



**SKEPPSHULT**

*från generation till generation  
sedan 1906*

## **Produktsicherheitsverordnung**

**(General Product Safety Regulation-GPSR)**

**Für alle**

**Skeppshult Gusseisen-Pfannen**

**mit**

**Aluminiumgriff und Gusseisengriff**

**sowie alle Produkte aus**

**der Järn-Serie**



**(GPSR) Warnhinweise und Sicherheitsinformationen!** Hinweise zur sicheren Nutzung von Skeppshult Gusseisen Pfannen mit Edelstahlgriff sowie alle Produkte der Järn Serie mit Gusseisengriff

Die sichere und bestimmungsgemäße Nutzung, ausschließlich für Zubereitung von Lebensmittel in der Gusseisenpfanne ist wichtig um mögliche Schäden zu vermeiden. Gerne möchten wir Ihnen hierzu Hinweise diesbezüglich geben.

1. **Verwenden Sie die Pfanne nur für vorgesehene Brat- und Kochzwecke:** Pfannen sind ausschließlich zum Braten/Kochen und Erhitzen von Lebensmitteln geeignet. Vermeiden Sie das Erhitzen inhaltslos, da dies zu Schäden an der Gusseisenpfanne führen kann.
2. **Allgemeine Anwendungshinweise:** Es wird empfohlen das Produkt 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 trockenen Produkte können Flecken auf empfindlichen Oberflächen hinterlassen.
3. **Hinweis zur Richtigen Benutzung:** Verwenden Sie zur Reinigung nur warmes Wasser und eine Spülbürste – trocknen Sie die Pfanne anschließen gründlich ab, unmittelbar nach dem Spülvorgang. Servieren sie gerne Speisen in dem Gusseisenkochgeschirr, solange die Pfanne warm ist. Zur Aufbewahrung und Lagerung von Speisen, ist diese jedoch nicht geeignet, da dies sonst 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 neuem Gusseisenkochgeschirr 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 darf nicht in die Spülmaschine oder in der Mikrowelle verwendet werden!!
4. **Verwenden Sie den passenden Herd Typ:** Die Skeppshult Pfannen mit Edelstahl und Gusseisengriff können auf allen Herdarten eingesetzt werden, auch ein verwenden im Backofen oder auf dem Grill ist möglich.
5. **Schieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld:** Vermeiden Sie Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf dem Herd, denn dies kann zu Schäden, bzw. Kratzern insbesondere bei Glaskeramik Feldern führen. Bevor Sie das Kochgeschirr bewegen, sollte die Pfanne unbedingt angehoben werden.
6. **Hinweise bei Bildung von Korrosion (Rost):** Rost ist ein natürliches Reaktionsverhalten im Zusammenhang mit Feuchtigkeit und chemisch physikalisch bedingt und daher kein Reklamation Grund. (Weitere Ausführungen siehe Bedienungsanleitung.
7. **Regelmäßige Kontrolle und Wartung:** Überprüfen Sie regelmäßig Ihre Gusseisenkochgeschirr auf Schäden wie Risse, Kerben, Verformungen. Beschädigungen können die Sicherheit und Funktionalität beeinträchtigen.
8. **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. Das Gusseisenkochgeschirr ist an dem vorgesehen Griff anzufassen.



# SKEPPSHULT

*från generation till generation  
sedan 1906*

In dem Sie auf eine bestimmungsgemäß Nutzung achten, tragen Sie dazu bei, die Sicherheit zu gewährleisten und Lebensdauer Ihres Gusseisen-Kochgeschirrs zu verlängern.