



SKEPPSHULT

*från generation till generation
sedan 1906*

INHALT

ÜBER SKEPPSHULT	3
ÜBER SKEPPSHULT'S PRODUKTE	5
PFLEGE	7
WARUM SKEPPSHULT	9
SKEPPSHULT SORTIMENT	11
NOIR by Broberg & Ridderstråle	15
WALNUSS	16
TRADITIONAL	18
PROFESSIONAL	20
ORIGINAL	22
BRÄTER	24
OFENFORMEN	28
GEWÜRZE	30
ZUBEHÖR	38
FAQ	42
KONTAKT	46



ÜBER SKEPPSHULT

In unserer heutigen schnelllebigen Zeit sind viele Produkte schon nach kürzester Zeit veraltet und stammen häufig aus der Massenproduktion, in der Regel aus Fernost. Skeppshult verfolgt einen völlig anderen Ansatz:
Seit 1906 fertigen wir unsere Produkte nach alten traditionellen Methoden von Hand in Skeppshult, Schweden.

Zunächst wird Roheisen in unseren Induktionsöfen zusammen mit anderen Metallen in einem sorgfältig kontrollierten Verhältnis auf 1.500 Grad erhitzt. Dabei entsteht glühendes Gußeisen, die Ausgangsbasis unserer Produkte.

Unsere Umwelt liegt uns sehr am Herzen, deshalb nutzen ausschließlich Energie aus Wind- und Wasserkraft.

Um das flüssige Eisen zu gießen, werden spezielle Formen benötigt, die extremen Temperaturen aushalten. Werkzeuge aus Metall, die zum Gießen von Aluminium und anderen Materialien verwendet werden, würden flüssigem Gusseisen nicht standhalten. Daher verwenden wir Sandformen, die mit mehreren Tonnen Druck komprimiert wurden. Da die richtige Zusammensetzung des Sandes besonders wichtig ist, verwenden wir darauf viel Zeit.

Dank unserer 100-jährigen Erfahrung haben wir eine Zusammensetzung gefunden, die dem heißen Gusseisen standhält und gleichzeitig für die richtige Struktur sorgt. Die Sandformen bestehen aus zwei Hälften, die zusammengepresst werden, sodass ein Hohlraum für das flüssige Gusseisen entsteht.

Der Gießer gießt das Eisen von Hand. Um die hohen Ansprüche von Skeppshult zu erfüllen, ist viel Erfahrung und große Präzision erforderlich. Sobald das Gusseisen abgekühlt ist, werden die beiden Sandformhälften getrennt und das erste Ergebnis des Verfahrens kommt zum Vorschein. Da die Sandform nur ein einziges Mal verwendet werden kann, ist jedes Produkt ein Unikat. Keines gleicht exakt dem anderen. Der Sand wird aufbereitet und für eine neue Sandform verwendet.

Nachdem durch manuelles Entgraten, Abdrehen des Bodens und Strahlen die richtige Materialstruktur erzeugt wurde, wird das Gusseisen mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt. Die Öl-Behandlung schützt das Gusseisen vor äußeren Schäden und sorgt gleichzeitig für einen natürlichen Antihafschutz.

Zum Schluss werden die Griffe angeschraubt und die Waren verpackt - damit sind sie bereit für den Versand. Jeder Arbeitsschritt wird von der Gießerei kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Produkte den hohen Qualitätsstandards von Skeppshult entsprechen. Produkte, die diesen Standards nicht genügen, werden aussortiert, eingeschmolzen und zu neuen Produkten verarbeitet. Gusseisenteile, die nur kleine Schönheitsfehler aufweisen, werden aussortiert und in unserem Skeppshult Fabrikverkauf zu reduzierten Preisen angeboten.

Da die Gusseisenprodukte von Skeppshult ausschließlich aus reinen Naturmaterialien bestehen, sind sie eine umweltfreundliche und gesunde Alternative zu den heute üblichen kunststoffbeschichteten Aluminiumpfannen. Das Gusseisen von Skeppshult hält extrem hohen Temperaturen stand. Der Boden der Pfannen ist konkav, um die Ausdehnung des Metalls beim Erhitzen auszugleichen. Folglich wölbt sich der Boden unter Hitzeeinwirkung nicht.



