



Gusseisernes Kochgeschirr aufarbeiten

Diese Reparaturanleitung zeigt dir, wie du Rost...

Geschrieben von: Spencer Dahler



EINLEITUNG

Diese Reparaturanleitung zeigt dir, wie du Rost von gusseisernem Kochgeschirr entfernst und es neu einbrennst. Gusseiserne Bratpfannen machen viel Spass beim Kochen, aber ihre Verwendung und Pflege ist anspruchsvoll und Fehler, die man dabei macht, können das Kochgeschirr ruinieren und rosten lassen. Zum Glück ist Gusseisen robust und die Rostentfernung wirklich ganz leicht. Der eigentliche Trick beim Aufarbeiten von gusseisernem Geschirr ist tatsächlich es korrekt neu einzubrennen. Auch wenn es viele Methoden gibt, das zu erreichen, zielt unsere Anleitung darauf ab, einen guten Mittelweg bezüglich Kosten, Effektivität und Sicherheit aufzuzeigen.



WERKZEUGE:

- [Steel Wool](#) (1)
- [Paper Towels](#) (1)
- [Large Tub or Basin](#) (1)
- [Dish Soap](#) (1)
- [Vegetable Oil](#) (1)
- [Aluminum Foil](#) (1)
- [Oven](#) (1)
- [Distilled White Vinegar](#) (1)

Schritt 1 — Gusseisernes Kochgeschirr aufarbeiten



- Schau nach, wo die gusseiserne Pfanne Roststellen hat.
- ⓘ Wenn es merklich Rost gibt, fahre mit Schritt 2 fort. Wenn es keinen gibt und die Pfanne nur neu eingebrannt werden muss, dann geh direkt zu Schritt 4.

Schritt 2



- Bereite in einer großen Wanne ein Bad aus Essig und Wasser zu gleichen Teilen vor.
- ⓘ Die Wanne oder das Becken sollte groß genug sein, dass das betreffende Kochgeschirr komplett untergetaucht werden kann.
- ⓘ Das Bad sollte aus Weißweinessig und Wasser im Verhältnis 1:1 bestehen.
- ⓘ Das Verhältnis muss nicht exakt sein. Nah dran ist gut genug.

Schritt 3



- Lass die Pfanne ungefähr 30 Minuten lang einweichen oder bis der Rost abblättert.
- ⓘ Du kannst kontrollieren, ob die Pfanne fertig ist, indem du leicht mit den Fingernagel am Rost kratzt. Blättert er sofort ab, nimm die Pfanne aus dem Bad.

Schritt 4



- ⓘ Spüle die Wanne gründlich aus und fülle sie wieder mit Wasser. Du kannst dafür auch die Küchenspüle nehmen.
- Spüle die Pfanne gründlich ab und putze sie dann mit Spülmittel und einem Topfkratzer aus Stahlwolle.
- Schrubbe so lange, bis der Rost entfernt ist.

Schritt 5



i Es ist wichtig zu beachten, dass die eingebrannte Patina jetzt mit dem Rost zusammen komplett entfernt wurde. Das ist kein Problem da im nächsten Schritt die neue Patina eingebrannt wird.

- Trockne die Pfanne gründlich ab. Es darf keine Feuchtigkeit mehr da sein, wenn es zum nächsten Schritt geht.
- Alternativ kann die Pfanne in den vorgeheizten Backofen gestellt werden, um sie sowohl schnell als auch gründlich zu trocknen.

Schritt 6



- Bestreiche die Pfanne mit Pflanzenöl.
- Verteile das Öl gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche der Pfanne.

i Der Film sollte relativ dünn sein also scheu nicht davor zurück, überschüssiges Öl mit Küchenpapier zu entfernen.

Schritt 7



- Leg das unterste Rost des Backofens, den du verwenden möchtest, mit Alufolie aus.
- ⓘ So werden eventuelle kleine Tropfen von der geölten Pfanne aufgefangen.

Schritt 8



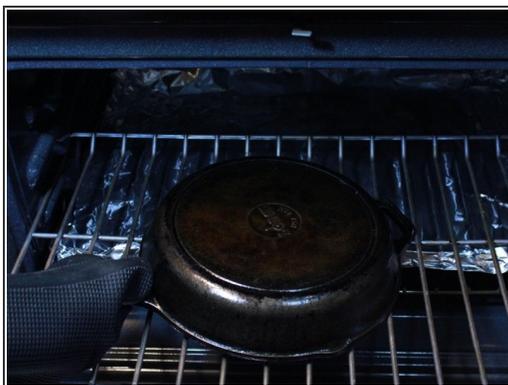
- Heize den Ofen auf ungefähr 180 °C vor.

Schritt 9



- Lege die eingeeölte Pfanne kopfüber auf das oberste Rost des Backofens.
- Lass die Pfanne bei ungefähr 180 °C für 1 Stunde backen.
- Wenn die Stunde um ist, schalte den Ofen aus, aber nimm die Pfanne noch nicht raus. Lass die Pfanne zusammen mit dem Ofen über die nächsten 45 Minuten abkühlen.

Schritt 10



- Nimm die Pfanne aus dem Ofen. Dann trage eine letzte, sehr dünne Schicht Öl auf. Das hilft, jegliche Unregelmäßigkeiten auszugleichen.

⚠ Wenn die Pfanne noch heiß ist, verwende Backhandschuhe. Verbrennungen tun weh.

Die Pfanne ist jetzt komplett aufgearbeitet, fast wie neu.

Um das beste Ergebnis zu bekommen, trage den letzten dünnen Film Pflanzenöl nach den nächsten paar Verwendungen der Pfanne nochmal neu auf.

Dieses Dokument wurde am 2023-01-26 07:18:39 PM (MST) erstellt.

