plantaardige olie aanbrengt. Gebruik niet te veel, anders wordt het te vettig.
- Toebereding op open vuur: Laat het gietijzer op een laag vuurtje staan gedurende twee tot drie uur. Verspreid er elke 20 tot 25 minuten meer vet of olie over.
- Toebereding in de oven: Bedek het onderste rek van de oven met aluminiumfolie (niet rechtstreeks op de onderkant). Verwarm de oven voor tot 175 °C. Plaats het kookgerei ondersteboven op het bovenste rek van de oven om plasvorming te voorkomen. Bak het kookgerei gedurende minstens één uur. Zet na een uur de oven uit en laat het gietijzer afkoelen in de oven.

Gietijzeren kookgerei wassen

- Dompel het hete gietijzeren kookgerei niet onder in koud water, omdat dit schade kan veroorzaken
- Was in heet zeepwater en spoel het grondig af.
- Als er eten vast zit op het gietijzer of als er eten is aangekoekt, laat u het gietijzer weken in heet water. Breng een beetje afwasmiddel aan op de desbetreffende plek. Breng het water aan de kook als het verbrande eten blijft kleven. Was het gietijzer in heet water met zeep.
- Als u de toebereding wilt onderhouden, plaatst u na het afspoelen het kookgerei op een laag vuur en laat u een deel van het resterende water verdampen alvorens de binnenkant in te smeren met een theelepel plantaardige olie. Verwarm het gietijzer voordat u opnieuw smeert. Laat het gietijzer afkoelen voordat u het opbergt.
- Gebruik een beetje natriumbicarbonaat (baking soda) in het laatste spoelwater om roestvorming te voorkomen.
- Om roest te helpen voorkomen, zorgt u ervoor dat het kookgerei volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Om roest te helpen voorkomen, brengt u een dun laagje plantaardige bakolie aan op het gietijzeren kookgerei voordat u het opbergt.

Roest verwijderen van gietijzeren kookgerei

- Schrob met een nylon schuursponsje voor pannen of fijn staalwol. Strooi schuurpoeder over hardnekkige vlekken.
- Snij een aardappel doormidden, druppel een beetje vloeibaar afwasmiddel of schuurpoeder in het kookgerei en schrob vervolgens met de doorgesneden kant van de aardappel.

Na het verwijderen van de roest wast u het product en bereidt u het toe voordat u het opbergt.

Meer tips:

- Gebruik ook eens tafelzout, natriumbicarbonaat (baking soda), zeezout of as van puur hout als schuurpoeder
- Kook, na de eerste toebereding, gerechten met dierlijke vetten of gefrituurde en gesauteerde dingen. Dit draagt bij aan het toeberedingsproces en helpt na verloop van tijd een anti-aanbaklaag te ontwikkelen.
- Reinig niet met agressieve chemicaliën omdat het kookgerei deze kan absorberen
- Om het kookgerei volledig van al het vuil te ontdoen, laat u het gedurende ongeveer zes uur weken in een 50/50-oplossing van water en azijn. Was het goed in heet zeepwater en bereid het kookgerei toe
- Vooral voor aangekoekte, verroeste stukken moet u het kookgerei mogelijk verwarmen tot het gloeiend heet is (open haard, vuurkorf, oven) en het vervolgens schrobben terwijl het heet is. Let op dat u zich niet verbrandt en denk eraan dat een te snelle of te felle verwarming het kookgerei kan doen barsten.
- U kunt bakvet, druivenpitolie, reuzel, spekvet of bakspray gebruiken om het kookgerei in te vetten en toe te bereiden.
- Houd er rekening mee dat koken met zure voedingsmiddelen zoals citroenen, azijn en wijn de toebereding kunnen oplossen. Bereid het kookgerei indien nodig opnieuw toe.
- Was gietijzer nooit in de vaatwasser.