

Seit 1925 wird in Nordfrankreich von Le Creuset gusseisernes, emailliertes Kochgeschirr von höchster Qualität hergestellt.

Gusseisen speichert Hitze sehr gut, was bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd oder im Backofen von Vorteil ist. Dazu ist es ideal zum Servieren geeignet. Mit der guten Wärmespeicherfähigkeit, hält ein abgedecktes und in warmem Gusseisen aufbewartes Essen sicher auch bis zum zweiten Gang warm.



Das Gusseisen-Kochgeschirr ist für **alle** Herdarten geeignet. Beim Glaskeramikherd ist es wichtig, das man das Kochgeschirr mit anheben über die Oberfläche bewegt, wobei sonst mit Schieben Kratzer entstehen können.



### Die schwarze „Silk-Emaille“

Diese wurde speziell für das Braten bei hohen Oberflächentemperaturen entwickelt. Dadurch lassen sich mit ihr perfekte Bratergebnisse erzielen. Mit der Wärmespeicher-Fähigkeit des Gusseisens ist das Braten und Kochen schon bei mittleren Hitzetemperaturen möglich.

Die Gusseisenbräter, mit der im Gegensatz zum normalen Emaille rauhen Oberfläche, müssen vor dem ersten Gebrauch mit einem normalen Speiseöl behandelt werden.

Man erhitzt das Öl im Bräter und streicht dieses mit einem Stück Haushaltspapier im ganzen Bräter ein. Mit dem weiteren Kochen und Braten entsteht damit eine natürliche Beschichtung, die auch Patina genannt wird. Nun darf nicht mehr mit Spülmittel gewaschen werden, sonst muss der Vorgang wiederholt werden.