SKEPPSHULT PRODUKTE

Immer wieder hört man, Gusseisen sei schwierig zu pflegen. Dies ist schlichtweg falsch. Die Pfannen von Skeppshult werden bereits in unserer Fabrik mit hochwertigem Rapsöl eingebrannt und gebrauchsfertig ausgeliefert. Sie als Kunde müssen die Pfanne daher nur mit heißem Wasser ausspülen, um eventuelle Staubpartikel zu entfernen. Die Oberfläche besteht ausschließlich aus natürlichen Materialien, was zwei weitere Vorteile bringt. Erstens ist die Oberfläche mit einer Ölschicht überzogen, die verhindert, dass die Speisen anhaften. Diese Antihafteffekt wird mit zunehmendem Gebrauch immer stärker. Welches andere Kochgeschirr wird schon besser, je öfter man es benutzt? Zweitens gibt das Gusseisen natürliches Eisen ab, da es nur eingebrannt und nicht emailliert oder beschichtet ist. Angesichts des heutzutage weit verbreiteten Eisenmangels ist dies ein Plus für den Körper. Die ausschließlich aus reinen Naturmaterialien gefertigten Pfannen von Skeppshult sind eine umweltfreundliche und gesunde Alternative zu den heute üblichen kunststoffbeschichteten Aluminiumpfannen.

Wenn Sie eine Pfanne von Skeppshult in die Hand nehmen, wird Ihnen zuerst das hohe Gewicht auffallen. Dafür gibt es einen guten Grund. Unsere Produkte sind zwar etwas schwerer, wir glauben aber, dass die damit verbundenen Vorteile das hohe Gewicht mehr als wettmachen. Alle Skeppshult Pfannen sind mit einem 5 mm dicken Boden ausgestattet, der für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt und verhindert, dass die Pfannen auskühlen, wenn Lebensmittel hineingelegt werden. Ein weiterer Aspekt ist die Hitzebeständigkeit.

Das Gusseisen von Skeppshult hält extrem hohen Temperaturen stand. Der Pfannenboden wird konkav abgedreht, um die Ausdehnung des Metalls beim Erhitzen auszugleichen. Daher wölbt sich der Boden unter Hitzeeinwirkung nicht und verformt sich auch nicht, was bei einem dünneren Boden leicht passieren kann. Skeppshult Gusseisen eignet sich für alle Wärmequellen, auch für Induktionskochfelder.

Deshalb sind wir von der Qualität unserer Gusseisenprodukte so überzeugt, dass wir eine Gusseisen-Garantie von 25 Jahren gewähren.



PFLEGE

Wir empfehlen, unsere Pfannen nach jeder Verwendung in noch heißem Zustand mit einer speziellen Spülbürste und warmem Wasser ohne Spülmittel zu reinigen.

Bitte reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler.

Achten Sie stets darauf, dass die Pfanne nach der Reinigung vollständig trocken ist und keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Eine gute Möglichkeit ist das Trocknen auf dem Herd.

Wird die Oberfläche der Pfanne braun oder weist sie andere Beschädigungen auf, empfehlen wir eine gründliche Reinigung. Bedecken Sie hierzu den Pfannenboden mit grobem Salz und ein wenig Wasser.

Spülen Sie das Salz mit Wasser ab und wischen Sie die Pfanne mit Küchenpapier aus. Die Pfanne sollte sich jetzt grau verfärbt haben; das bedeutet, dass sie nun mit Rapsöl eingebrannt werden kann.

Dazu geben Sie ein wenig Rapsöl in die trockene Pfanne. Anschließend müssen Sie die Pfanne sehr stark erhitzen, je nach Art des Griffes entweder auf dem Herd oder im Ofen. Pfannen mit Holzgriff dürfen nicht im Ofen verwendet werden.

Wenn das Öl nach etwa 10–15 Minuten nicht mehr raucht, ist das Einbrennen abgeschlossen. Die Pfanne ist wieder schwarz und einsatzbereit.



