Gusswerk®

SCHRITT-FÜR-SCHRITT ANLEITUNG

So brennst du deine Gusspfanne richtig ein!

Das brauchst du:

- **Deine Gusswerk-Gusspfanne**
- **Pflanzenöl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)**
- **Papiertücher oder ein sauberes Tuch**
- **Grill oder Herd**
- **Zange oder Grillhandschuhe**

Und jetzt kanns auch schon los gehen

Vorbereitung der Gusspfanne

- **Entferne alle Verpackungsmaterialien von deiner neuen Gusspfanne.**
  Es ist immer aufregend, ein neues Grillgerät auszupacken!
- **Reinige die Gusspfanne gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.** Ein sauberer Start ist der beste Start!
- **Trockne die Gusspfanne vollständig ab.** Ein trockener Grill ist ein glücklicher Grill!

Erster Ölauftrag

- **Gieße eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Gusspfanne.**
  Ein bisschen Öl geht einen langen Weg!
- **Verteile das Öl gleichmäßig mit einem Papiertuch oder einem sauberen Tuch über die gesamte Oberfläche der Gusspfanne, einschließlich der Ränder.**
  Stelle sicher, dass jede Ecke etwas Liebe bekommt!

Erhitzen der Gusspfanne

- **Stelle die Gusspfanne auf den Grill oder Herd und erhitze sie auf mittlere bis hohe Hitze.**
  Jetzt wird es heiß!
- **Lass die Gusspfanne erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Dies kann einige Minuten dauern.**
  Geduld ist der Schlüssel!
- **Schalte die Hitze aus und lass die Gusspfanne abkühlen.**
  Zeit für eine kleine Pause!

Fragen? Melde Dich!

info@gusswerk.de

Wiederholung des Ölauftrags

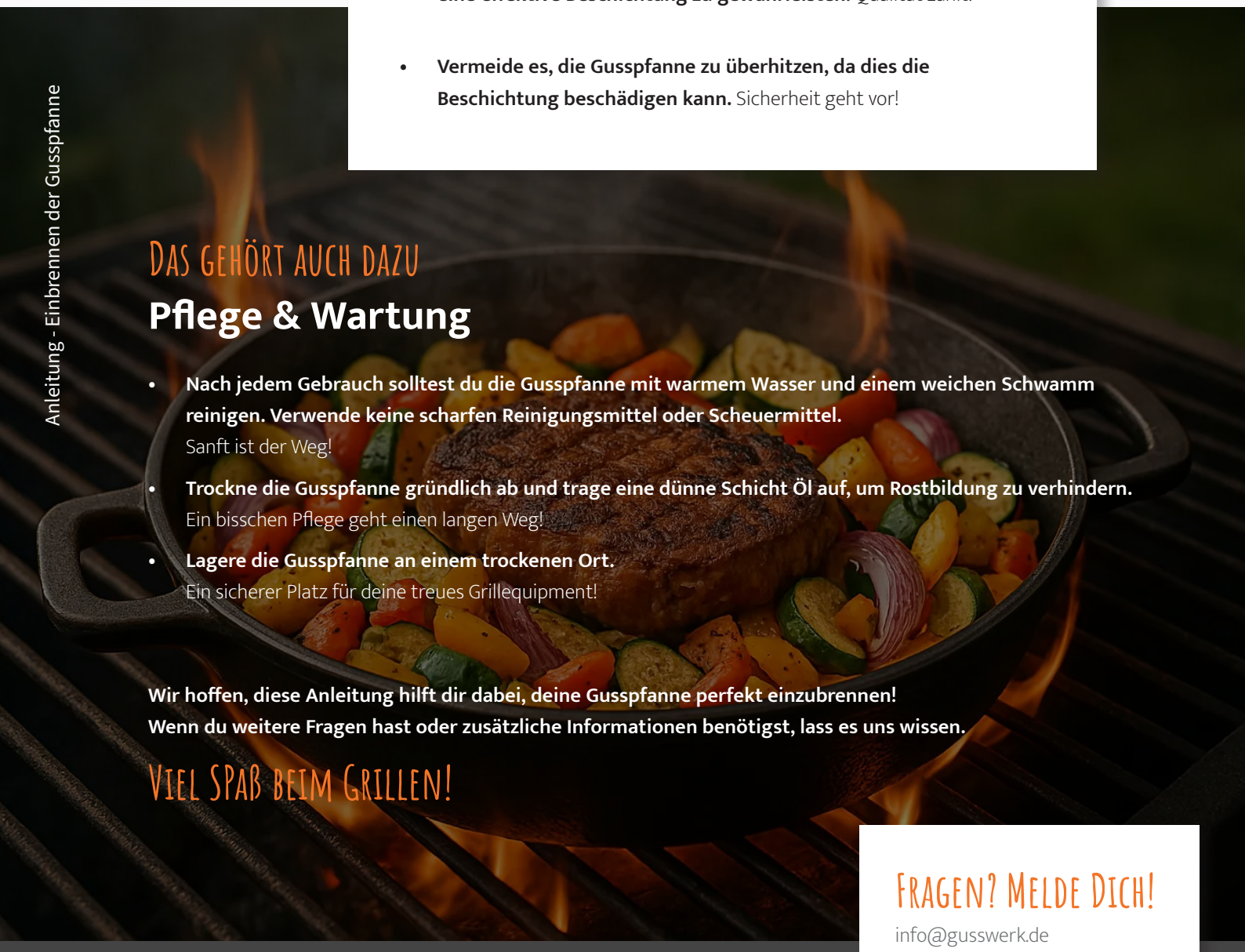
- **Wiederhole den Vorgang des Ölauftrags und Erhitzens 3-4 Mal. Dies hilft, eine gleichmäßige und dauerhafte Antihaftbeschichtung zu erzeugen.** Deine Gusspfanne wird es dir danken!
- **Achte darauf, dass die Gusspfanne zwischen den Ölaufträgen vollständig abkühlt.** Lass sie sich erholen!

Abschluss

- **Nach dem letzten Erhitzen lass die Gusspfanne vollständig abkühlen.** Fast geschafft!
- **Wische überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.** Ein letzter Schliff für deine Gusspfanne!

Tipps

- **Verwende immer Pflanzenöl mit einem hohen Rauchpunkt, um eine effektive Beschichtung zu gewährleisten.** Qualität zählt!
- **Vermeide es, die Gusspfanne zu überhitzen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.** Sicherheit geht vor!



Das gehört auch dazu

Pflege & Wartung

- **Nach jedem Gebrauch solltest du die Gusspfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen. Verwende keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.** Sanft ist der Weg!
- **Trockne die Gusspfanne gründlich ab und trage eine dünne Schicht Öl auf, um Rostbildung zu verhindern.** Ein bisschen Pflege geht einen langen Weg!
- **Lagere die Gusspfanne an einem trockenen Ort.** Ein sicherer Platz für deine treues Grillequipment!

Wir hoffen, diese Anleitung hilft dir dabei, deine Gusspfanne perfekt einzubrennen!
Wenn du weitere Fragen hast oder zusätzliche Informationen benötigst, lass es uns wissen.

Viel Spaß beim Grillen!

Fragen? Melde Dich!

info@gusswerk.de