

Häufig gestellte Fragen

FAQ- Gusseisen

WIESO GUSSEISEN?

- Gusseisen speichert und verteilt Wärme lange und gleichmäßig
- Es eignet sich perfekt für langsam geschmorte Gerichte
- Gusseisen ist die ideale Lösung für Anfänger und Profis
- Und das Material ist wiederverwertbar!

WARUM SOLLTE ICH MICH FÜR EMAILLIERTES GUSSEISEN VON STAUB ENTSCHEIDEN?

- Einfach weil Gusseisen für Qualität spricht...
- Produkte von STAUB werden von den größten Küchenchefs der Welt verwendet und empfohlen.
- Die Tropfen im Deckel sorgen für eine kontinuierliche Beträufelung des Garguts
- Innenbeschichtung mattschwarz emailliert
- Langlebigkeit und dauerhafter Einsatz
- Verfärbt nicht und rostet nicht
- Kratzfest
- Je länger die Cocotte, die Pfanne oder der Bräter im Einsatz ist, desto schmackhafter werden die Gerichte!
- Denn das Fett, das Sie während des Kochens verwenden, dringt in die Poren des matten Emailleüberzugs ein und schafft so eine natürlich glatte Antihaft-Beschichtung.
- Der glatte Emailleboden ermöglicht eine Verwendung auf allen Herdarten einschließlich Induktion.
- Solider Griff am Deckel aus Messing (bei schwarzen Cocottes) und aus vernickeltem Edelstahl bei allen anderen Farben.

WARUM SIND DIE PRODUKTE VON STAUB SO SCHWER?

- Alle STAUB-Produkte werden aus hochwertigem Gusseisen hergestellt. Gusseisen ist von Natur aus schwer und die Verwendung von emailliertem Guss bietet eine ganze Reihe von Vorteilen.
- Ein langsamer Garvorgang bei niedrigen Temperaturen bringt intensiveren Geschmack in Ihre Speisen, speichert die Wärme über einen langen Zeitraum und hält die Speisen bis zum Servieren warm.

- Der schwere Deckel sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit erhalten bleibt und ein intensiverer Geschmack der Speisen gewährleistet wird.
- Der Boden verformt sich nicht, sondern bleibt flach und glatt.

WELCHE ARTEN VON PRODUKTEN SOLLTE ICH ZUM KOCHEN BENUTZEN?

- Wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Kunststoff/Silikon oder Holz, um Kratzer auf der Emailleoberfläche zu vermeiden.

WOZU DIENEN DIE KLEINEN ERHEBUNGEN IM DECKEL?

- Bei diesen Erhebungen handelt es sich um unsere speziellen Tropfen zur kontinuierlichen Befeuchtung. Diese sorgen für eine kontinuierliche Beträufelung des Garguts. Sie verteilen das Kondenswasser über dem Gargut – also Garen im geschlossenen Kreislauf und zwar absolut gleichmäßig, nicht nur am Rand wie bei herkömmlichen gewölbten Deckeln. Die Verwendung einer Cocotte von STAUB garantiert Ihnen ein optimales Geschmackserlebnis!

KANN ICH MEINE STAUB-PRODUKTE IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN?

- Ja, aber wir empfehlen eine Reinigung von Hand. STAUB garantiert höchste Qualität der Produkte. Diese sollten demnach sorgfältig gepflegt werden. Die Einhaltung unserer Pflege- und Gebrauchshinweise gewährleistet, dass Sie lange etwas von Ihrem STAUB-Produkt haben.

WIE SOLLTE ICH MEINE STAUB-PRODUKTE REINIGEN?

- Ihre Cocotte, ihr Bräter, ihre Pfanne lässt sich mit einem handelsüblichen Spülmittel und Wasser ganz einfach reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Kratzschwämme, um Ihr STAUB Produkt zu reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, Ihre Cocotte in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einzuweichen, bis sämtliche Rückstände entfernt werden können.

WARUM BILDEN SICH AUF DEM BODEN MEINES BRÄTERS BRAUNE FLECKEN?

- Hierbei handelt es sich um eine natürliche Folge des Garprozesses. Die meisten braunen Flecken lassen sich durch Reiben mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen. Ölen Sie die Innenseiten mit einem handelsüblichen Pflanzenöl und einem Pinsel von Zeit zu Zeit ein und entfernen Sie Ölrückstände vor der Lagerung. So erhalten Sie den Glanz Ihres Produkts.

IST DIE EMAILLEOBERFLÄCHE KRATZFEST?

- Bei STAUB verwenden wir eine hochmoderne mattschwarze Emaille, die besonders kratzfest ist. Diese wurde ursprünglich für den besonders häufigen Einsatz in Restaurants konzipiert.
- Auch wenn unsere mattschwarze Emaille besonders kratzfest ist, sind die Hinweise zum sachgemäßen Gebrauch zu beachten. Die Emaille kann bei Zusammenstößen mit anderen Gegenständen verkratzen oder absplittern, wenn das Produkt zu Boden fällt. Achten Sie stets auf eine langsame Erwärmung Ihrer Gusseisenprodukte. Beginnen Sie zunächst mit einigen Minuten bei niedriger Temperatur. Und lassen Sie den Bräter anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen, ehe Sie ihn mit kaltem Wasser abspülen.

