



PFLEGEHINWEISE ZUM SKEPPSHULT MÖRSER:

Alle Waren aus Gusseisen werden aus streng kontrollierten Rohstoffen von Hand hergestellt. Sie sind umweltfreundliche Naturprodukte, die lediglich eine einfache Pflege ohne Chemikalien (Spülmittel etc.) erfordern.

Vor Gebrauch: Der Mörser ist bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Es wird empfohlen, das Produkt unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Anschließend ist es wichtig, dass das Produkt schnell und vollständig trocknet.

Achtung: Eingelöte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.

Gusseisen ist einerseits extrem robust, andererseits empfindlich bei Feuchtigkeit. Wir empfehlen deshalb den Mörser so selten wie möglich mit Wasser zu reinigen. Um die Reste und die Aromen von vorher benutzten Gewürzen zu entfernen bietet es sich an, trockenen Reis im Mörser zu zerkleinern. Dieser ist geschmacksneutral und nimmt die Aromen zuvor benutzter Gewürze auf. Sollten Sie den Mörser mit Wasser (ohne Spülmittel!) reinigen, achten Sie bitte darauf, dass er schnell, präzise und vollständig trocknet, z. B. auf der Heizung. Bildet sich im Mörser dennoch Flugrost, befolgen Sie die unten genannten Schritte.

WAS KANN ICH TUN, WENN DER MÖRSER ROSTIG GEWORDEN IST?

Ursache: Die ursprüngliche Fettschicht ist abgetragen und der Mörser ist feucht geworden. Häufig wird Rostbildung dadurch erzeugt, dass das Gefäß nach der Reinigung ohne gründliches Abtrocknen mit geschlossenem Deckel weggestellt wird.

Maßnahme: Eventuelle Roststellen mit einem Tuch oder Schwamm (bei schwerem Rostbefall mit Stahlschwamm) entfernen. Schmieren Sie den Mörser danach mit reichlich Speiseöl ein und stellen Sie ihn bei 175 bis 200 Grad solange in den Ofen, bis das Öl getrocknet ist.

Achtung: Stellen Sie den Mörser ohne Holzdeckel in den Ofen! Wenn der Mörser abgekühlt ist, entfernen Sie das überschüssige Öl mit Haushaltspapier.