LODGE

CAST IRON









Kochgeschirr für Generationen

Frei von PFAS

Finde heraus, was dich anfeuert!

Seit **130 Jahren** vertraut man darauf, dass Lodge Kochgeschirr herstellt, das man mit Stolz auf den Tisch bringt. Wir setzen auf die **Zeitlosigkeit und Vielseitigkeit der Gusseisenpfannen**, die uns in Küchen auf der ganzen Welt bekannt gemacht haben, gleichzeitig suchen wir ständig nach neuen Wegen, unser Kochgeschirr für die nächste Generation neu zu gestalten.

Im Laufe der Jahre haben wir den Weg für Fortschritte in der Fertigung geebnet, die heute als Industriestandards gelten – Erfolge, die nur möglich waren, weil wir uns stets daran gehalten haben, **unseren Wurzeln treu zu bleiben**.

Auch wenn sich unsere Arbeitsweise heute von der Zeit unterscheidet, als **Joseph Lodge das Unternehmen 1896 gründete**, sind die Werte, die uns zum Erfolg verholfen haben, unverändert geblieben.

Ganz gleich, wohin uns die nächsten 130 Jahre führen werden – **wir bleiben unseren Wurzeln treu** und entwickeln Kochgeschirr, das Menschen in der Küche, am Grill und am Lagerfeuer zusammenbringt – **überall auf der Welt**.



04 Classic Collection

14 Outdoor Cooking Equipment

16 Backformen

20 Chef Collection

24 Blacklock

28 Zubehör



Profino GmbH & Co. KG
Focher Str. 158
42719 Solingen

AUFTRAGSBEARBEITUNG
☎ *+49 (0)212-221349-0*
✉ *bestellung@profino.de*

VERTRIEB
☎ *+49 (0)212-221349-50*
✉ *info@profino.de*

Zahlungs- und Lieferbedingungen finden Sie auf unserer Website: www.profino.de







Classic Collection

Kochgeschirr für die Ewigkeit – frei von Chemikalien.

Bereits eingebrannt und sofort einsatzbereit – von Natur aus antihaftend.

Nutze mich, um deine Lieblingsgerichte zuzubereiten – überall und jederzeit.

Entwickelt, um über Generationen hinweg in Ihrer Küche zum Einsatz zu kommen.









Pfanne, 8,9 cm
Art.-Nr.: **LMS3**
Maß: 15,2 x 10 x 2,4 cm
Material: Gusseisen
VE: 12
EAN: 0075536300207
UVP: **23,95 €**



Pfanne, 16,5 cm
Art.-Nr.: **L3SK3**
Maß: 25,9 x 17 x 3,5 cm
Material: Gusseisen
VE: 6
EAN: 0075536300306
UVP: **29,95 €**



Pfanne, 20,3 cm
Art.-Nr.: **L5SK3**
Maß: 32,5 x 22,1 x 4,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536300504
UVP: **39,95 €**



Pfanne, 22,9 cm
Art.-Nr.: **L6SK3**
Maß: 34,3 x 24,6 x 4,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536300603
UVP: **49,95 €**



Pfanne, 26 cm
Art.-Nr.: **L8SK3**
Maß: 40,9 x 27,1 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536300801
UVP: **59,95 €**



Pfanne, 30,5 cm
Art.-Nr.: **L10SK3**
Maß: 45,7 x 31,9 x 5,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536301006
UVP: **69,95 €**



Pfanne, 33,7 cm
Art.-Nr.: **L12SK3**
Maß: 52,8 x 35,1 x 7,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536301204
UVP: **94,95 €**





Pfanne, 38,1 cm
Art.-Nr.: **L14SK3**
Maß: 56,3 x 38,1 x 7,3 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536301402
UVP: **109,00 €**



Tiefe Pfanne, 26 cm
Art.-Nr.: **L8DSK3**
Maß: 42,1 x 26,7 x 7,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536300863
UVP: **64,95 €**

Tiefe Pfanne, 30,5 cm
Art.-Nr.: **L10DSK3**
Maß: 46,4 x 30,8 x 8,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536301105
UVP: **99,95 €**





Runder Kombi-Kochtopf, 3 l, Deckel auch als Pfanne nutzbar
Art.-Nr.: **LCC3**
Maß: 42 x 26,7 x 11,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536353005
UVP: **129,00 €**



Herz-Pfanne, 23,5 cm
Art.-Nr.: **LHRTSK**
Maß: 38,1 x 20,3 x 3,3 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536343303
UVP: **49,95 €**





