



SKEPPSHULT

*från generation till generation
sedan 1906*

Produktsicherheitsverordnung

(General Product Safety Regulation-GPSR)

Für alle

**Skeppshult Gusseisen Bräter
mit Gusseisen-Deckel und
oder Glasdeckel
und Grytstapel von Skeppshult**





SKEPPSHULT

*från generation till generation
sedan 1906*

GPSR Warnhinweise und Sicherheitsinformationen! Hinweise zur sicheren Nutzung von Skeppshult Gusseisen Bräter mit Gusseisen-Deckel und oder Glasdeckel

Die sichere und bestimmungsgemäße Nutzung von Skeppshult Gusseisen Brättern ist wichtig, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Gerne möchten wir Ihnen einige Hinweise zur bestimmungsgemäßen Nutzung und zu möglichen Risiken geben:

1. **Verwenden Sie die Bräter von Skeppshult nur für vorgesehene Brat- und Kochzwecke:** Bräter sind ausschließlich zum Braten/Kochen und Erhitzen von Lebensmitteln geeignet. Vermeiden Sie das inhaltslose Erhitzen, da dies zu Schäden am Gusseisenkochgeschirr führen kann.
2. **Allgemeine Anwendungshinweise:** Es wird empfohlen das Gusseisenkochgeschirr 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. Eingelöte 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 den Bräter gründlich ab. Servieren Sie gerne Essen in dem Gusseisen Kochgeschirr, solange der Bräter warm ist. Zur Aufbewahrung und Lagerung von Speisen ist dieser jedoch nicht geeignet, da dies 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 Anwendungen eintritt, können auch Speisen mit mehr Säure zubereitet werden. Reines Gusseisen gehört nicht in die Spülmaschine oder in die Mikrowelle!!
4. **Hinweise bei Bildung von Korrosion (Rost):** Rost ist ein natürliches Reaktionsverhalten im Zusammenhang mit Feuchtigkeit und chemisch physikalisch bedingt und daher kein Reklamation Grund.
5. **Verwenden Sie den passenden Herd Typ:** Der Skeppshult Bräter kann auf allen Herdarten eingesetzt werden. Ein Gebrauch im Backofen oder Grill ist ebenso möglich. Bitte beachten Sie, dass Sie den kalten Bräter nicht in den heißen Backofen oder Grill stellen, da sonst Spannungsrisse entstehen können. Der Bräter sollte daher langsam mit erhitzt werden.
6. **Regelmäßige Kontrolle und Wartung:** Überprüfen Sie regelmäßig Ihren Bräter auf Schäden wie Risse, Kerben, Verformungen. Beschädigungen können die Sicherheit und Funktionalität beeinträchtigen.
7. **Achtung bei der Handhabung von heißen Töpfen:** Verwenden Sie stets Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden und achten Sie darauf, dass die Griffe sicher befestigt sind. Die Bräter sind an den dazu vorgesehenen Griffen anzufassen.
8. **Gewicht des Bräters:** Die Qualitätsprodukte von Skeppshult verfügen über ein hohes Gewicht, welches zur Robustheit des Artikels beiträgt.
9. **Starke Temperaturunterschiede bei Gusseisen vermeiden:** Vermeiden Sie große Temperaturunterschiede, vor allem von heiß auf kalt, da dies zu Spannungsrisse im Material führen kann.
10. **Schieben von Bräter auf dem Kochfeld:** Bitte vermeiden Sie das Schieben des Bräters insbesondere auf den Glas Keramik Kochfeldern, da dies zu Kratzern auf dem Kochfeld führen kann. Das Kochgeschirr sollte daher grundsätzlich angehoben werden, wenn es bewegt wird.

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