MÜSSEN STAUB-PRODUKTE EINGEBRANNT WERDEN?

- Alle STAUB-Produkte sind sowohl von außen als auch von innen emailliert. Wir empfehlen vor dem ersten Gebrauch eine Reinigung mit warmem Wasser und ein anschließendes sorgfältiges Trocknen lassen. Bepinseln Sie die Innenflächen des Produkts dann mit einem Pflanzenöl, erhitzen Sie es bei niedriger Temperatur und entfernen Sie überschüssiges Öl nach einigen Minuten. Das Produkt kann jetzt verwendet werden.

WELCHE VORTEILE HAT DIE MATTSCHWARZE EMAILLE GEGENÜBER EINER GLÄNZENDEN EMAILLE?

- Die STAUB mattschwarze Emaille ist nahezu unverwüstbar und liefert exzellente Kochergebnisse. Ihre STAUB Cocotte (Pfanne, Bräter usw.) wird sich nach und nach einbrennen, wenn die beim Kochen verwendeten Fette in die Poren der mattschwarzen Emaille eindringen. Die mattschwarze Emaille wird nach und nach bräunlicher und sorgt mit jedem Gebrauch für bessere Kochergebnisse!

VERFÜGEN STAUB-PRODUKTE ÜBER ANTIHAFT-EIGENSCHAFTEN?

- Die Oberfläche der mattschwarzen Emaille ist nicht mit einer gesonderten Antihaf-Beschichtung überzogen. Die Verwendung von Öl verhindert ein Anhaften Ihres Garguts und es ist immer ein wenig Öl erforderlich, um Speisen zuzubereiten. Nach einiger Zeit bildet sich eine natürliche Antihaf-Beschichtung Ihrer STAUB Cocotte genau wie Sie sie durch ein Einbrennen bei einem reinen Gusseisenprodukt erreichen.
- Möchten Sie jedoch sofort die Antihaf-Eigenschaften verstärken, können Sie den Boden Ihres STAUB-Produkts mit einem handelsüblichen Pflanzenöl einpinseln und dieses bei schwacher Hitze langsam erhitzen. Das Öl dringt in die Poren der Emaille ein und erzeugt so eine natürliche Antihaf-Oberfläche. Entfernen Sie überschüssiges Öl.

DIE RICHTIGE HERDPLATTENGRÖSSE:

- Bei der Größenangabe für die Herdplatte geht es um die sinnvolle Bodengröße. Abhängig von dem Material und Größe der Pfanne darf die Herdplatte zwischen 1 und 4 cm kleiner sein, als der Pfannenboden. Bis zu dem jeweiligen Abstand übertragen die Pfannen die Temperatur der Herdplatte noch in einem guten Maß. Je geringer der Abstand ist, umso besser ist die Übertragung der Wärme bis zum Pfannenrand. Eine größere Herdplatte als der Pfannenboden sollte deswegen nicht gewählt werden, da Energie ungenutzt verloren geht. Gusseisenpfannen und -Töpfe leiden nicht, wenn sie auf einer kleineren Herdplatte verwendet werden. Ein Unterschied von 1 cm um den Rand herum stört beim Braten nicht. Er könnte lediglich dazu führen, dass am äußersten Pfannenrand die Temperatur etwas geringer ist. Alle Pfannen erreichen in der Mitte jedoch die höchsten Temperaturen was jedoch keinen ganz großen Unterschied macht und kaum eine Rolle spielt.

BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE ICH KOCHEN?

- Wir empfehlen ein Garen bei mittlerer Hitze, die nach und nach reduziert wird. Dank der guten Wärmeverteilung von Gusseisen ist es nicht nötig, bei hohen Temperaturen zu kochen. Falls Sie jedoch bei hohen Temperaturen kochen möchten, dann sollten Sie die Temperatur stufenweise erhöhen, um einen Thermoschock zu vermeiden.

BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE ICH MEIN WASSER IN DER TEEKANNE VON STAUB ERHITZEN?

- Dank der guten Wärmeverteilung des Gusseisens ist es nicht nötig, Ihre Teekanne auf Höchsttemperatur zu stellen, um das Wasser zum Sieden zu bringen. Schon bei geringer Hitze wird Ihr Wasser kochen und Sie vermeiden einen schädlichen Thermoschock.

KÖNNEN STAUB-PRODUKTE AUCH AUF GLASKERAMIK-KOCHFELDERN BENUTZT WERDEN?

- Ja. Die Produkte von STAUB können auf allen Herdarten, einschließlich Induktion eingesetzt werden. Die Produkte mit einer mattschwarzen Außenseite sind auf der Unterseite mit blauer Emaille beschichtet, die ihre empfindlichen Kochfelder schützt.