WARUM SKEPPSHULT



SCHWEDISCHE HANDWERKSKUNST

Handgefertigt in Schweden seit 1906

Von Generation zu Generation weitergegebenes Können



BIOLOGISCHE PRODUKTE

Natürlich Rohstoffe

Holzelemente aus heimischen Massivholz



GESUNDHEIT

Natürliche Eisenanreicherung

Rapsöl aus regionaler Erzeugung für natürlichen Antihafschutz



EIGENSCHAFTEN

Gusseisen sorgt für gleichmässige Wärmeverteilung

Extrem hitzebeständig mit einzigartiger Bratoberfläche



INDUKTION

Gusseisen ist magnetisch und kann schnell erhitzt werden

Für alle Herdarten, Öfen und offenes Feuer geeignet



STABIL UND SICHER

Konkav gefertigter Boden bleibt auch bei hohen Temperature stabil

Hohes Gewicht und stabiler Boden sorgen für einen sicheren Einsatz auf dem Herd



GUSSEISEN-GARANTIE VON 25 JAHREN

Robustes Gusseisen praktisch ohne Abnutzungserscheinungen

Produkte werden mit jedem Gebrauch besser



SKEPPSHULT SORTIMENT



NOIR

Gusseisen mit eloxierten Griffen
Design by Broberg & Rüdigerstråle



WALNUS

Gusseisen mit Griffen aus Walnussholz



TRADITIONAL

Gusseisen mit Griffen aus Buchenholz



PROFESSIONAL

Gusseisen mit Griffen aus Edelstahl



ORIGINAL

100% Gusseisen



BRÄTER

Gusseisen mit verschiedenen
Deckelvarianten



OFENFORMEN

100% Gusseisen



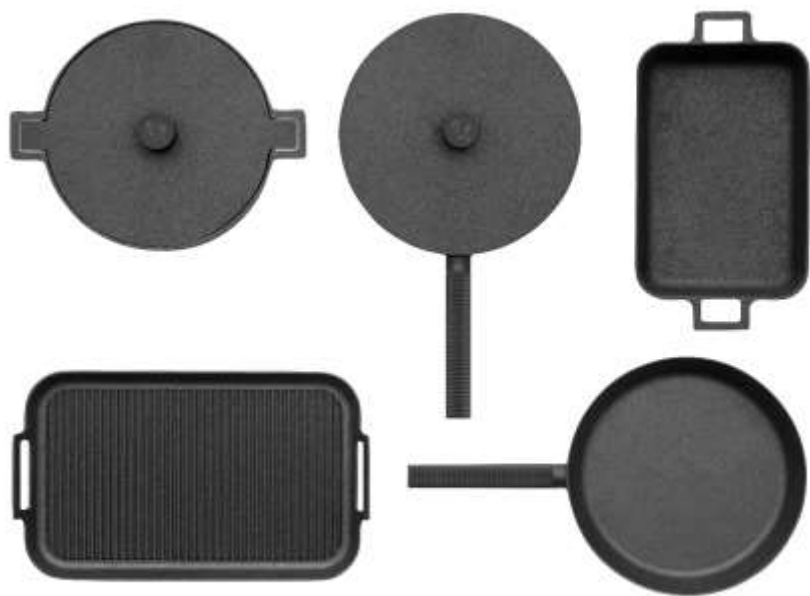
GEWÜRZE

Gusseisen mit Elementen aus Holz
und Kork



ZUBEHÖR

Gusseisen und schwedischer Marmor



NOIR

By

Broberg & Ridderstråle

BROBERG & RIDDERSTRÅLE

„Wir sind ein Kreativteam aus Stockholm, Schweden, das ein gemeinsames Architektur- und Designbüro betreibt.

Wir streben danach, unserer Arbeit einen emotionalen Wert zu verleihen, der mit dem Benutzer durch das Erkennen von Symbolen und Bedeutungen kommuniziert. Wir beziehen unsere Inspiration häufig aus dem Alltag und versuchen, eine rationale Herangehensweise mit Intelligenz und dem Kontrast von Gegenwart und Vergangenheit zu vereinen.“



NOIR

*Pfannen- und Topfserie aus Gusseisen mit stabilen Griffen aus schwarz eloxiertem Aluminium
Handgefertigt in Skeppshult, Schweden,
und dreifach mit natürlichem Rapsöl eingebrannt.*



Bratpfanne 28 cm

Art. Nr. 8128



Servierpfanne 28cm mit Deckel

Art. Nr. 8228



Grillplatte 40 x 25 cm

Art. Nr. 8440



Auflaufform 30 x 20 cm

Art. Nr. 8530



Bräter 5l mit Deckel

Art. Nr. 8350



WALNUSS

*Ein Sortiment verschiedener Gusseisenpfannen, handgefertigt in Schweden.
Alle Pfannen wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt und sind mit einem präzise
abgedrehten Boden sowie einem stabilen Walnussholzgriff ausgestattet.*



