

Gusseisen Einbrennen

Anleitung Pfannen, Dutch Ofen und Grillplatten aus Stahl richtig einbrennen

Durch den Einbrenn-Vorgang entsteht auf der Stahloberfläche des Gusseisne Produkt eine beständige Antihafschicht, die durch das Braten mit Öl aufrecht erhalten wird und nicht nur das Anhaften der Speisen reduziert, sondern auch effektiv den Stahl des Gusseisen vor Rost und Korrosion schützt.

Info: Die durch Öl erzeugte Antihafschicht (oder Patina) ist zwar nicht ganz so rutschig wie synthetische Beschichtungen wie Teflon, dafür aber **1)** vollkommen unempfindlich gegen Kratzer **2)** natürlich und hitzebeständig selbst bei schärfstem Anbraten und **3)** durch das einfache Braten mit Öl wiederherzustellen!

Das wird benötigt

- Gusseisen Pfanne / Grillplatte / Dutch Oven, Wok ...
- Hitzequelle, die das Produkt auf hohe Temperaturen bringen kann
z.B. Feuerstelle / Gasbrenner / Tundra Grill / großer Gasgrill
- Öl zum Einbrennen
z.B. Einbrennpaste, Leinöl oder Palmin(Kokosfett)
- Zeitung oder Papiertücher
- Schutzhandschuhe feuerfest

Für die Grundreinigung geeignet:



Muurikka Allzweckreiniger MultiCleaner

Einbrennfett:



Muurikka Schmalz / Einbrennpaste

Und so geht's

1. gründlich reinigen

Dieser Schritt ist besonders relevant vor dem Einbrennen einer bereits benutzten Gusseisenprodukt (z.B. zum Saisonauftakt). Bevor das Produkt eingebrannt wird, sollte ihre Oberfläche unbedingt entfettet und frei von Speiseresten und Verschmutzungen sein. Für die Reinigung eignet sich ein Küchenschwamm (raue Seite darf bedenkenlos verwendet werden) und warmes Wasser mit Spülmittel. Besonders hartnäckige Reste könnten etwas Einweichen benötigen. Möglicher Rost kann mit Stahlwolle abgeschrubbt werden. Auch eine ganz neues Gusseisenprodukt kann vor dem ersten Einbrennen auch abgeschrubbt werden.

Wichtig: Nach der Reinigung sollte das Produkt gleich eingebrannt werden, da sie sonst besonders anfällig für Rost und Korrosion ist.

2. Pfanne, Topf, ... aufheizen

Bevor das Gusseisenprodukt mit Öl / Einbrennpaste in Kontakt gebracht wird, sollte es schon aufgeheizt sein. Hierdurch wird das verwendete Einbrennfett beim Kontakt flüssiger und verbindet sich besser mit dem Stahl.

3. Öl erhitzen & einbrennen lassen

Die vorgeheizte Gusseisenprodukte wird zum Einbrennen gleichmäßig und vollständig (auch die Griffe) mit dem Öl / Einbrennpaste eingerieben. Zum Einreiben kann man Papiertücher oder **Tipp:** zusammengeknüllte Zeitung verwenden. **Es ist soweit:** die eingefettete Gusseisenprodukt aufheizen - die Flamme unter dem Gusseisenprodukt sollte groß gehalten werden, damit das aufgetragene Fett sich zersetzt und die schützende Patina bildet. Dieser Prozess benötigt mehrere Durchläufe und kann bis zu einer Stunde dauern. Während dem Einbrennen regelmäßig etwas Öl / Einbrennpaste nachgeben und es **vorsichtig (ACHTUNG, die Pfanne ist sehr heiß!!)** auf dem Produkt verteilen. Beim Einbrennprozess entsteht Rauch und bei sehr hoher Hitze kann auch das Öl / Einbrennpaste anfangen zu brennen. In diesem Fall nichts tun und warten, bis es ausgebrannt ist, um anschließend wieder weiter mit dem Einbrennprozess fortzufahren. Während des Einbrennens verändert das Gusseisen langsam die Farbe - von grau bis schwarz. Erst wenn das Produkt vollständig schwarz geworden ist, ist das Einbrennen abgeschlossen.

Erster Durchgang:



2-3 Durchgänge, bis die Pfanne vollständig schwarz ist:

