

Produktsicherheitsverordnung
(General Produkt Safety Regulation-GPSR)

Für alle
Skeppshult Gusseisen-Pfannen
mit Holzgriff



GPSR Warnhinweise und Sicherheitsinformationen! Hinweise zur sicheren Nutzung von Skeppshult Gusseisen Pfannen mit Holzgriff

Die sichere und bestimmungsgemäße Nutzung ausschließlich für Zubereitung Lebensmittel der Gusseisenpfannen ist wichtig, zur möglichen Schadensverhinderung. Gerne möchten wir Ihnen hierzu Hinweise diesbezüglich geben.

1. **Verwenden Sie die Pfanne nur für vorgesehene Brat- und Kochzwecke:** Pfannen sind ausschließlich zum Braten/Kochen und Erhitzen von Lebensmitteln geeignet. Vermeiden Sie das Erhitzen inhaltslos, da dies zu Schäden an der Gusseisenpfanne führen kann.
2. **Allgemeine Anwendungshinweise:** Es wird empfohlen das Gusseisenprodukt vor dem erstmaligen Gebrauch unter warmem Wasser abzuspülen. Nach dem Abspülen muss reines Gusseisen gründlich abgetrocknet werden, da jegliche Wasserrückstände, auch wenn es nur Tropfen sind, die Bildung von Korrosion (Rost) verursachen können. Eingeölte und nicht vollständig getrocknete Produkte können Flecken auf empfindlichen Oberflächen hinterlassen.
3. **Hinweis zur richtigen Benutzung:** Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste – trocknen Sie die Pfanne anschließend gründlich ab, unmittelbar nach Spülvorgang. Servieren Sie gerne Essen in dem Gusseisenkochgeschirr, solange dieses noch warm ist. Zur Aufbewahrung und Lagerung von Speisen, ist diese jedoch nicht geeignet, da dies sonst zu Korrosion führt. Wir empfehlen bei neuem Gusseisenkochgeschirr bei der Zubereitung von Speisen zunächst auf die Zugabe von starken Säuren zu verzichten, da die Fettpatina Schicht noch sehr dünn ist und dies bei neuen Gusseisenprodukten zu einem Geschmack der Speisen nach Eisen führen kann, was zwar der Gesundheit dienlich ist, aber die Speisen eben nach Eisen schmecken lässt. Bei einer ausgeprägteren Fettpatina, die nach einigen Anwendung eintrifft, können auch Speisen mit mehr Säure zubereitet werden. Reines Gusseisen darf nicht in die Spülmaschine oder in der Mikrowelle verwendet werden!!
4. **Verwenden Sie den passenden Herd - Typ:** Beim Kochen auf Gas ist besonders bei Pfannen mit Holzgriff sensibel darauf zu achten, dass diese zentriert auf der Flamme stehen, da sonst die Flammen überschlagen und der Holzgriff dadurch versenkt und beschädigt wird. Pfannen mit Holzgriff dürfen grundsätzlich nicht im Backofen verwendet werden, da diese sonst Schaden nehmen und es zum Bruch des Holzes führen kann.
5. **Schieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld:** Vermeiden Sie Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf dem Herd, denn dies kann zu Schäden, bzw. Kratzern insbesondere bei Glaskeramik Felder führen. Bevor Sie das Kochgeschirr bewegen, sollte die Pfanne unbedingt angehoben werden.
6. **Hinweise bei Bildung von Korrosion (Rost):** Rost ist ein natürliches Reaktionsverhalten im Zusammenhang mit Feuchtigkeit und chemisch physikalisch bedingt und daher kein Reklamationsgrund. (Weitere Ausführungen siehe Bedienungsanleitung.)
7. **Regelmäßige Kontrolle und Wartung:** Überprüfen Sie regelmäßig Ihre Pfanne auf Schäden wie Risse, Kerben und Verformungen. Beschädigungen können die Sicherheit und Funktionalität beeinträchtigen.
8. **Achtung bei der Handhabung von heißen Gusseisenkochgeschirr:** Verwenden Sie stets Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden und achten Sie darauf, dass die Griffe sicher befestigt sind. Das Gusseisenkochgeschirr ist an dem vorgesehen Griff anzufassen. Im Falle eines Holzgriffes, sollte dieser nur an dieser Stelle mit den Händen in Kontakt treten.

In dem Sie auf eine bestimmungsgemäß Nutzung achten, tragen Sie dazu bei, die Sicherheit zu gewährleisten und Lebensdauer Ihres Gusseisenkochgeschirrs zu verlängern.