

Braten mit Fetten und Ölen

Braten mit Fetten und Ölen:

Olivenöle: besonders hochwertige und kaltgepresste Öle sind zum Kochen und Braten nur dann zu empfehlen, wenn bei wenig Hitze gart wird. Native Olivenöle sind meist wenig hitzeresistent und verbrennen beim starkem Erhitzen. Beim Verbrennen des Olivenöls bilden sich sogenannte Teerharze, die die Antihaftwirkung von beschichteten Pfannen beeinträchtigen.

Butter und pflanzliche Margarine: auch bei Butter und Margarine sollte mit Hitze gespart werden, da auch diese schnell verbrennen. Beim Erwärmen der Butter oder Margarine bilden sich kleine Bläschen, in den das enthaltene Wasser verdunstet. Wenn die Bläschen langsam verschwinden und die Butter klar wird, sollte man das Bratgut in die Pfanne geben.

Standard-Pflanzenöle: Raps- oder Sonnenblumenöle sind für hohe Temperaturen und zum scharfen Anbraten zu empfehlen. Vermeiden sollte man allerdings die Rauchentwicklung und damit die Überhitzung des Öls.

Butterschmalz: Butterschmalz hat einen geringen Wasseranteil und ist daher bestens zum scharfen Anbraten geeignet.

Unterstützung beim täglichen Gebrauch

Die Pfanne/ der Bräter ist grau geworden:

Ursache: Die ursprüngliche Patinaschicht ist abgewaschen worden und die Farbe des reinen Gusseisens kommt zum Vorschein.

Maßnahme: Streichen Sie die Pfanne/ den Bräter mit reichlich Speiseöl ein. Stellen Sie das Produkt bei 175 bis 200 Grad für 15 bis 30 Minuten in den Backofen. Nachdem die Pfanne/der Bräter abgekühlt ist, entfernen Sie das überschüssige Öl mit Haushaltspapier oder einem „alten“ Geschirrtuch.

Achtung: Produkte mit Holzgriff dürfen nur auf der Herdplatte erhitzt werden und keinesfalls im Backofen. Beim Einbrennen soviel Öl in die Pfanne geben, dass das Öl mindestens 3mm den Boden bedeckt. Solange erhitzen, bis das Öl leicht raucht — stellen sie die Dunstabzugshaube auf „Vollampf“. Das Öl wegschütten, Ihre Pfanne/Bräter ist eingebraunt.

Die Pfanne/der Bräter ist rostig:

Ursache: Das Gusseisen ist längere Zeit im kalten Zustand mit Feuchtigkeit in Berührung gekommen

Maßnahme: Die Korrosionsstellen mit einem Stahlschwamm oder einer Drahtbürste entfernen. Anschließend mit heißem Wasser abspülen. Danach einölen und einbrennen (siehe oben).

Hinweise für die „Swing“ Kräutermühle

Die Swing Kräutermühlen der Manufaktur Skeppshult sind außen lackiert und können deshalb nicht mit Öl eingebraunt werden. Beim Einbrennen wird die Lackschicht beschädigt. Für die Reinigung empfehlen wir einen Rosshaarpinsel. Sollten Sie Ihre Mühle mit Wasser reinigen, verwenden Sie ausschließlich heißes Wasser und trocknen diese gründlich ab (insbesondere die inneren Mahlzähne, sonst entsteht Korrosion). Mahlen Sie nur trockene Gewürze, wie getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Rosmarin, Estragon, Oregano und abgebrochene Zimtrinde, etc. Nicht geeignet sind Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Knoblauch und andere, die Feuchtigkeit absondern. Verwenden Sie zudem kein Salz in der Mühle. Beim Einfüllen der Gewürze und Kräuter sollte maximal der Boden bedeckt sein. So fällt der Mahlvorgang erheblich leichter.

Gebrauchsanweisung und Pflegehinweise für Produkte der Manufaktur Skeppshult



Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH
Weitenburg 1
72181 Starzach
Tel. : +49 74 57 93 18 300
Fax: +49 74 57 93 18 304
Email: info@kupfermanufaktur.com
Homepage: www.kupfermanufaktur.com


SKEPPSHULT
*från generation till generation
sedan 1906*

Die Manufaktur Skeppshult

Über Skeppshult:

Die Manufaktur Skeppshult besteht seit 1906. Sie ist die einzige Eisen-Gießerei in Skandinavien und stellt eine Vielzahl von Haushaltsgegenständen und Geschenkartikeln aus Gusseisen in Handarbeit her. Köche auf der ganzen Welt schätzen die unübertroffenen Brateigenschaften als unschlagbar und einzigartig. Die Produkte von Skeppshult werden aus natürlichen Rohstoffen ohne zusätzliche Chemikalien hergestellt und sind mit biologischem Rapsöl eingebraunt. Dieses Rapsöl verleiht den Pfannen und Töpfen eine natürliche Anti-Haft-Schicht und sie sind damit sofort gebrauchsfertig und hoch erhitzbar.

Qualität:

Alle Gusseisen-Produkte werden aus streng kontrollierten Rohstoffen direkt in der Skeppshult-Fabrik hergestellt. Jedes, der handgefertigten Produkte, wird von erfahrenen Mitarbeitern während des gesamten Produktionsverlaufs mehrmals auf Qualität geprüft.