Pfanne mit Buffalo-Nickel-Motiv, 26 cm

Art.-Nr.: **L8SK3BN**
Maß: 40.9 x 27,1 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536301396

UVP: **69,95€**





Pfanne mit Amerika-Flaggen-Motiv, 26 cm

Art.-Nr.: **L8SKFLAG**
Maß: 40.9 x 27,1 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536304571

UVP: **69,95 €**



Pfanne mit Totenkopf-Motiv, 26 cm

Art.-Nr.: **L8SKULL**
Maß: 40,9 x 27,1 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536303420

UVP: **69,95 €**



Pfanne mit Totenkopf-Motiv, 30,5 cm

Art.-Nr.: **L10SKULL**
Maß: 45,7 x 31,9 x 5,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536305943

UVP: **79,95 €**







Doppelgriff-Pfanne, 43,2 cm

Art.-Nr.: **L17SK3**
Maß: 49,5 x 43,2 x 6,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536301709

UVP: **169,00 €**



Doppelgriff-Pfanne, 26 cm

Art.-Nr.: **L8SKL**
Maß: 32,5 x 27,2 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536301921

UVP: **59,95 €**



Doppelgriff-Pfanne, 30,5 cm

Art.-Nr.: **L10SKL**
Maß: 37 x 31,1 x 5,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536301914

UVP: **69,95 €**



Doppelgriff-Pfanne, 33,7 cm

Art.-Nr.: **L12SKL**
Maß: 40,5 x 34,9 x 6 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536302201

UVP: **94,95 €**





Doppelgriff-Grillpfanne, 30,5 cm

Art.-Nr.: **L10GPL**
Maß: 37 x 29,8 x 5,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536345017

UVP: **69,95 €**



Runde Grillpfanne, 26,7 cm

Art.-Nr.: **L9OG3**
Maß: 40,3 x 27 x 3,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536341057
UVP: **59,95 €**



Quadratische Grillplatte mit Handgriff, 27,9 cm

Art.-Nr.: **L9SGR**
Maß: 43,8 x 27,9 x 4,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536349022
UVP: **64,95 €**





Grillpfanne, 26 cm

Art.-Nr.: **L8GP3**
Maß: 40.9 x 27,1 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536335100
UVP: **59,95 €**



Quadratische Grillpfanne, 26,7 cm

Art.-Nr.: **L8SGP3**
Maß: 43,3 x 26,7 x 6,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536335506
UVP: **64,95 €**



Grillplatte, 38,1 x 30,5 cm

Art.-Nr.: **LJSCP3**
Maß: 38,1 x 30,5 x 2,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536341804

UVP: **69,95 €**





Doppelseitige Grillplatte, 42,5 x 24,1 cm

Art.-Nr.: **LDP3**
Maß: 42,5 x 24,1 x 1,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536347707

UVP: **99,95 €**





Wendegrillplatte, 26,7 cm

Art.-Nr.: **LSRG3**
Maß: 31,7 x 27,4 x 1,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536347509

UVP: **64,95 €**







Camping-Dutch-Oven, 7,6 l

Art.-Nr.: **L12DCO3**
Maß: 35,4 x 31,6 x 21,5 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536381251

UVP: **189,00 €**



Camping-Dutch-Oven, 9,5 l

Art.-Nr.: **L14DCO3**
Maß: 39,7 x 36 x 22,7 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536381459

UVP: **249,00 €**

Schmelztopf mit Silikonpinsel, 12,7 cm

Art.-Nr.: **LMPB21**
Maß: 23,3 x 13,7 x 6,5 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536340531

UVP: **44,95 €**









Dutch Oven mit Bügelgriff, 4,7 l

Art.-Nr.: **L8DO3**
Maß: 29,5 x 27,9 x 17,2 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536361000

UVP: **139,00 €**



Dutch Oven mit Bügelgriff, 6,6 l

Art.-Nr.: **L10DO3**
Maß: 34 x 34 x 18,4 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536361208

UVP: **169,00 €**



Doppel-Dutch-Oven, 4,7 l

Art.-Nr.: **L8DD3**
Maß: 32,1 x 26,5 x 16 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536361802

UVP: **129,00 €**

Deckel als Pfanne nutzbar

Deckel, 26 cm

Art.-Nr.: **L8IC3**
Maß: 26,5 x 26,5 x 7 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536320809

UVP: **47,95 €**

Geeignet für L8SK3, L8SK3BN, L8SKFLAG, LC12SK, BL96SK



Deckel, 30,5 cm

Art.-Nr.: **L10SC3**
Maß: 32,1 x 30,8 x 6,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536321004

UVP: **64,95 €**

Geeignet für L10SK3, L10DSK3, L10SKULL, BW10BSK, LC10SK





Outdoor Cooking Equipment

Verleihen Sie Ihrem Grill oder Ihrer Campingküche einen neuen Look.

