



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Langlebige Qualität, bleibender Genuss
Enduring quality for every meal

GUIDE FÜR GUSSEISERNES KOCHGESCHIRR

CAST IRON COOKWARE GUIDE



Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres hochwertigen Kochgeschirrs aus dem Hause Chef Cuisine! Mit Ihrer Wahl für unser gusseisernes und emailliertes Kochgeschirr setzen Sie auf kompromisslose Qualität, außergewöhnliche Haltbarkeit und zeitlose Eleganz.

Unsere Produkte werden aus erlesenen Materialien nach höchsten Standards gefertigt und überzeugen durch ihre erstklassige Verarbeitung. Ob beim Kochen, Braten oder Backen – Ihr neuer gusseiserner Helfer bietet Ihnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten und bereichert jede Küche durch herausragende Funktionalität und attraktive Optik.

Entdecken Sie in diesem Guide alles Wissenswerte rund um Pflege, Handhabung und die Besonderheiten unserer exklusiven Kollektion. So genießen Sie Ihr Chef Cuisine Kochgeschirr viele Jahre lang – und schaffen die besten Voraussetzungen für kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau.

Ihr Chef Cuisine-Team

Dear Chef Cuisine customers,

Congratulations on your purchase of Chef Cuisine premium cookware! Choosing our cast iron and enameled cookware is an investment in uncompromising quality, exceptional durability and timeless elegance.

Our products are crafted from premium materials to the highest standards and distinguished by their exceptional workmanship. Your new cast iron cookware is suitable for a wide range of cooking tasks, from braising and frying to baking, and it enhances every kitchen with its outstanding functionality and attractive appearance.

This guide covers everything you need to know about the care, handling and the special features of our exclusive collection. It ensures you can enjoy your Chef Cuisine cookware for many years to come and achieve outstanding culinary results.

The Chef Cuisine Team

INHALT

KOCHEN MIT GUSSEISEN	6
SO VERWENDEN SIE IHR KOCHGESCHIRR	7
REINIGUNG UND PFLEGE	9
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	10



CONTENTS

COOKING WITH CAST IRON	12
HOW TO USE YOUR COOKWARE	13
CLEANING AND CARE	15
GENERAL INFORMATION	16



KOCHEN MIT GUSSEISEN

Gusseisen besitzt eine hohe Wärmespeicherfähigkeit und verteilt die Hitze gleichmäßig. Dadurch eignet sich das Kochgeschirr für eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden, wie Kochen, Schmoren, Braten und Backen, sowie für das schonende Warmhalten von Speisen.

Gusseisernes Kochgeschirr ist für alle gängigen Herdarten geeignet, darunter Induktion, Elektro, Gas, Ceran und im Backofen. Dank der emaillierten Oberfläche ist das Material geschmacksneutral, hygienisch und pflegeleicht. Gusseisenprodukte sind robust, langlebig und widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen.



SO VERWENDEN SIE IHR KOCHGESCHIRR

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit heißer Spüllauge und wischen Sie es anschließend mit einem Tuch trocken.

Anwendung und Handhabung

- Der Einsatz ist auf allen gängigen Herdarten möglich: Gas, Elektro, Induktion, Ceran und im Backofen. Gussprodukte mit Edelstahlknopf können im Backofen bis 260 °C verwendet werden.



CERAN



ELEKTRO



GAS



INDUKTION



OFEN

- Verwenden Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld passender Größe, um gleichmäßige Wärmeverteilung und Schutz der Griffe und Seiten zu gewährleisten.
- Für optimale Ergebnisse empfiehlt sich das Kochen bei mittlerer oder niedriger Hitze; hohe Temperaturen sollten nur kurzfristig und kontrolliert eingesetzt werden.
- Mit zunehmender Nutzung bildet sich auf der Bratoberfläche eine natürliche Patina. Diese sorgt dafür, dass Sie nur noch wenig Öl benötigen. Damit das Bratgut optimal anbräunt, sollte es möglichst trocken sein, bevor es auf die vorgeheizte Oberfläche gelegt wird.

