

**1. Hur stekar man in en kolstålspanna?**

- Koka upp vatten i ett par minuter, håll sedan av och torka ren.
- Håll en centimeter med matolja in panna och värm i ca 5 minuter.
- Håll av oljan och torka rent med papper.
- Nu är pannan redo för att användas.
- Desto mer pannan används, desto bättre blir den. "Non-stick" effekten blir bättre desto mörkare den blir.
- Förvara aldrig mat i pannan.

**2. Vad är skillnaden mellan en L'Arbalète kolstålspanna och en gjutjärnspanna?**

Vikten är den största skillnaden är vikten. En L'Arbalète kolstålspanna väger mer än hälften så mycket som en gjutjärnspanna.

Gjutjärnspannorna är kända för att ytan blir slätare med mer användning, medan L'Arbalètes kolstålspannor har en slät yta från början.

**3. Kan man använda stålredskap i en kolstålspanna?**

Om du har ett redskap som repar ytan efter att patinan utvecklats på L'Arbalète, kanske du ser den "silveraktiga" färgen komma igenom. Detta påverkar inte pannan negativt.

**4. Kan man använda pannorna i ugnen, klarar handtaget av det?**

Alla L'Arbalètes kolstålspannor kan användas i ugn. De kan även användas på grillen.

**5. Kan man diska pannorna när de är varma?**

Du kan rengöra den varm, men inte för varm. Om man diskar en panna som är för varm med vatten kan det orsaka skevhet. Vi rekommenderar att man låter den svalna innan man diskar. När den har svalnat rengör du normalt med en styv borste.

**6. Är kolstålspannorna bly-, kadmium- och petroleumfria?**

Ja, den är gjord av stål. Stål är järn och kol.