Bereits eingebrannt und sofort einsatzbereit – von Natur aus antihaftend.

Kaufen Sie Kochgeschirr, das wirklich hitzefest ist.

Genießen Sie die Natur zu jeder Jahreszeit.







Tragbarer Rundgrill 30,5 cm

Art.-Nr.: **L12RG**
Maß: 42,2 x 36,3 x 15 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536385501

UVP: **219,00 €**





Sportsman's Pro Grill

Art.-Nr.: **LSPROG**
Maß: 49,2 x 24,6 x 19,2 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536384009

UVP: **329,00 €**









Fire & Cook Ständer

Art.-Nr.: **A5-8**
Maß: 22,9 x 22,9 x 32 cm
Material: Gusseisen
VE: 4
EAN: 0075536035703

UVP: **59,95 €**

Dutch oven Tool

Art.-Nr.: **A5-11**
Maß: 21,6 x 21,6 x 7,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 4
EAN: 0075536035741

UVP: **20,95 €**

Geeignet für L8DO3, LDP3, L8SK3, L10GPL uvm.











Backformen

Speziell für Hobbybäcker entwickelt, mit praktischem Doppelgriff.

Bereits eingebrannt und sofort einsatzbereit – von Natur aus antihaftend.

Bereit für all deine Lieblingsspeisen, von süßen Leckereien bis hin zu herzhaften Backwaren.

Für Generationen gemacht: Backformen, die weder Dellen bekommen, noch sich verbiegen oder verziehen!









Kuchenform mit gewelltem Rand

Art.-Nr.: **LLFCP**
Maß: 29,7 x 24,9 x 10,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536378602

UVP: **129,00 €**





Brotform, 30,5 x 11,1 cm

Art.-Nr.: **BW8LP**
Maß: 30,5 x 11,1 x 7,3 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536374000

UVP: **44,95 €**

Große Brotform, 34,4 x 13,6 cm

Art.-Nr.: **BW10LP**
Maß: 34,4 x 13,6 x 8 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536373997

UVP: **64,95 €**





Backform, 39,4 cm x 26,7 cm

Art.-Nr.: **BW15BP**
Maß: 48,4 x 27,5 x 3,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536374017

UVP: **89,95 €**

Auflaufform, 22,9 cm x 33 cm

Art.-Nr.: **BW13C**
Maß: 41,9 x 21,6 x 6 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536374031

UVP: **64,95 €**





Backpfanne, 26 cm

Art.-Nr.: **BW10BSK**
Maß: 32,5 x 26,2 x 5,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536374024
UVP: **59,95 €**





Pizzaform, 38,1 cm

Art.-Nr.: **BW15PP**
Maß: 48,9 x 38,1 x 3 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536374048
UVP: **89,95 €**





Backpfanne mit 8 Segmenten

Art.-Nr.: **BW8WP**
Maß: 29,7 x 22,7 x 3 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536374079
UVP: **49,95 €**



Muffinform - Herzen

Art.-Nr.: **BWHRT**
Maß: 39,9 x 24,3 x 3,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536373973

UVP: **64,95 €**



Muffinform - Totenkopf

Art.-Nr.: **BWSKULL**
Maß: 31,8 x 27,5 x 4,1 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536375465

UVP: **64,95 €**



Muffinform - Klassisch

Art.-Nr.: **BW6MFN**
Maß: 32,2 x 17,9 x 4 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536374109

UVP: **64,95 €**



Chef Collection™

Von Profiköchen inspiriertes Design – ergonomische Griffe und schräge Seitenwände für maximale Kontrolle am Herd.

Bereits eingebrannt und sofort einsatzbereit – von Natur aus antihaftend.

Profitieren Sie von 130 Jahren Erfahrung!

Verleihen Sie dem täglichen Kochen das gewisse Etwas.







