



Vertrieb & Service durch /
Sales & Service by

MAX Trader GmbH
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45307 Essen
Deutschland / Germany

The Skandika logo is positioned in the top right corner of the page, featuring the brand name in white against a dark green background with a stylized arrowhead above the 'i'.

DE Einbrenn- und Pflegepaste für
Dutch Oven

GB Seasoning and Care Paste for
Dutch Oven



Art.Nr. SK-9010

Die Einbrenn- und Pflegepaste von **SKANDIKA** ist perfekt geeignet für die Anwendung bei **unbeschichteten SKANDIKA** Dutch Oven, aber auch bei allen anderen nicht beschichteten Gusseisenprodukten, wie z. B. Pfannen und Woks, Grillrosten und Grillzubehör, Brättern etc. Für emaillierte und antihafbeschichtete Produkte ist die Paste nicht geeignet. Die Paste besteht ausschließlich aus natürlichen Inhaltsstoffen und wird in Deutschland hergestellt. Sie ist sowohl geruchs- und geschmacksneutral, lebensmittelecht, vegan als auch glutenfrei. Mit der Paste werden unbeschichtete, gusseiserne Produkte eingebrannt und gepflegt. Die damit aufgebaute Patina schützt effektiv vor dem Anbrennen von Speisen und vor der Bildung von Rostflecken.

DE

Reinigen

Ein gusseiserner Topf muss nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden. Bei entsprechender Pflege ist der Topf langlebig und robust und bereitet jahrelange Freude beim Kochen und Backen. Wichtig: Den Topf vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen! Wasser in einen noch heißen Topf einzufüllen kann zum Thermoschock führen – das Material kann sich verziehen oder sogar reißen. Essensreste können mit einem handelsüblichen Schwamm oder einer Bürste abgeschrubbt werden. Ein Ringkettenreiniger oder spezielle Schleifvliespads sind für hartnäckige Verkrustungen besonders gut geeignet. Wir empfehlen hierfür die Verwendung des SK-9011 **SKANDIKA** Dutch Oven Pflegesets. Den Gusseisentopf danach gründlich mit heißem Wasser ausspülen. Keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger verwenden und nicht in der Spülmaschine reinigen! Den Topf mit einem fusselfreien Geschirrtuch abtrocknen und anschließend gut an der Luft nachtrocknen lassen. Eine dünne Schicht der Paste mit einem Schwamm oder Pinsel gleichmäßig innen und außen auftragen, um ihn zu versiegeln. Überschüssige Paste mit einem weichen Tuch entfernen.

Einbrennen

Den Gusseisentopf (oder anderes Produkt) gründlich mit heißem Wasser ausspülen. Keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger verwenden! Mit einem fusselfreien Geschirrtuch den Topf abtrocknen und anschließend gut an der Luft nachtrocknen lassen. Eine dünne Schicht der Paste mit einem Schwamm oder Pinsel gleichmäßig innen und außen auftragen. Ofen oder (geschlossener) Gasgrill auf ca. 200 Grad vorheizen und den Topf und den Deckel möglichst nebeneinander auf den Rost legen. Die Paste dringt beim Erhitzen in das grobporige Gusseisen ein, verdampft und versiegelt dabei den Guss. Dieser Prozess dauert ca. 60 Minuten. Den Topf und den Deckel aus dem Ofen nehmen (Achtung! Extrem heiß!), etwas abkühlen lassen und Rückstände der Paste mit einem weichen Lappen oder mit Küchenpapier entfernen. Bei Bedarf den Topf erneut wie oben einfetten, weitere 15 Minuten einbrennen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Die in die Poren eingezogene Paste wirkt nun als natürliche Schutzschicht, die sogenannte Patina, die effektiv vor dem Anbrennen von Speisen und vor der Bildung von Rostflecken schützt. Wichtig: Das Einbrennen sollte in einem geschlossenen Ofen oder Grill vorgenommen werden. Innenräume gut lüften: eine Geruchs-/Rauchentwicklung bei dem Prozess ist normal und unbedenklich.

Behandlung von Rostflecken

Sollte der Topf Rostflecken aufweisen sind diese gründlich mit einer Drahtbürste zu entfernen. Den Topf anschließend mit warmem Wasser (ohne Spülmittel oder Reiniger!) reinigen, abtrocknen und an der Luft nachtrocknen lassen. Mehrere Einbrennvorgänge müssen nun wie oben beschrieben vorgenommen werden, um die schützende Patina wieder aufzubauen.

SKANDIKA's burn-in and maintenance paste is perfect for use on **uncoated SKANDIKA** Dutch Oven, but also on all other non-coated cast iron products, such as pans and woks, grill grates and accessories, roasters, etc. The paste is not suitable for enamelled and non-stick coated products. The paste consists exclusively of natural ingredients and is manufactured in Germany. It is odourless, tasteless, food-safe, vegan and gluten-free. The paste is used to bake and maintain uncoated, cast-iron products. The patina it builds up effectively protects food from burning and rust stains from forming.

GB

Cleaning

A cast-iron pot must be cleaned thoroughly after each use. With proper care, the pot is durable and robust and will provide years of cooking and baking pleasure. Important: Always allow the pot to cool down completely before cleaning! Pouring water into a pot that is still hot can lead to thermal shock - the material can warp or even crack. Food residues can be scrubbed off with a commercially available sponge or brush. A ring chain cleaner or special abrasive fleece pads are particularly suitable for stubborn encrustations. We recommend using the SK-9011 **SKANDIKA** Dutch Oven care set for this purpose. Rinse the cast iron pot thoroughly with hot water afterwards. Do not use washing-up liquid or other cleaning agents and do not clean in the dishwasher! Dry the pot with a lint-free tea towel and then leave to air dry thoroughly. Apply a thin layer of the paste evenly inside and out with a sponge or brush to seal it. Remove excess paste with a soft cloth.

Baking

Rinse the cast iron pot (or other product) thoroughly with hot water. Never use washing-up liquid or other cleaning agents! Dry the pot with a lint-free tea towel and then allow to air dry thoroughly. Apply a thin layer of the paste evenly inside and out with a sponge or brush. Preheat the oven or (closed) gas grill to about 200 degrees and place the pot and lid on the rack, side by side if possible. The paste penetrates the coarse-pored cast iron as it heats up, evaporating and sealing the cast in the process. This process takes about 60 minutes. Remove the pot and lid from the oven (Caution! Extremely hot!), allow to cool slightly and remove any residue of the paste with a soft cloth or kitchen paper. If needed grease the pot again as above, bake for another 15 minutes and then leave to cool completely. The paste that has been absorbed into the pores now acts as a natural protective layer, the so-called patina, which effectively protects against food burning and rust stains forming. Important: Baking should be done in a closed oven or grill. Ventilate the interior well: an odour/smoke development during the process is normal and harmless.

Treatment of rust stains

If the pot has rust stains, remove them thoroughly with a wire brush. Then clean the pot with warm water (no washing-up liquid or detergent!), dry it and leave it to air-dry. Several baking processes must now be carried out as described above in order to rebuild the protective patina.