

Informationen zur Pflege von Eisenkannen

Vor der ersten Benutzung sollte die Eisenkanne mit heißem Wasser ausgespült werden, um eventuell vorhandene Produktionsreste zu entfernen. Anschließend die Kanne vollständig mit einem sauberen und fusselreifen Tuch trocknen.

Damit Eisenkannen lange in gutem Zustand bleiben sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Die Kanne nach Benutzung sofort mit klarem Wasser ausspülen und trockenwischen
- Den Deckel lose auflegen, damit Restfeuchte entweichen kann
- Die Eisenkanne niemals auf offenem Feuer oder Ceranfeldern erhitzen
- Nicht in die Mikrowelle stellen
- Bei Erhitzen auf einer Herdplatte eine niedrige Temperatur wählen
- Keine Reinigungsmittel verwenden; ausspülen mit klarem Wasser reicht aus
- Wasser nicht über längeren Zeitraum in der Kanne lassen
- Kontakt mit Öl und Salz vermeiden
- Eisenkanne vor schlagartigen Temperaturunterschieden schützen
- Emaillebeschichtungen nicht mit scharfen Gegenständen beschädigen
- Eisenkannen sind nicht spülmaschinengeeignet
- Eisenkannen nie leer erhitzen

Eisenkannen sind nicht für die Zubereitung von Früchtetees geeignet, da die enthaltenen Säuren die Beschichtung angreifen können.

Mit der Nutzungsdauer entsteht eine schützende Patina auf der Innenseite der Eisenkanne. Diese nicht entfernen.

Kleinere Stellen Rost sind normal und nicht gesundheitsschädlich