

Die Produkte sind aufgrund der Fertigung aus Gusseisen anfälliger für Rost als zB. Edelstahl. Daher benötigen sie nach jeder Verwendung eine gewisse Reinigung und / oder Pflege.

So können Sie sicherstellen, dass Sie auch noch nach Jahren Freude an Ihren Produkten haben, denn Gusseisen ist mit entsprechender Pflege langlebiger, als jeder Grill.

Wir empfehlen den Artikel nach der Benutzung erst abkühlen lassen und festsitzende oder eingebrannte Reste bzw. Schmutz dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm zu entfernen.

Achtung: Keinesfalls Spülmittel oder Bürsten / Schwämme aus Stahl verwenden! Noch leichter lassen sich eingebrannte Reste mit einem passenden Schaber oder einem Ringreiniger für Dutch Oven entfernen.

Die Gusseisen Produkte sind selbstverständlich nicht für den Geschirrspüler geeignet, können aber mit Wasser abgespült werden.

Nach der Reinigung muss der Artikel immer gründlich getrocknet werden und mit Pflegepaste oder einem neutralen Öl oder Pflanzenfett eingerieben werden.

Am besten mit einem dünnen, fusselfreien Tuch verreiben.

Der Vorteil bei der Verwendung einer Einbrenn- und Pflegepaste ist, dass diese nicht verderben und auch besser dosiert werden kann. Überschüssiges Fett einfach mit einem Tuch abwischen.

Der Artikel sollte an einem trockenen Ort gelagert werden und atmen können. Lagern Sie ihn keinesfalls im Herbst / Winter im Grill, da hier ein anrosten kaum zu verhindern wäre.

Sollte doch einmal Rost angesetzt haben, so können Sie diesen mechanisch entfernen (abschleifen) und das Gusseisen Produkt anschließend neu einbrennen.

So kann der Ursprungszustand wieder hergestellt werden.