Pfanne, 20,3 cm

Art.-Nr.: **LC8SK**
Maß: 34,3 x 22,2 x 5,4 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536345147
UVP: **39,95 €**



Pfanne, 26 cm

Art.-Nr.: **LC10SK**
Maß: 42,2 x 27,5 x 6,5 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536393902
UVP: **59,95 €**



Pfanne, 30,5 cm

Art.-Nr.: **LC12SK**
Maß: 47,6 x 32,5 x 7,2 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536393919
UVP: **74,95 €**



Pfanne, 33,7 cm

Art.-Nr.: **LC13SK**
Maß: 51 x 35,9 x 7,8 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536345659
UVP: **94,95 €**





Quadratische Grillpfanne, 27,9 cm

Art.-Nr.: **LC11SGP**
Maß: 36,8 x 27,9 x 3,6 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536393926

UVP: **74,95 €**



Doppelseitige Grillplatte, 50,8 cm x 25,4 cm

Art.-Nr.: **LCDRG**
Maß: 49,5 x 25,4 x 1,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536345062

UVP: **114,00 €**





Doppelgriff-Pfanne, 35,6 cm
Art.-Nr.: **LC14SK**
Maß: 43,6 x 38,1 x 5,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536394299
UVP: **109,00 €**



Wok, 31,8 cm
Art.-Nr.: **LC12W**
Maß: 50,2 x 32,9 x 12,9 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536395296
UVP: **114,95 €**



Doppel-Dutch-Oven im Chef-Style, 5,7 l Deckel als Pfanne nutzbar
Art.-Nr.: **LC6DD**
Maß: 36,5 x 28,6 x 15,4 cm
Material: Gusseisen
VE: 1
EAN: 0075536345123
UVP: **169,00 €**



Blacklock®

25% leichter als die Classic und Chef Collection.

Dreifach eingebrannt für eine besonders gute, natürliche, antihaftende Oberfläche.

Entwickelt für Höchstleistungen.

Auf maximale Effizienz ausgelegt.