Servierpfanne 28 cm

Art. Nr. 0285V
3,5 kg



Bratpfanne 28 cm

Art. Nr. 0280V
2,8kg



Bratpfanne 24 cm

Art. Nr. 0240V
2,5kg



Grillpfanne 28 cm

Art. Nr. 0028V
3,2 kg



Wok 32 cm

Art. Nr. 0875V
3,8 kg



Wok 30 cm

Art. Nr. 0865V
3,4 kg



Pfannkuchenpfanne 23 cm

Art. Nr. 0031V
2,3 kg



Pfanne für kleine Pfannkuchen 23 cm

Art. Nr. 0032V
2,6 kg



TRADITIONAL

*Ein Sortiment verschiedener Gusseisenpfannen, handgefertigt in Schweden.
Alle Pfannen wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebraunt und sind mit einem präzise
abgedrehten Boden sowie einem stabilen Buchenholzgriff ausgestattet.*



Bratpfanne

36 cm, 5,2 kg	Art Nr. 0360T
28 cm, 2,8 kg	0280T
26 cm, 2,6 kg	0260T
24 cm, 2,4 kg	0240T
18 cm, 1,4 kg	0180T



Grillpfanne

28 cm, 3,1 kg	Art Nr. 0028T
25 cm, 2,8 kg	0025T
22 cm, 2,0 kg	0014T



Grillpfanne eckig

25 x 25 cm, 3,2 kg	Art Nr. 0029T
--------------------	---------------



Servierpfanne

28 cm, 3,5 kg	Art Nr. 0285T
25 cm, 2,9 kg	0250T
20 cm, 1,8 kg	0002T



Servierpfanne mit Deckel

28 cm, 4,4 kg	Art Nr. 0130T
25 cm, 4,1 kg	0120T



Eierpfanne

20 cm, 2,2 kg	Art Nr. 0019T
---------------	---------------



Pfannkuchenpfanne 23 cm

Pancake, 2,5 kg	Art Nr. 0031T
Scotch, 2,6 kg	0032T
Heart, 2,8 kg	0038T



Wok

30 cm, 3,4 kg	Art Nr. 0865T
---------------	---------------



Soßentopf

1 l, 1,5 kg	Art Nr. 0027
-------------	--------------



PROFESSIONAL

*Ein Sortiment verschiedener Gusseisenpfannen, handgefertigt in Schweden.
Alle Pfannen wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt und sind mit einem präzise
abgedrehten Boden sowie einem stabilen Edelstahlgriff ausgestattet.*



Bratpfanne

36 cm, 5,2 kg	Art Nr. 0360
28 cm, 2,8 kg	0280
26 cm, 2,6 kg	0260
24 cm, 2,4 kg	0240
18 cm, 1,4 kg	0180



Grillpfanne

28 cm, 3,1 kg	Art Nr. 0028
25 cm, 2,8 kg	0025



Grillpfanne eckig

25 x 25 cm, 3,2 kg	Art Nr. 0029
32 x 22 cm, 3,5 kg	0129



Servierpfanne

28 cm, 3,5 kg	Art Nr. 0005
25 cm, 2,9 kg	0250
20 cm, 1,8 kg	0002



Servierpfanne mit Deckel

25 cm, 4,1 kg	Art Nr. 0120
---------------	--------------



ORIGINAL

*Ein Sortiment verschiedener Gusseisenpfannen, handgefertigt in Schweden.
Alle Pfannen wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt und sind mit einem präzise
abgedrehten Boden sowie einem stabilen Gusseisengriff ausgestattet.*



Mini-Bratpfanne

7,5 cm, 0,2 kg

Art Nr. 0034



Blinipfanne

12 cm, 0,75 kg

Art Nr. 0115



Crêpepfanne

17 cm, 1,1 kg

Art Nr. 0000



Schneckenpfanne

21 cm, 2 kg

Art Nr. 0001



Eierpfanne

20 x 22 cm, 2,1 kg

Art Nr. 0019



Pfannkuchenpfanne

23 cm, 2,2 kg

Art Nr. 0031



Pfanne für kleine Pfannkuchen

23 cm, 2,4 kg

Art Nr. 0032



Fischpfanne

33 x 21 cm, 2,6 kg

Art Nr. 0007



Waffeleisen

21 cm, 3,9 kg

Art Nr. 0010

15 cm, 2,3 kg

0012



BRÄTER

Ein Sortiment verschiedener Bräter aus Gusseisen, handgefertigt in Schweden. Alle Bräter wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt und sind mit einem präzise abgedrehten Boden ausgestattet. Die Deckel bestehen aus Gusseisen oder hitzebeständigem Glas.



