

Pflegehinweise Gewürzreibe / Mörser

Gewürzreiben aus Gusseisen werden aus streng kontrollierten Rohstoffen von Hand hergestellt. Diese benötigt lediglich eine einfache Pflege ohne Chemikalien. Der Mörser ist bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit sofort gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um eventuellen Staub oder überflüssiges Pflanzenöl zu entfernen. Anschliessend ist es wichtig, dass das Produkt **schnell** und **vollständig** trocknet.

Achtung:

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.

Gusseisen ist einerseits extrem robust, andererseits empfindlich bei Feuchtigkeit. Wir empfehlen deshalb den Mörser so selten wie möglich mit Wasser zu reinigen. Um die Reste und die Aromen von vorher benutzten Gewürzen zu entfernen, bietet es sich an, trockenen Reis im Mörser zu zerkleinern. Dieser ist geschmacksneutral und nimmt die Aromen zuvor benutzter Gewürze auf.

Solltest Du den Mörser mit Wasser reinigen, achte bitte darauf, dass er schnell und vollständig trocknet, z. B. trocken reiben und auf die Heizung stellen.

Was kann ich tun, wenn der Mörser trotzdem rostig geworden ist?

Ursache: Die ursprüngliche Fettschicht ist abgetragen und der Mörser ist feucht geworden. Häufig wird Rostbildung dadurch erzeugt, dass das Gefäss nach der Reinigung ohne gründliches Abtrocknen mit geschlossenem Deckel weggestellt wird.

Massnahme: Eventuelle Roststellen mit einem Tuch oder Schwamm (bei schwerem Rostbefall mit Stahlschwamm) entfernen. Danach den Mörser mit reichlich Speiseöl einreiben und bei 175 bis 200 Grad in den Ofen stellen, solange bis das Öl getrocknet ist.