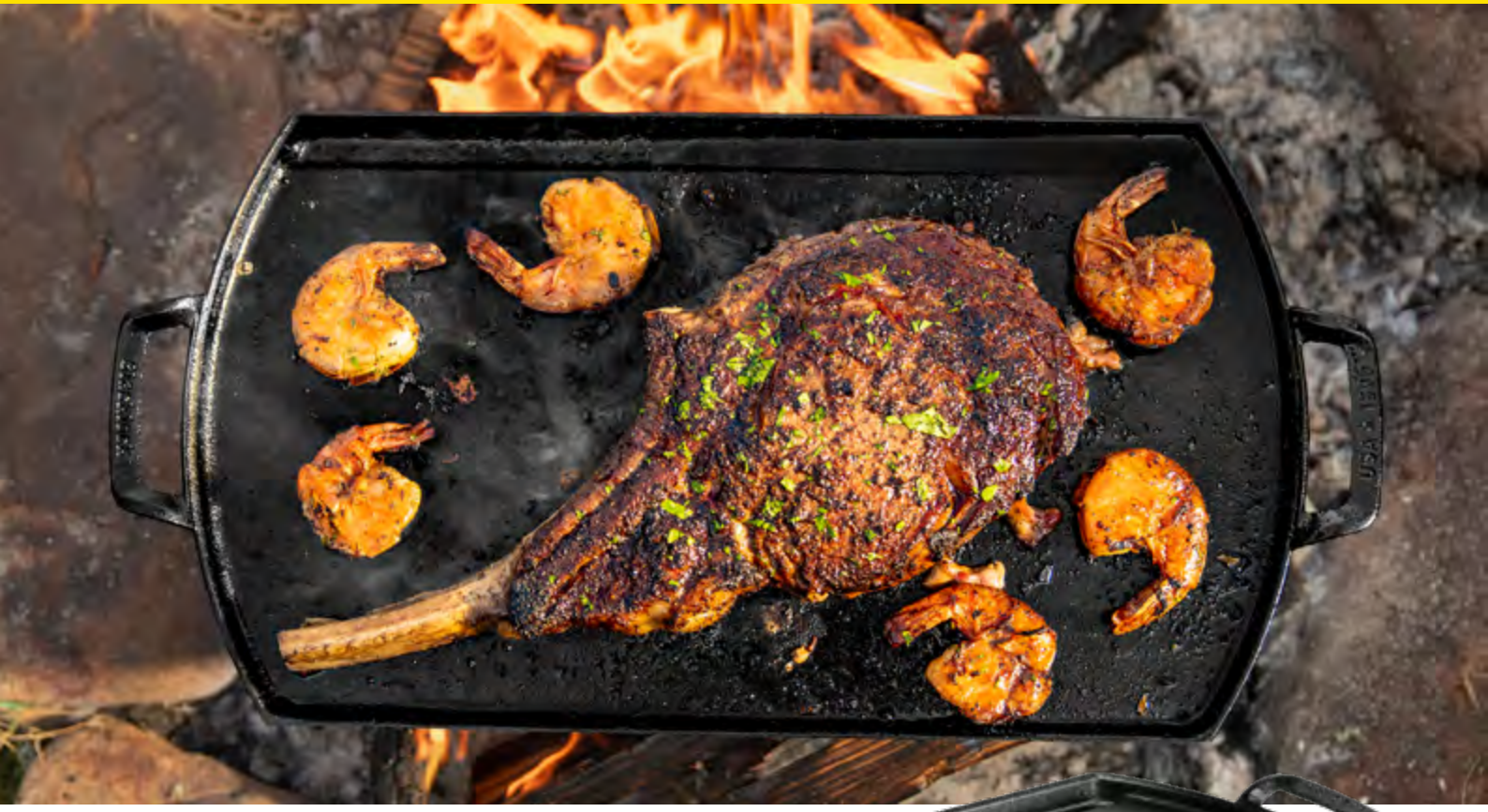


Pfanne, 17,8 cm

Art.-Nr.:	**BL63SK**
Maß:	28,3 x 18,5 x 4,6 cm
Material:	Gusseisen
VE:	3
EAN:	0075536850061
UVP:	**79,95 €**

Pfanne, 26 cm

Art.-Nr.:	**BL96SK**
Maß:	44,1 x 26,9 x 6,6 cm
Material:	Gusseisen
VE:	3
EAN:	0075536850009
UVP:	**109,00 €**



Grillplatte 50,8 x 25,4 cm

Art.-Nr.: **BL77DG**
Maß: 50,8 x 25,4 x 3 cm
Material: Gusseisen
VE: 2
EAN: 0075536850016

UVP: **179,00 €**



Quadratische Grillpfanne, 30,5 cm

Art.-Nr.: **BL65GP**
Maß: 48,4 x 30,5 x 4,5 cm
Material: Gusseisen
VE: 3
EAN: 0075536850030

UVP: **179,00 €**







Tiefe Pfanne mit Deckel, 3,8 l, 26 cm

Art.-Nr.: **BL49LDSK**
Maß: 44,1 x 27,3 x 15,2 cm
Material: Gusseisen, Edelstahl
VE: 1
EAN: 0075536850283

UVP: **269,00 €**





Bräter mit Deckel, 3,8 l, 30,5 cm

Art.-Nr.: **BL17BR**
Maß: 36,5 x 30,6 x 12,9 cm
Material: Gusseisen, Edelstahl
VE: 1
EAN: 0075536850603

UVP: **269,00 €**





Dutch Oven, 5,2 l

Art.-Nr.: **BL02DO**
Maß: 32,1 x 26,4 x 18,2 cm
Material: Gusseisen, Edelstahl
VE: 1
EAN: 0075536850054

UVP: **269,00 €**





Zubehör

Speziell für Kochgeschirr aus Gusseisen entwickelt.

Machen Sie das Kochen, Putzen und Aufbewahren zum Kinderspiel.

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Kochgeschirr über Generationen hinweg seine Qualität behält.









Silikon-Griffschutz, Schwarz

Art.-Nr.: **ASHH11**
Maß: 13 x 4,7 x 2,2 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536056111
UVP: **9,95 €**



Silikon-Griffschutz, Rot

Art.-Nr.: **ASHH41**
Maß: 13 x 4,7 x 2,2 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536056418
UVP: **9,95 €**

Geeignet für Pfannen ab 23 cm und größer. Hitzeschutz bis zu 260°C.



Deluxe-Silikon-Griffschutz HH, Sonnenblumengelb

Art.-Nr.: **ASDHH22**
Maß: 14,5 x 6,4 x 2,9 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536054629
UVP: **14,95 €**



Deluxe-Silikon-Griffschutz HH, Grau

Art.-Nr.: **ASDHH06**
Maß: 14,5 x 6,4 x 2,9 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536054612
UVP: **14,95 €**

Geeignet für Pfannen ab 23 cm und größer. Hitzeschutz bis zu 290°C.