Bräter rund, Gusseisendeckel

3.0 l, 5.2 kg	Art Nr. 0300
4.0 l, 6.2 kg	0400
5.5 l, 6.6 kg	0500
7.0 l, 7.3 kg	0700



Bräter oval, Gusseisendeckel

2.0 l, 3.5 kg	Art Nr. 5000
4.0 l, 6.0 kg	7000
6.0 l, 6.4 kg	9000



Dutch-oven Topf, Gusseisendeckel

5.5 l, 8.4 kg	Art Nr. 0855
---------------	--------------



Bräter rund, Glasdeckel

3.0 l, 4.4 kg	Art Nr. 0310
4.0 l, 4.6 kg	0410
5.5 l, 5.8 kg	0510
7.0 l, 6.2 kg	0710



Mini-Bräter

0.1 l, 0.3 kg	Art Nr. 0035
---------------	--------------



BRÄTER – GRYTSTAPEL

*Ein Sortiment verschiedener Bräter aus Gusseisen, handgefertigt in Schweden.
Alle Bräter wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt und sind mit einem präzise
abgedrehten Boden ausgestattet. Die Deckel bestehen aus Gusseisen und können als Brat-, Grill-
oder Omelettepfanne verwendet werden.*



Grytstapel – 3 Bräter

22.8 kg Art Nr. 0610WB
Design by Torkel Dahlstedt



Bräter, Grillpfanne als Deckel

27 cm, 6.2 kg Art Nr. 0610-3
Design by Torkel Dahlstedt



Bräter, Bratpfanne als Deckel

4.5 l, 7.0 kg Art Nr. 0610-2
Design by Torkel Dahlstedt



Bräter, Omelettepfanne als Deckel

3 l, 5.6 kg Art Nr. 0610-1
Design by Torkel Dahlstedt



Mini-Bräter, Pfanne als Deckel

0.5 l, 1.7 kg Art Nr. 0650
Design by Torkel Dahlstedt



OFENFORMEN



Auflaufform / Bratpfanne
22 cm, 2,1 kg Art Nr. 0070



Auflaufform/ Bratpfanne
26 cm, 2,9 kg Art Nr. 0062



Auflaufform 2er-Set
2x 3,5 dl, 1,4 kg Art Nr. 0800-3
Design by Ernst Kirchsteiger



Auflaufform klein
1,5l, 2,0 kg Art Nr. 0800-2
Design by Ernst Kirchsteiger



Auflaufform groß
4,5 l, 4,0 kg Art N. 0800
Design by Ernst Kirchsteiger



GEWÜRZE - SWING



SWING, Walnuss

Gewürzmühle, 1.1kg Art Nr. 0071V
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072V

Design by Carl & Carl



SWING S, Walnuss

Gewürzmühle, 0.6kg Art Nr. 0711V
Gewürzbehälter 0.6kg 0721V

Design by Carl & Carl



SWING L, Walnuss

Gewürzmühle, 1.3kg Art Nr. 0712V

Design by Carl & Carl



SWING, Buche

Gewürzmühle, 1.1kg Art Nr. 0071
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072

Design by Carl & Carl



SWING, Buche schwarz

Gewürzmühle, 1.1kg Art Nr. 0071SV
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072SV

Design by Carl & Carl



SWING, Buche weiß

Gewürzmühle, 1.1kg Art Nr. 0071VI
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072VI

Design by Carl & Carl



SWING, Eiche

Gewürzmühle 1.1kg Art Nr. 0071E
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072E

Design by Carl & Carl



SWING, Kork

Gewürzmühle, 1.1kg Art Nr. 0071K
Gewürzbehälter, 1.2kg 0072K

Design by Carl & Carl



GEWÜRZE – SALZ UND PFEFFER



Gewürzmühle mit Korkdeckel
8 cm, 1,2 kg Art Nr. 0063



GRIND, Pfeffermühle
15 cm, 1,1 kg Art Nr. 0074
Pfeffermühle mit Gusseisenmahlwerk
Design by Carl & Carl



