

# PFLEGEHINWEIS

FÜR GUSSEISENPRODUKTE

---

# CARE INSTRUCTION

FOR CAST IRON PRODUCTS

 **MONOLITH**

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

---

Spülen Sie das emaillierte Gussprodukt mit warmem Wasser und haushaltsüblichem Spülmittel ab. Trocknen Sie es gründlich ab.

### Während des Gebrauchs:

Verwenden Sie stets Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien, um Kratzer auf der Emaille zu vermeiden. Vermeiden Sie abrupte Temperaturwechsel, um ein Abplatzen der Emaille zu verhindern.

Gusseisen sollte idealerweise eine Temperatur von etwa 260 - 290°C nicht überschreiten. Bei höheren Temperaturen kann die Patina, die natürliche Antihaftbeschichtung, beschädigt werden oder verbrennen, was die Schutzschicht und die Kochleistung beeinträchtigen kann. Außerdem kann übermäßige Hitze zu Verformungen und Spannungsrissen führen. Beachten Sie diese Grenze, um die Lebensdauer und Qualität Ihrer Gusseisenprodukte zu erhalten.

### Nach dem Gebrauch:

Lassen Sie das Gussprodukt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie es mit warmem Wasser und haushaltsüblichem Spülmittel, dabei ist die Verwendung von Bürsten oder rauen Topfschwämmen kein Problem, um hartnäckigere Verschmutzungen zu entfernen. Trocknen Sie das Produkt anschließend gründlich ab, um Rostbildung an unemaillierten Stellen zu verhindern.

### Regelmäßige Pflege:

Überprüfen Sie regelmäßig die Emailloberfläche auf Abnutzungserscheinungen und behandeln Sie diese sofort, um eine langfristige Nutzung sicherzustellen. Lagern Sie das Gussprodukt an einem trockenen Ort.

### Zusätzliche Hinweise:

Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie das Gussprodukt in warmem Wasser einweichen, bevor Sie es reinigen. Nach der Reinigung eine dünne Schicht Öl auftragen, um evtl. Rostbefall zu vermeiden.

**Mit diesen einfachen Pflegetipps bleibt Ihr emailliertes Gussprodukt lange in gutem Zustand und sorgt für beste Grillergebnisse.**

## BEFORE FIRST USE

---

Clean the enamelled cast iron product with warm water and standard household washing-up liquid. Dry it thoroughly.

### During use:

Always use wooden, silicone or plastic utensils to avoid scratching the enamel. Avoid abrupt temperature changes to prevent the enamel from chipping.

Ideally, cast iron should not exceed a temperature of around 260 - 290°C. At higher temperatures, the patina, the natural non-stick coating, can be damaged or burnt, which can impair the protective coating and cooking performance. Excessive heat can also lead to deformation and stress cracks. Observe this limit to maintain the life and quality of your cast iron products.

### After use:

Let the cast iron product cool down completely before cleaning it. Clean it with warm water and standard household washing-up liquid. You can use brushes or rough pot scourers to remove stubborn dirt. Then dry the product thoroughly to prevent rust forming on unenamelled areas.

### Regular maintenance:

Check the enamel surface regularly for signs of wear and treat them immediately to ensure long-term use. Store the cast iron product in a dry place.

### Additional information:

For stubborn encrustations, soak the cast iron product in warm water before cleaning. After cleaning, apply a thin layer of oil to prevent rusting.

**These simple care tips will keep your enamelled cast-iron product in good condition for a long time and ensure the best grilling results.**



 **MONOLITH**

MONOLITH Grill GmbH | Frida-Schröder-Straße 56  
49076 Osnabrück | [info@monolith-grill.de](mailto:info@monolith-grill.de)  
[monolith-grill.de](http://monolith-grill.de)