Silikon-Hilfsgriffschutz, Schwarz

Art.-Nr.: **ASAHH11**
Maß: 14,1 x 2,2 x 5,2 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536057118
UVP: **9,95 €**

Geeignet für traditionelle Lodge Handgriffe.

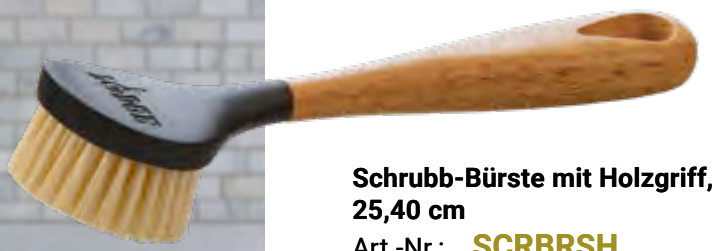


Mini-Silikon-Hilfsgriffschutz, Schwarz

Art.-Nr.: **ASHHM11**
Maß: 10,9 x 4,3 x 1,8 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536059518
UVP: **9,95 €**

Geeignet für Pfannen bis 20 cm und kleiner. Hitzeschutz bis zu 260°C.





Schrubb-Bürste mit Holzgriff, 25,40 cm

Art.-Nr.: **SCRBRSH**
Maß: 25,4 x 5,8 x 3,5 cm
Material: Holz, Gummi
VE: 6
EAN: 0075536050065

UVP: **14,95 €**



Deckel, 26 cm

Art.-Nr.: **GL10**
Maß: 26,5 x 26,5 x 7,1 cm
Material: gehärtetes Glas
VE: 3
EAN: 0075536064376

UVP: **39,95 €**

Geeignet für L8SK3, L8SK3BN, L8SKFLAG, LC12SK, BL96SK

Deckel, 30,5 cm

Art.-Nr.: **GL12**
Maß: 30,9 x 30,9 x 7,1 cm
Material: gehärtetes Glas
VE: 3
EAN: 0075536064390

UVP: **47,95 €**

Geeignet für L10SK3, L10DSK3, L10SKULL, BW10BSK, LC10Sk





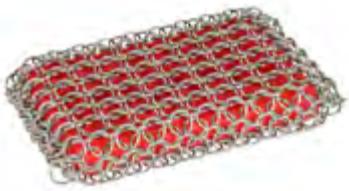
Lodge Rostradierer

Art.-Nr.: **A-RUSTY1**
Maß: 8,9 x 2,5 x 1,4 cm
Material: Gummi
VE: 12
EAN: 0075536035772

UVP: **14,95 €**



Everyday-Schrubbtuch-2er-Set
Art.-Nr.: **AESCRUB**
Maß: 16,5 x 11,4 x 0,2 cm
Material: Baumwolle
VE: 6
EAN: 0075536046099
UVP: **16,95 €**



Silikon- & Kettenhemd-Schrubbpad, Rot
Art.-Nr.: **ACM10R41**
Maß: 11 x 7,6 x 1,9 cm
Material: Silikon, Edelstahl
VE: 6
EAN: 0075536050751
UVP: **49,95 €**



Deluxe-Silikon-Untersetzer, Steingrau
Art.-Nr.: **AS7DT06**
Maß: 18,7 x 18,7 x 0,3 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536054575
UVP: **15,95 €**



Deluxe-Silikon-Untersetzer, Gelb
Art.-Nr.: **AS7DT22**
Maß: 18,7 x 18,7 x 0,3 cm
Material: Silikon
VE: 12
EAN: 0075536054582
UVP: **15,95 €**





Schaber-Set, 1 Schwarz, 1 Rot GP-Schaber
Art.-Nr.: **SCRAPERCOMBO**
Maß: 7,9 x 7,9 x 1 cm
Material: Kunststoff
VE: 12
EAN: 0075536050416
UVP: **8,95 €**



Set aus 2 Grillpfannen-Schabern, 1 Rot, 1 Schwarz
Art.-Nr.: **SCRAPERGPK**
Maß: 7,9 x 7,9 x 1 cm
Material: Kunststoff
VE: 12
EAN: 0075536050225
UVP: **8,95 €**

Schwarzer Mini-Silikon-Magnet-Untersetzer
Art.-Nr.: **ASMMT**
Maß: 14,3 x 14,3 x 0,8 cm
Material: Silikon
VE: 6
EAN: 0075536059549
UVP: **19,95 €**



Reinigen Sie Ihr Lodge-Kochgeschirr aus Gusseisen in drei einfachen Schritten.