Salzgefäß für Meersalz
10 cm, 0,5 kg Art Nr. 0075
Design by Carl & Carl



SHAKE, Salz & Pfeffer
8 cm, 0,9 kg Art Nr. 0076
Design by Carl & Carl



Salz- & Pfeffermühle 18 cm
Pepper, 0,8 kg Art Nr. 0064
Salt, 0,8 kg 0065



Salz- & Pfeffermühle 27 cm
Pepper, 0,8 kg Art Nr. 0068
Salt, 0,8 kg 0069



Korkuntersetzer für S&P Mühle
23 cm, 0,1 kg Art Nr. 0052



Gusseisenuntersetzer für S&P Mühle
23 cm, 1,0 kg Art Nr. 0067



GEWÜRZE - MÖRSE



Gewürzmörser mit Stößel
1.2 kg Art Nr. 0018



Mörser 8 cm mit Stößel
1.5 kg Art Nr. 0017



Mörser 11,5 cm mit Stößel
1.7 kg Art Nr. 0049



Mörser mit Walnussholzstößel
4.1 kg Art Nr. 0073V
Design by Carl & Carl



Senfkugel 8 cm
2.0 kg Art Nr. 0021



Gusseisenschale mit Senfkugel
4.1 kg Art Nr. 0023



ZUBEHÖR - KÜCHENACCESSORIES



Fischentschupper 18 cm
0.2 kg Art Nr. 0015



Fleischklopfer
1.6 kg Art Nr. 0022



Flaschenöffner
0.1 kg Art Nr. 0803
Design by Ernst Kirschsteiger



Grill- & Bratplatte, beidseitig
36 x 33 cm, 5.9 kg Art Nr. 0381



Pfannenständer für 4 Pfannen
1.0 kg Art Nr. 0056
Versinkter Stahl



BOOM Nußknacker
0,6 kg Art Nr. 0020
Gussstern, Walnussholz und Leder
Design by Carl & Carl



ZUBEHÖR - UNTERSETZER



Marmoruntersetzer 10x10 cm

1.3 kg Art Nr. 3020
Swedish Kolmårdsarmor & Kork
Design by BOLM



Marmoruntersetzer 15x15 cm

0.7 kg Art Nr. 3015
Swedish Kolmårdsarmor & Kork
Design by BOLM



Marmoruntersetzer 20x20 cm

2pcs, 0.6 kg Art Nr. 3010
Swedish Kolmårdsarmor & Kork
Design by BOLM



Gusseisenuntersetzer 20 cm

0.8 kg Art Nr. 0046



ZUBEHÖR – INTERIOR



Light & Heavy 1,7 kg

1.7 kg

Art Nr. 0907

*Kerzenständer und Hantel
Design by Tove Thambert*



Light & Heavy 2,8 kg

2.8 kg

Art Nr. 0908

*Kerzenständer und Hantel
Design by Tove Thambert*



Light & Heavy 3,6 kg

3.6 kg

Art Nr. 0909

*Kerzenständer und Hantel
Design by Tove Thambert*



Lightscape

7.3 kg

Art Nr. 0906

*Kerzenständer
Design by Carl & Carl*



Weihnachtsbaumständer

6.6 kg

Art Nr. 0555



FAQ I/II

WAS IST DAS BESONDERE AN SKEPPSHULT' GUSSEISEN?

Gute und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Für alle Wärmequellen geeignet.

Ausgezeichnete Bratoberfläche.

Hergestellt in Schweden.

In Handarbeit gefertigt, jedes Produkt ist einzigartig.

Lange Lebensdauer, 25 Jahre Garantie.

Ausschließlich natürliche Rohstoffe und daher vollständig recycelbar.

Produkte werden mit jedem Gebrauch besser.

Konkaver Boden.

GEBRAUCHSHINWEISE

Spülen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit Wasser ab, um eventuellen Staub zu entfernen.

Die Pfannen eignen sich für alle Wärmequellen, auch für Induktionskochfelder, offenes Feuer und Backöfen.

Die Produkte sind extrem hitzebeständig und widerstandsfähig gegenüber Küchenhelfern aus sämtlichen Materialien, einschließlich Metall. Verwenden Sie zum Braten in unseren Pfannen immer Butter oder Speiseöl. Ist die Pfanne gut eingebrannt, benötigen Sie nur geringe Mengen Fett.

Skeppshult Produkte eignen sich hervorragend zum Servieren Ihrer Speisen, sollten jedoch nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.