ACHTUNG: Schieben Sie das Kochgeschirr nicht auf Glaskeramik- oder Glaskochfeldern, sondern heben Sie es an, um Beschädigungen zu vermeiden.

Zu verwendende Kochutensilien

- Es wird empfohlen, Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zu verwenden.
- Metallutensilien, Schneebeesen oder Messer sind nicht geeignet, da sie die emaillierte Oberfläche beschädigen oder verfärben können.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel im Kochgeschirr und klopfen Sie Utensilien nicht am Rand ab.
- Verwenden Sie keine elektrischen Rührgeräte.

Aufbewahren und Marinieren von Lebensmitteln

- Die emaillierte Oberfläche ist undurchlässig und daher für die Aufbewahrung von rohen sowie gekochten Lebensmitteln geeignet.
- Sie können das Kochgeschirr auch zum Marinieren nutzen, beispielsweise mit säurehaltigen Zutaten wie Wein.

Handgriffe

- Die gusseisernen Griffe sowie der Deckelknopf aus Edelstahl erhitzen sich beim Gebrauch auf dem Herd und im Backofen.
- Verwenden Sie stets Ofen- oder Topfhandschuhe oder auch Topflappen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt zum Servieren ausreichend abkühlen.

WARNUNG: Die gusseisernen Handgriffe und der Deckelknopf werden beim Gebrauch auf dem Herd und im Backofen heiß. Berühren Sie das Kochgeschirr nicht ohne geeigneten Hitzeschutz, wie z.B. Topfhandschuhe oder Topflappen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach jeder Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Heizen Sie das Kochgeschirr nicht leer und nicht auf hoher Stufe auf dem Herd vor, da die Emaille durch die schnelle Hitzeentwicklung Schaden nehmen kann – besonders bei Induktion. Ein langsames Aufheizen im Backofen ist dagegen unbedenklich, da sich das Material gleichmäßig erwärmt.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder metallische, stark scheuernde oder sehr steife Reinigungspads oder -bürsten.
- Angeschmorte und festsitzende Speisereste können mit einem weichen Schwamm oder Mikrofaser Tuch schonend entfernt werden.
- Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Beschichtung dauerhaft schädigen können.
- Nach dem Spülen gut abtrocknen und an einem trockenen Ort lagern.
- Wenn Essensreste anhaften, füllen Sie das Produkt mit warmer Seifenlauge und lassen Sie es 15 bis 20 Minuten einweichen, bevor Sie es wie gewohnt spülen.
- Kontaktrand pflegen: Den oberen Rand am Bräter und Deckel nach jeder Reinigung gründlich trocknen. Gelegentlich dünn mit neutralem Speiseöl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) einreiben, um Flugrost zu vermeiden.

HINWEIS: Das Produkt nicht in der Spülmaschine reinigen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HINWEIS: Gusseisernes Kochgeschirr wird im Gussverfahren hergestellt. Dadurch können geringe optische Unregelmäßigkeiten oder leichte Strukturen im Material entstehen; diese beeinflussen die Funktion oder Haltbarkeit nicht. Die Emailleschicht ist widerstandsfähig, kann jedoch bei starken Stößen oder durch Stürze beschädigt werden.

Haftungsausschluss

Im Falle eines Schadens, weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass keinerlei Haftung für Schäden übernommen wird, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- Unsachgemäßer Gebrauch oder Behandlung
- Missachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung
- Einsatz und Einbau von Ersatzteilen von Fremdfirmen
- Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen

Der Haftungsausschluss gilt ebenso für alle Zubehörteile.

Sofern die Gesetzgebung nichts anderes regelt, haften wir nur für Schäden, die auf vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln unseres Unternehmens oder durch uns beauftragte Dritte zurückzuführen sind.

Die Chef Cuisine Gusseisen-Produkte



Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie:
chef-cuisine.de/kategorie/kochgeschirr/gusseisen/



COOKING WITH CAST IRON

Cast iron is a material that offers excellent heat retention and distributes heat evenly. As a result, the cookware is suitable for a wide range of cooking methods, such as boiling, braising, frying and baking, as well as for keeping food warm over a low heat.

