

hâws

Behandling og pleje af Hâws Støbejernsprodukter

Seasoning and care of Hâws Cast Iron products

Behandlung und Pflege von Gusseisenprodukten von Hâws

hâws

Behandling og pleje af Hâws Støbejernsprodukter

Før brug

Alle støbejernsprodukter fra Hâws kommer olie behandlet og klar til brug lige ud af kassen. Den nemmeste måde at vedligeholde produktet og dets glans er ved at bruge det. Rengør dit støbejernsprodukt grundigt med varmt vand, før du bruger det første gang. Følg venligst vores plejeanvisninger. Tilbered heller ikke madvarer, der indeholder syre, første gang du bruger dit støbejern, da syren kan skade patinaen.

Sådan plejer du dit støbejern

Vent, indtil støbejernsgryden er afkølet, og rengør den derefter med varmt vand. Rengør ikke varmt kogegej med koldt vand. Materialet kan blive beskadiget. Brug heller ikke sæbe eller andre rengøringsmidler, da det vil beskadige patinaen. Tør kogegej grundigt. Opbevar aldrig kogegej i støbejern vådt/fugtigt, da det vil skade produktet.

Opbevaring

Støbejernsprodukter fra Hâws skal være helt afkølet og rengjort inden opbevaring. Tilsæt et tyndt lag olie efter rengøring. Du kan gøre dette ved at bruge almindelig vegetabilsk olie eller en speciel plejebalsam til støbejern. Opbevar derefter dit støbejern på et tørt sted. Hvis gryden eller panden har låg, så lad den stå lidt på klem (ikke tæt forseglet).

Oliebehandling

Hvis dit Hâws støbejernsprodukt skulle begynde at ruste eller se kedeligt og tørt ud på steder, bliver du nødt til at oliebehandle det igen. Fjern rusten med en stålbørste og rengør derefter støbejernet grundigt med varmt vand. I dette ene tilfælde kan sæbe bruges. Tør det derefter godt og smør alle støbejernsdele grundigt med vegetabilsk olie eller en støbejernsplejebalsam.

Stil derefter støbejernet i en ovn indstillet til mindst 200°C (400°F), og lad det behandle i 1 til 2 timer. Tilsæt derefter mere olie til støbejernet, når det er kølet ned. Du kan derefter bruge Hâws støbejerns køkkengej med det samme eller opbevare det på et tørt sted. Bemærk venligst, at der kan opstå betydelig røg, mens du behandler dit støbejern. Hvis det er et problem, kan du i stedet behandle støbejernet udendørs i en kedelgrill.

Sådan rengøres trælåg

Vask altid dit trælåg med varmt vand og et mildt opvaskemiddel i hånden. Kom det aldrig, i opvaskemaskinen. Stil dem derefter til tørre.



Seasoning and care of Hâws Cast Iron products

Before Using

The cast iron cookware from Hâws have already been seasoned and no further seasoning is necessary. Do clean your cast iron cookware thoroughly with hot water before using it for the first time. Please follow our care instructions. Also do not prepare any foods containing acid when you first use your cast iron, because the acid can damage the patina.

How to care for your cast iron

Wait until the cast iron cookware has cooled and then clean it with warm water. Do not clean hot cookware with cold water. The material could be damaged. Also do not use any soap or other cleaning agents as this will damage the patina. Dry the cookware thoroughly. Never store cast iron cookware wet.

Storage

Cast iron cookware from Hâws must be completely cooled and cleaned before storage. Add a thin layer of oil after cleaning. You can do this using ordinary vegetable oil (spray oil works) or a special conditioner for cast iron. Then store your cast iron in a dry place. If the pot or pan has a lid, leave it slightly ajar (not tightly in place).

Seasoning

If your Hâws cast iron cookware should begin to rust or look dull and dry in spots, you will have to reseason it. Remove the rust with a wire brush and then clean the cast iron thoroughly with warm water. In this one instance, soap can be used. Then dry it well and grease all cast iron parts thoroughly with vegetable oil or a conditioner.

Then place the cast iron in an oven set to at least 200°C (400°F) and let it season for 1 to 2 hours. Then add more oil to the cast iron once cooled down. You can then use the Hâws cast iron cookware right away or store it in a dry place. Please note that there may be significant smoke produced while seasoning your cast iron. If that's an issue, you may wish to season the cast iron outdoors in a kettle grill.

How to Clean Wooden Lid

Always wash your wooden lid using hot water and a mild dish soap by hand. Never, ever, ever put them in the dishwasher. Then prop them up to dry.



Behandlung und Pflege von Gusseisenprodukten von Hâws

Vor dem Gebrauch

Das gusseiserne Kochgeschirr von Hâws ist bereits für den Gebrauch vorbereitet und muss nicht mehr zusätzlich aufbereitet werden. Reinigen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr zunächst gründlich mit heißem Wasser, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise. Bereiten Sie auch keine säurehaltigen Speisen zu, wenn Sie Ihr Gusseisen zum ersten Mal benutzen, denn die Säure kann die Patina beschädigen.

So pflegen Sie Ihr Gusseisen

Warten Sie, bis das gusseiserne Kochgeschirr abgekühlt ist, und reinigen Sie es dann mit warmem Wasser. Reinigen Sie heißes Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser. Das Material könnte beschädigt werden. Verwenden Sie auch keine Seife oder andere Reinigungsmittel, da diese die Patina beschädigen. Trocknen Sie das Kochgeschirr gründlich ab. Lagern Sie gusseisernes Kochgeschirr niemals nass.

Lagerung

Gusseisen-Kochgeschirr von Hâws muss vor der Lagerung vollständig abgekühlt und gereinigt werden. Fügen Sie nach der Reinigung eine dünne Ölschicht hinzu. Sie können dazu normales Pflanzenöl (Sprühöl funktioniert auch) oder ein spezielles Pflegemittel für Gusseisen verwenden. Lagern Sie Ihr Gusseisen dann an einem trockenen Ort. Wenn der Topf oder die Pfanne einen Deckel hat, lassen Sie ihn leicht geöffnet (nicht fest aufgesetzt).

Aufbereitung

Wenn Ihr gusseisernes Kochgeschirr von Hâws zu rosten beginnt oder stellenweise stumpf und trocken aussieht, müssen Sie es neu versiegeln. Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste und reinigen Sie das Gusseisen anschließend gründlich mit warmem Wasser. In diesem einen Fall kann Seife verwendet werden. Trocknen Sie es dann gut ab und fetten Sie alle Gusseisenteile gründlich mit Pflanzenöl oder einem Conditioner ein.

Legen Sie das Gusseisen dann in einen auf mindestens 200°C (400°F) eingestellten Ofen und lassen Sie es 1 bis 2 Stunden lang trocknen. Nach dem Abkühlen fügen Sie dem Gusseisen weiteres Öl zu. Sie können das Hâws Gusseisen dann sofort verwenden oder an einem trockenen Ort aufbewahren. Bitte beachten Sie, dass es bei der Aufbereitung Ihres Gusseisens zu einer starken Raumentwicklung kommen kann. Wenn das ein Problem ist, sollten Sie das Gusseisen im Freien in einem Kugelgrill aufbereiten.

Reinigung des Holzdeckels

Waschen Sie Ihren Holzdeckel immer mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand. Legen Sie den Holzdeckel zum Trocknen auf eine trockene Unterlage. **Geben Sie den Holzdeckel niemals in die Spülmaschine.**