Reinigen

Beginnen Sie mit warmem Seifenwasser und schrubben Sie die Oberfläche mit einer Bürste mit harten Borsten oder einem Scheuerschwamm.



Trocknen

Mit einem Papiertuch oder einem fusselfreien Tuch gründlich trocknen.



Öl

Geben Sie eine dünne Schicht Öl darauf und verteilen Sie es mit einem Papiertuch auf der gesamten Oberfläche.

So restaurieren und pflegen Sie Ihre rostige Gusseisenpfanne

Das ist ganz einfach! Ganz gleich, ob Sie rostbedecktes Vintage-Gusseisen geerbt haben oder vergessen haben, Ihre Pfanne nach dem Spülen abzutrocknen – wir zeigen Ihnen ein paar einfache Schritte, mit denen Sie Ihr Kochgeschirr wieder in neuwertigen Zustand versetzen können. Schauen wir uns einmal an, wie Rost entsteht und wie Sie ihn bekämpfen können, damit Sie im Handumdrehen wieder mit dem Kochen loslegen können.

Abschaben

Wenn Sie einen Rostentferner haben, beginnen Sie mit einer kühlen, trockenen Pfanne und schrubben Sie den Rost ab. Waschen und trocknen Sie anschließend Ihr Kochgeschirr. Falls Sie keinen Rostentferner haben, nehmen Sie einen Stahlwolle-Schwamm. Schrubben Sie Ihre Pfanne gründlich in warmem Seifenwasser und achten Sie dabei besonders auf die rostigen Stellen. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vollständig.



Öl

Tragen Sie eine sehr dünne, gleichmäßige Schicht Speiseöl auf das Kochgeschirr auf (innen und außen).
Bei geringem Rostbefall reicht dies möglicherweise schon aus, und Sie können wieder mit dem Kochen beginnen! Bei stärkerem Rostbefall fahren Sie mit dem dritten Schritt fort: dem erneuten Einbrennen.



Neustart

Heizen Sie den Backofen auf 230–260 °C vor. Stellen Sie das Kochgeschirr umgedreht auf die oberste Schiene und backen Sie es eine Stunde lang; lassen Sie es anschließend im Backofen abkühlen.







Gebrauch und Pflege von eingebranntem Gusseisen:

Lernen Sie Ihr neues Lodge Kochgeschirr kennen.

Das Kochen mit Gusseisen ist so viel mehr als nur die Art von Kochgeschirr, die man verwendet; es ist ein Erlebnis und eine Beziehung, die über Ihr Leben hinaus Bestand haben wird. Sobald Sie damit angefangen haben, werden Sie Ihr Lodge-Gusseisen-Kochgeschirr für jede kulinarische Idee, die Sie begeistert, aus dem Schrank holen. Sind Sie bereit, Neues auszuprobieren und Ihre Lieblingsrezepte zuzubereiten? Ihr Kochgeschirr ist bereit.

Lass uns kochen.

Lodge hat dieses Produkt **bereits** in der Gießerei **eingebrannt**, sodass es pflegeleicht und **sofort einsatzbereit** ist. Sie können es auf jeder Wärmequelle verwenden, darunter **Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionsherde, im Backofen, über dem offenen Feuer oder auf dem Grill**. Wenn Sie einen Camp Dutch Oven besitzen, sollten Sie diesen nur mit Kohle oder über dem offenen Feuer verwenden. Das robuste Gusseisen verträgt jede Art von Kochgeschirr – sogar Metall. **Neues Gusseisen ist für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln geeignet, außer mit säurehaltigen**. Geben Sie bei den ersten paar Malen ruhig etwas zusätzliches Öl in Ihre Pfanne, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen: Dies verbessert die Einbrennung Ihrer Pfanne für all Ihre Kochabenteuer. Alle Arten von Lebensmitteln können mit Lodge-Gusseisenprodukten in Kontakt kommen (wässrige, alkoholische und fettige Lebensmittel sowie Milchprodukte), außer säurehaltige Lebensmittel.

Erst benutzen, dann reinigen.

Waschen Sie Ihr Kochgeschirr nach jeder Mahlzeit von Hand, trocknen Sie es sofort mit einem fusselfreien Tuch oder Küchenpapier ab und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die gesamte Oberfläche auf. Voilà! In nur drei Schritten haben Sie Ihr Kochgeschirr gepflegt, sodass es für die nächste Mahlzeit bereit ist.

