

Pflegeanleitung für Gulaschkessel aus Roheisen

nicht gültig für die emaillierten und Edelstahlkessel
Vor dem Gebrauch unbedingt lesen!

Der Gulaschkessel besteht aus unbehandeltem Eisen und wird eingeölt oder gewachst ausgeliefert. Bei nicht korrekter Pflege wird der Kessel innen wie außen rosten.

Schritt 1: Reinigen Sie den Kessel gründlich von allen Öl- bzw. Wachsresten. Dies wird einfach mit Spülmittel und heißem Wasser gemacht. Wiederholen Sie den Vorgang solange bis das Wasser im Kessel klar bleibt. Sollte der Kessel nicht gründlichst gereinigt werden, können Sie darin nicht kochen. Es wird alles nach Wachs und Öl schmecken. Entfernen Sie eventuellen Flugrost mit einem haushaltsüblichen Metallschwämmchen.

Schritt 2: Hängen Sie den Kessel in das Dreibein über dem Feuer. Jetzt ca. 0,5 bis 1 Liter Wasser zugeben und aufkochen bis das Wasser fast verkocht ist. Auf keinen Fall den Kessel trocken betreiben. Jetzt den Kessel zu 50% mit Wasser auffüllen und wieder verkochen lassen. Den Vorgang solange wiederholen bis keine Rückstände mehr vorhanden sind. Nehmen Sie den Kessel von der Feuerstelle und lassen diesen kalt werden.

Schritt 3: Den Kesselboden ca. 2 cm mit Speiseöl füllen und mit einem Pinsel die Innenwände mit Speiseöl bestreichen. Den Kessel in das Feuer hängen. Das Öl beginnt zu kochen und es fängt stark an zu rauchen. Dies ist völlig normal. Vorsicht der Kessel bzw. das Speiseöl darin kann Feuer fangen und brennen. Deshalb niemals den Kessel im Wald am Campingplatz oder feuergefährlichen Orten einbrennen. Sobald das Öl verbrannt ist, wird es noch stärker rauchen.

Schritt 4: Den Kessel von der Feuerstelle nehmen und am Boden langsam abkühlen lassen. Der Kessel ist jetzt fertig für den ersten Kocheinsatz. Sollten Sie den erkalteten Kessel jetzt einlagern wollen, wird dieser im kalten und absolut trockenem Zustand komplett innen und außen mit Speiseöl eingepinselt und in eine Plastiktüte, Haushaltsfolie usw. gegeben und eingelagert.

Nach dem Kocheinsatz werden die Essensreste sofort aus dem Kessel entfernt und der Kessel mit lauwarmen Wasser gespült. Keine Spülmittel verwenden. Es bleibt ein schmierig öliger Belag zurück. Bei der nächsten Verwendung wird dieser Belag immer dicker und es entsteht eine Patina. Aufgrund der hohen Hitze über offenem Feuer wird alles desinfiziert. Einige Kunden berichteten uns, dass Sie den Kessel nach jedem Kochvorgang komplett reinigen und verzichten auf die Patina. Das ist natürlich auch möglich.

Erste Hilfe bei Rost: Trotz korrekter Pflege können nach längerer Einlagerungszeit Roststellen entstehen. Diese sind mit einem haushaltsüblichen Metallschwamm leicht zu entfernen. Notfalls hilft auch eine Bohrmaschine mit Drahtbürstenaufsatz. Sollte der Kessel komplett verrostet sein, haben Sie die obigen Punkte nicht befolgt. Jetzt ist Handarbeit gefragt. Alles abschleifen mit Hand oder maschinell und alles von vorne wie oben beschrieben wiederholen. Außen muss der Kessel nicht geschliffen werden, er hängt ja dann im Feuer. Es ist kein Ausstellungsstück, sondern ein Kochgerät aus Eisen, das im Freien verwendet wird.

Kinder unter 16 Jahren dürfen sich beim Einbrennen nicht innerhalb 10 m zum Kessel aufhalten. Grundsätzlich sollten Kinder am offenen Feuer nicht näher wie 2 m sein.

FAQ: Hier beschreiben wir einige Fehler und deren Behebung

Das Essen ist ungenießbar und schmeckt furchtbar nach Metall.

Der Kessel wurde nicht vorschriftsmäßig gereinigt. Es befanden sich noch Rückstände von Wachs und Öl im Kessel. Bitte den Kessel reinigen wie unter Schritt 1.

Der Kessel rostet während des Kochens und es entsteht eine braune Brühe:

Das ist physikalisch nicht möglich. Uns ist kein Metall bekannt, dass bei Erhitzung sofort zu rosten beginnt. Sie haben den Kessel nicht gereinigt oder vor der Wiedernutzung nicht von allen Speiseresten befreit. Oder der Kessel war über Nacht im Freien und Sie haben Speisen aufgewärmt.

Nach dem Winter war der Kessel völlig verrostet:

Sie haben das Kochgerät nicht richtig mit Öl eingepinselt oder den Kessel nicht in Folie eingewickelt. (Der Folienschutz verhindert das Austrocknen bei Langzeiteinlagerung). Der Kessel muss vor dem Einölen vollständig trocken sein.

Bei völlig verrosteten Kesseln hilft nur noch Bohrmaschine mit Schleifaufsatz.

Ein verrosteter Kessel ist kein Mangel. Der Mangel kann nur durch unvorschriftsmäßige Behandlung entstehen und ist damit kein Grund für eine Reklamation.