Cast iron cookware can be used on all common hob types, including induction, electric, gas and glass-ceramic, as well as in the oven. Thanks to the enamel coating, the material is flavour neutral, hygienic and easy to clean. Cast iron products are robust, durable and capable of withstanding high temperatures.



HOW TO USE YOUR COOKWARE

Before first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the cookware with hot water and washing-up liquid, then wipe it dry with a cloth.

Use and handling

- The product can be used on all common types of hob: gas, electric, induction and glass-ceramic, as well as in the oven. Cast iron products with stainless steel knobs can be used in ovens up to 260 °C.



GLASS-CERAMIC



ELECTRIC



GAS



INDUCTION



OVEN

- Use the cookware on a hob of a suitable size to ensure that the heat is evenly distributed and the handles and sides are protected.
- Cooking at medium or low heat is recommended to achieve optimum results; high temperatures should only be used for short periods and in a controlled setting.
- With use, a natural patina forms on the cooking surface. This ensures that only a small amount of cooking oil is needed. For optimal browning, food should be as dry as possible before being placed on the preheated cooking surface.

NOTE: Do not slide the cookware over glass-ceramic or glass hobs. Always lift it to avoid damage.

Cooking utensils to be used

- The use of kitchen utensils made of silicone, wood or heat-resistant plastic is recommended.
- Metal utensils, whisks or knives are not suitable as they can damage or discolour the enamelled surface.
- Do not cut food in the cookware and do not knock utensils on the edge to remove food residue.
- Do not use electric mixers.

Storing and marinating food

- The enamelled surface is impermeable and therefore suitable for storing both raw and cooked food.
- You can also use the cookware for marinating with acidic ingredients such as wine.

Handles

- The cast-iron handles and the stainless steel knob on the lid heat up when the cookware is used on the hob or in the oven.
- Always use oven gloves, pot holders or kitchen cloths to avoid injury.
- Allow the product to cool sufficiently before serving.

WARNING: The cast iron handles and the knob on the lid heat up when the cookware is used on the hob and in the oven. Never touch the cookware without suitable heat protection such as oven gloves or pot holders.

CLEANING AND CARE

- Allow the cookware to cool down completely after each use before you start cleaning it.
- Do not preheat the empty cookware on the hob at a high heat setting because the enamel can be damaged by the rapid heat build-up, especially on induction hobs. Slow heating in the oven is not a problem, however, because the material heats up evenly.
- Do not use abrasive cleaning agents or metallic, highly abrasive or very stiff cleaning pads or brushes.
- Burnt-on and stuck food residues can be gently removed using a soft sponge or a microfibre cloth.
- Never use steel wool or abrasive cleaners, as these can permanently damage the coating.
- After washing, dry thoroughly and store in a dry place.
- If food residue remains stuck to the surface, fill the product with warm soapy water and leave it to soak for 15 to 20 minutes. Then wash as normal.
- Contact edge care: Thoroughly dry the top edge of the roasting pan and lid after each time it is cleaned. Occasionally rub it with a little neutral cooking oil (e.g. sunflower or rapeseed oil) to prevent flash rust.

NOTE: Do not clean the product in the dishwasher.

GENERAL INFORMATION

NOTE: Cast iron cookware is made using a casting process. This may result in minor visual irregularities or slight texturing in the material. However, these do not affect function or durability. Although the enamel layer is robust, it can be damaged by heavy impacts or falls.

Disclaimer

No liability is accepted for damage resulting from any of the following causes:

- Improper use or handling
- Failure to follow the instructions in this guide
- Use or installation of third-party replacement parts
- Improperly carried out repairs

The exclusion of liability also applies to all accessories.

Unless otherwise required by law, we are only liable for damage caused by wilful intent or gross negligence by our company or by third parties appointed by us.

The Chef Cuisine cast iron products



Scan the QR code or visit:

chef-cuisine.de/kategorie/kochgeschirr/gusseisen/



Kontaktinformationen

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718

support@chef-cuisine.de

www.chef-cuisine.de

Stand: Mai 2026

Contact information

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch, Germany

Tel. 0800 000 3718

support@chef-cuisine.de

www.chef-cuisine.de

Version of: May 2026