Gutes Essen braucht gute Patina.

Das Einbrennen von Gusseisen ist eine lebenslange Angelegenheit, und es gibt einige Zutaten, die diese Bindung noch festigen. Brate Speck an, brate Hackfleisch an und gar dein Lieblingsgemüse im Ofen, um die Patina in deiner Pfanne aufzubauen.

“The Maker’s Mark”

Hierbei handelt es sich um die charakteristische Teardrop-Markierung auf der Oberseite des Griffs und ist ein unverwechselbares Kennzeichen jeder Lodge-Pfanne, die beim Einbrennprozess entsteht. Dieses markentypische Detail unterstreicht die Authenzität des Originals und verblasst durch den Gebrauch oder nach einem erneuten Einbrennen zu Hause.







Hier finden Sie einige häufig gestellte Fragen zum Thema Gusseisen

Was ist Einbrennen?

Das Einbrennen von Gusseisen bedeutet nichts anderes, als Öl in das Eisen einzubrennen. Bei Lodge nehmen wir diesen Vorgang für Sie vor, indem wir das Kochgeschirr mit einer Schicht Pflanzenöl auf Sojabasis bestreichen und es bei hoher Temperatur einbrennen. Das bedeutet, dass das Gusseisen-Kochgeschirr von Lodge **direkt** nach dem Auspacken **einsatzbereit** ist und eine natürliche, antihaftende Oberfläche bietet, die mit der Zeit immer besser wird. Wenn Sie das Einbrennen zu Hause vornehmen möchten, stehen Ihnen viele verschiedene Öle zur Auswahl. Eine umfassende Liste finden Sie unter lodgecastiron.de. Hinweis: Manchmal bildet sich während des Einbrennens eine kleine Blase am Rand Ihrer Pfanne. Diese Stelle verschwindet bei regelmäßiger Pflege und Nutzung.

Darf ich mein Kochgeschirr aus Gusseisen einweichen?

Wenn man Gusseisen in Wasser einweicht, ist Rost vorprogrammiert. Wenn du klebrige oder hartnäckige Essensreste entfernen musst, verwende eine Bürste oder einen Pfannenschaber und spüle die Pfanne unter warmem Wasser ab. Achte darauf, die Pfanne gründlich abzutrocknen und einzufetten.
Hinweis: Falls du deine Pfanne versehentlich zu lange im Wasser liegen lässt und sich Rost bildet, keine Panik! Mit etwas zusätzlicher Pflege kannst du den Rost entfernen und dein Gusseisen-Kochgeschirr weiterhin verwenden.

Kann ich mein Kochgeschirr aus Gusseisen in die Spülmaschine geben?

Nein, unser Kochgeschirr aus Gusseisen sollte **von Hand gespült** werden. In der Spülmaschine wird die Patina entfernt, was wahrscheinlich zu Rostbildung führt.

Wie entferne ich Rost von meinem Kochgeschirr?

Bei vereinzelten Roststellen:
Waschen Sie Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einer Bürste, trocknen Sie es sofort mit einem fusselfreien Tuch oder Küchenpapier ab und reiben Sie es mit Öl ein. Sollte dies nicht helfen, verwenden Sie zunächst den „Lodge Rust Eraser“ und führen Sie anschließend die oben genannten Reinigungsschritte durch.

Bei starker Rostbildung:

1. Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Seifenwasser und einem Metallschwamm. Die Verwendung des Metallschwamms und der Seife ist unbedenklich, da Sie das Kochgeschirr gerade neu einbrennen wollen. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich von Hand.
2. Tragen Sie eine sehr dünne, gleichmäßige Schicht Speiseöl auf das Kochgeschirr auf (innen und außen). Beachten Sie, dass das Kochgeschirr klebrig werden kann, wenn Sie zu viel Öl verwenden.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr kopfüber auf die oberste Schiene des Ofens und legen Sie Alufolie auf die unterste Schiene, um überschüssiges Öl aufzufangen. Backen Sie es eine Stunde lang bei 230–260 °C. Lassen Sie es abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf, bis die klassische schwarze Patina entsteht.

Weitere Informationen zum Thema Einbrennen finden Sie unter www.lodgecastiron.de



Wissen Sie, wofür PFAS steht?

Wir auch nicht.

Lodge – PFAS-frei seit 1896



LODGE