

Skötselråd

Genom att sköta om din kolstålspanna på rätt sätt kan du få en trotjänare i många år framöver.

För att skapa en naturlig non-stick beläggning och ge din panna bästa möjliga stekegenskaper rekommenderar vi att du bränner in pannan med vegetabilisk olja före användning. Bra alternativ är rapsolja eller linfröolja då dessa har en hög brännpunkt. Pannan suger då åt sig oljan och skapar en naturlig non-stick yta.

Steg 1 - Rengöring

Diska stekpannan under hett vatten med en disksvamp för att få bort den skyddande hinnan. Skrubba ordentligt. Använd ej diskmedel.

Steg 2 - Inbränning

Se till att du har goda ventliationsmöjligheter då det kan uppstå en del rök.

- Häll i oljan så att det täcker ca 1 mm av stekytan i pannan.
- Sätt plattan på medelvärme och värm upp pannan försiktigt.
- Roter panan eller använd en pensel för att sprida oljan upp på kanterna.
- Roter/penla ett par gånger medans pannan värms upp så att hinnan blir jämn.
- När det börjar ryka från pannan slår du av värmen och låter pannan svalna.
- Häll av oljan och torka bort överflödiga olja med hjälp av en trasa eller papper.
- Upprepa processen när du känner att stekytan suger tag i råvarorna.

Steg 3 - Underhåll

- Låt alltid pannan svalna innan rengöring.
- Diska alltid för hand i hett vatten, använd ej diskmedel.
- Torka alltid helt torr efter rengöring för att undvika ytrost.
- Tål ej maskindisk.

OBS! Om pannan används på en värmekälla som är mindre än dess botten eller hettas upp för snabbt finns risk att pannan slår sig. Gå alltid till medelvärme och låt pannan bli varm innan hög värme används.

Product Care

By properly managing your carbon steel pan it will last for many years to come.

A carbon steel pan requires seasoning, this process bonds cooking oil to the surface, making it nonstick. Good alternatives are rapeseeds or flaxseed oil, as they have a high focal point.

Step 1 - Cleaning

Wash the frying pan under hot water with a dish sponge to remove the protective layer. Scrub properly. Do not use detergent.

Step 2 - Seasoning

Make sure there is good ventilation as smoke may appear.

- Pour the oil so that it covers about 1 mm of the frying surface in the pan.
- Put the stove plate on medium and heat the pan gently.
- Rotate the pan or use a brush to spread the oil evenly and onto the edges.
- Rotate / brush a few times while the pan is heating up so that the oil is evenly distributed.
- When smoke appears from the pan, turn off the heat and let the pan cool down.
- Pour off the oil and wipe off any excess oil using a cloth or paper.
- Repeat the process when you notice that the cooking surface grabs on to the ingredients.

Step 3 - Maintenance

- Always let the pan cool down before cleaning it.
- Always wash by hand in hot water, detergent is not recommended.
- Always dry completely after cleaning.
- Do not use in a dishwasher.

NOTE! If the pan is used on a heat source that is smaller than its bottom or is heated up to quickly it might be deformed. Always go to medium heat and allow the pan to get warm before using high heat.