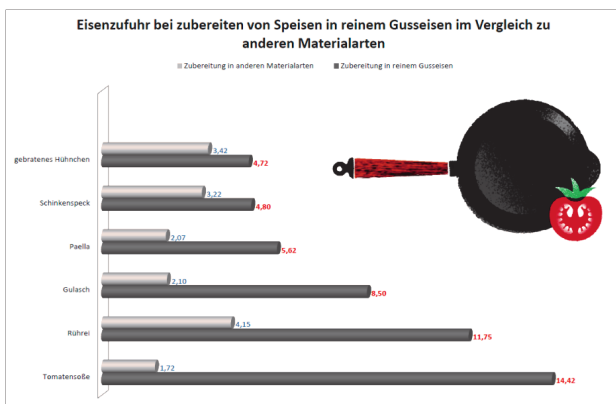
Eisenzufuhr:

Reines Gusseisen verbessert die Eisenzufuhr—das Prinzip ist einfach:

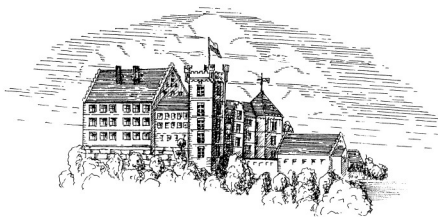
Durch die richtigen Zutaten und die Zubereitung in reinem Gusseisen können wir selbst den Eisengehalt in unserem Essen beeinflussen und optimieren. Den größten bewiesenen Effekt gibt es bei einer Kombination aus langer Garzeit und säurehaltigen Zutaten (z.B. Tomaten), welche signifikante Mengen an Mineralien aus dem Gusseisen absorbieren.

Die Manufaktur Skeppshult

Das Diagramm zeigt den Eisengehalt in mg pro 250g Portionen. Die Gerichte sind aus einer umfassenden* Studie der Wechselwirkung von Gusseisen auf das Essen ausgewählt worden.



*Die Studie wurde an der Texas Tech University für Food & Nutrition erstellt. Eine Vielzahl von Gerichten und Zutaten wurden verglichen. Zubereitet in reinem Gusseisen und in „nicht“ Gusseisen, hierbei wurde die Eisenzufuhr gemessen. Die durchschnittliche Erhöhung des Eisengehaltes in den Gerichten, welche in Gusseisen zubereitet worden sind, wurde auf ganze 26% gemessen.



Schloß Weitenburg

Allgemeine Anwendungshinweis

Wir empfehlen Ihnen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Nach dem Abspülen muss reines Gusseisen gründlich abgetrocknet werden, da jegliche Wasserrückstände, auch wenn es nur Tropfen sind, die Bildung von Korrosion verursachen. Eingeeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf empfindlichen Flächen hinterlassen.

In Ihrem neuem Skeppshult-Bräter bzw. Pfanne können Sie Speisen mit wenig Fett anbraten. Jedoch sollten Sie nicht komplett auf Fett verzichten, da dies das Bratergebnis meist negativ beeinflusst. Wenn Sie das Fett, insbesondere gilt dies für flüssiges Bratöl, in der Pfanne erhitzen, läuft das Öl nach außen an den Pfannenrand. Dies ist physikalisch begründet und kein Reklamationsgrund. Durch Schwenken der Pfanne oder durch die Verwendung viskoser (zähflüssiger) Fette können Sie dies verhindern bzw. minimieren. Gerne können Sie Ihre Bräter und Pfannen in den Backofen geben, lediglich die Produkte mit Holzgriffen sollten dort nicht verwendet werden.

Hinweise zur richtigen Benutzung:

- Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste und trocknen Sie gründlich ab.
- Servieren Sie gerne Ihr Essen in dem Kochgeschirr, doch verwenden Sie es nie zur Aufbewahrung von Speisen.

Allgemeine Anwendungshinweis

Hinweise zur richtigen Benutzung:

- Um Korrosion zu vermeiden, die Speisen in dem Kochgeschirr nicht erkalten lassen.
- Reines Gusseisen gehört weder in die Spülmaschine noch in die Mikrowelle!

Tipps zum Braten:

- Heizen Sie die Pfanne ohne Inhalt auf und machen Sie die „Zischprobe“ (mehrere Wassertropfen in die Pfanne geben, wenn diese „rennen“, ist die Pfanne heiß genug).
- Schalten Sie die Temperatur frühzeitig zurück (Ausnahme: beim scharfen Anbraten von Fleisch)
- Geben Sie ein hochehitzbares Öl in die Pfanne (mindestens 180 Grad hitzebeständig). Natives Olivenöl hat einen Siedepunkt bei etwa 140 Grad und ist zum scharfen Anbraten daher ungeeignet.
- Legen Sie Ihr Bratgut in die vorher erwärmte Pfanne und wenden Sie regelmäßig. Beim Anbraten von Fleisch erst dann wenden, wenn sich das Bratgut selbstständig vom Pfannenboden löst (mit dem Pfannenwender leicht anstoßen).
- Zum Wenden des Bratguts sind Edelstahlwender am Besten geeignet. In den Skeppshult-Pfannen und Brättern können Sie mit einem Messer schneiden. Ihre Pfanne / Bräter wird dabei nicht beschädigt.
- In der Regel reichen mittlere Temperaturen für gute Garergebnisse aus. Die Ausnahme bildet scharf angebratenes Fleisch.