WERDEN DIE GRIFFE WARM?

- Ja, die Griffe (außer Holz) sowie alle Deckelknöpfe sind bis zu 250°C hitzebeständig und werden heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer Topflappen oder Kochhandschuhe, wenn Sie Ihre STAUB-Produkte anfassen.

WIE STEHT ES MIT DER GARANTIE VON STAUB?

- STAUB gibt eine 30-jährige Garantie, die am Ende dieser Seite genauer erläutert wird. STAUB verpflichtet sich dazu, der gesamten Kundschaft Dienstleistungen und Produkte höchster Qualität zu bieten. Falls Sie mit Ihrem Produkt von STAUB nicht zufrieden sind, bitten wir Sie STAUB zu kontaktieren, sodass STAUB das Problem lösen kann.

WELCHE FUNKTION HABEN DIE DREI ERHEBUNGEN AM RAND DES DECKELS?

- Diese drei Erhebungen stabilisieren den Deckel, wenn dieser auf die Cocotte aufgesetzt wird.

WELCHE BEDEUTUNG HABEN DIE BUCHSTABEN (A, B, C, D...) ODER ZIFFERN, DIE AN BESTIMMTEN STELLEN EINGRAVIERT SIND?

- Es handelt sich um Symbole, die in den Fertigungsformen enthalten sind. Je nach Größe des Produkts können in einer Gußform mehrere Produkte gleichzeitig gegossen werden (in einer Gußform sind z.B. mehrere Deckel). Wird an einem Produkt ein Fehler festgestellt, können wir über diese Nummer die entsprechende Position der Form ermitteln und Maßnahmen ergreifen, die nötig sind, um ein einwandfreies Produkt zu gewährleisten. Die Ziffern oder Zeichen haben nichts mit der Qualität des Produkts zu tun (2. Wahl oder B-Ware).

SIND DIE SILIKONGRIFFE VON STAUB OFENFEST?

- Ja, bis zu einer Höchsttemperatur von 200°C. Sie können die Griffe jedoch auch ganz einfach entfernen, bevor Sie Ihre Cocotte in den Ofen stellen.

WORAUS BESTEHT GUSSEISEN?

- Gusseisen ist eine Verbindung aus mit Kohlenstoff angereichertem Eisen. Unter weiteren Bestandteilen finden sich Silizium, Mangan, Phosphor und Schwefel.

30 JÄHRIGE STAUB-GARANTIE

FÜR GUSSEISEN-PRODUKTE

STAUB-Gusseisen-Produkte werden nach strengsten Qualitätsstandards gefertigt. STAUB gewährt für seine Gusseisen-Produkte eine Garantie von 30 Jahren gegenüber Privatanwendern, gültig ab dem Kaufdatum (Kaufnachweis erforderlich).

Umfang der Garantie

Die Garantie umfasst alle Funktions-, Fabrikations- und Materialfehler an Gusskochgeschirren(ohne Zusatzteile) der Marke STAUB bei normalem Gebrauch im Haushalt.

Abwicklung der Garantie

STAUB begutachtet das durch den Kunden beanstandete Produkt und entscheidet im eigenen Ermessen ob dieses unter die STAUB-Garantie fällt. Falls das beanstandete Produkt unter die STAUB- Garantieregelungen fällt, wird das beanstandete Produkt durch den STAUB-Kundenservice entweder repariert, fehlerhafte Teile getauscht oder das beanstandete Produkt durch ein identisches Produkt ersetzt. Falls das beanstandete Produkt nicht mehr im STAUB-Sortiment verfügbar ist bietet STAUB dem Kunden ein gleichwertiges Produkt an. Die Kosten für die Abwicklung eines berechtigten Garantiefalles werden von STAUB übernommen.

Ausschluss der Garantie

Während des Garantiezeitraumes sind folgende Schäden nicht abgedeckt:

- Unsachgemäße Handhabung des Produktes
- Gewöhnliche Abnutzung des Produktes
- Nichtbeachtung der Pflegehinweise
- Verfärbung des Produktes durch Reinigung in der Spülmaschine
- Beschädigungen am Produkt welche durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden
- Unsachgemäße Lagerung des Produktes

Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der STAUB-Garantie ist auf Produkte beschränkt, welche in Deutschland oder Österreich erworben wurden. Die STAUB-Garantie gilt nicht für B-Ware-Produkte. Die STAUB-Garantie lässt etwaige gesetzliche Mängelansprüche unberührt und schränkt diese nicht ein. Bei Fragen zur STAUB-Garantie bitten wir Sie sich an folgende Ansprechpartner zu wenden:

ZWILLING J.A. Henckels AG

Servicecenter

Grünewalder Str. 14-22

42657 Solingen

GERMANY

oder schreiben Sie eine E-Mail an:

info@zwilling.com

Die Rechnung und/oder Kassenbon bitte nach dem Kauf aufbewahren. Zur Abwicklung eines Garantiefalles ist ein Kaufnachweis erforderlich!