PFLEGE

Spülen Sie Ihre Skeppshult Pfannen und Bräter immer von Hand mit heißem Wasser, allerdings ohne Spülmittel.

Reinigen Sie Gusseisen nicht im Geschirrspüler.

Trocknen Sie Ihre Pfanne direkt nach dem Spülen ab; besonders empfehlenswert ist das Trocknen auf dem Herd.

Um die Pfanne gründlich zu reinigen, bedecken Sie den Pfannenboden mit grobem Salz. Erhitzen Sie die Pfanne auf hoher Stufe für 1-2 Minuten, entfernen Sie anschließend das Salz und trocknen Sie die Pfanne mit Küchenpapier. Die Pfanne sollte sich jetzt grau verfärbt haben; das bedeutet, dass sie mit Rapsöl eingebrannt werden kann. Trocknen Sie die Pfanne vollständig und geben Sie eine dünne Schicht (einige Tropfen) Rapsöl hinein. Erhitzen Sie die Pfanne auf hoher Stufe auf dem Herd oder im Ofen (Produkte mit Holzgriffen dürfen nicht im Ofen verwendet werden).

Nach 10-15 Minuten ist das Öl eingebrannt und die Pfanne kann wieder verwendet werden.

Sollten Speisereste in der Pfanne anbrennen, kann die Pfanne mit Stahlwolle gereinigt und anschließend erneut mit Öl eingebrannt werden.



FAQ II/II

KÖNNEN SKEPPSHULT PRODUKTE DIREKT VERWENDET WERDEN ODER IST EINE VORBEHANDLUNG ERFORDERLICH?

Alle Skeppshult Produkte sind für den sofortigen Gebrauch geeignet. Es ist keine Vorbehandlung nötig. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Produkt kurz mit heißem Wasser auszuspülen, um eventuellen Staub zu entfernen. Alle Skeppshult Produkte wurden mit regional erzeugtem Rapsöl eingebrannt. Bei diesem Prozess entsteht die schwarze Farbe und der natürliche Antihafschutz, ohne den Einsatz von Kunststoffen wie bei manchen beschichteten Pfannen.

EIGNEN SICH SKEPPSHULT PRODUKTE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER?

Ja, die Gusseisenprodukte von Skeppshult eignen sich hervorragend für Induktionsherde. Induktionskochfelder arbeiten mit Magnetismus, der das magnetische Material wie Eisen oder Edelstahl auf dem Kochfeld erhitzt. Die Gusseisenprodukte von Skeppshult sind mit einem dicken, abgedrehten und stabilen Eisenboden ausgestattet und besser geeignet als Produkte mit dünnerem Boden, da sie die Wärme viel besser verteilen und speichern können.

WARUM IST DER BODEN DER PFANNE NICHT PLAN?

Ein korrekt geformter Boden ist die wichtigste Eigenschaft von gutem Kochgeschirr. Ausgezeichnete Kochergebnisse erfordern eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Zudem muss das Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen stabil und fest auf den heute üblich flachen Keramikkochfeldern stehen. Ist der Boden in kaltem Zustand nicht konkav, wölbt er sich beim Erhitzen und steht wackelig auf dem Herd – das bedeutet eine schlechte Wärmeverteilung und ein erhöhtes Unfallrisiko. Die Böden der Skeppshult Produkte wurden von Profi-Köchen und führenden Herdherstellern getestet und erfüllen sämtliche Qualitätsanforderungen.

WAS IST INDUKTION?

Induktion bedeutet, dass ein Strom erzeugt (induziert) wird, indem ein Leiter in ein Magnetfeld bewegt wird. Die Induktionstechnik funktioniert nur, wenn die Pfanne magnetisch ist – je magnetischer, desto besser. Die Gusseisenpfannen und –bräter von Skeppshult eignen sich ideal für Induktionsherde und –kochplatten. Testen Sie selbst – Sie werden begeistert sein! Sie können Ihre Speisen viel schneller erhitzen und die Temperatur viel einfacher regulieren als bei Aluminiumpfannen mit Kunststoffbeschichtung.



CONTACT

Skeppshults Gjuteri AB
Bruksgatan 1
333 93 Skeppshult
SWEDEN

+46 (0)371 365 00
info@skeppshult.com

www.skeppshult.com
www.facebook.com/skeppshult
instagram: skeppshult