

Hur du använder och tar hand om din Kolstålspanna

Insteknings av Kolstålspannor: (bör göras innan användning)

- - 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. "Nonstick" effekten blir bättre desto mörkare den blir.
- - Förvara aldrig mat i pannan.

Användning av Kolstålspannor:

- - *Kolstål är perfekt för att använda när man vill steka eller bryna mat.*
- - *Idealisk för användning på alla typer av spishällar, inklusive induktion.*
- - *Ugns- och grillsäker.*
- - *Varje gång du använder den här pannan, applicera ett tunt lager olja på matlagningssytan och för värm pannan långsamt innan du lägger i maten.*
- - Alla typer av redskap kan användas i pannan. Dock bör man vara försiktig med plast redskap, då de ofta ej tål värmen.

Skötselråd för Kolstålspannor:

- - Tvätta alltid för hand med varmt vatten och styv borste; använd inte tvål eller starka rengöringsmedel.
- - Diskas ej i diskmaskin, då det får pannan att rosta igen.
- - Torka ordentligt och applicera sedan en liten mängd vegetabilisk olja på insidan och utsidan medan pannan fortfarande är varm.
- - Förvara pannan på torr plats

OBS!

Lämna aldrig pannan fuktig. Om mat bränt fast i pannan, använd en disksvamp. Använd aldrig diskmaskin eller diskmedel. Pannan kan börja rosta om inte dessa punkter följs: annars borstar du pannan för att bli av med rost. Alla kolstålspannor har en "expansionszone". Pannorna är alltså inte plana i botten, detta gör dem extremt värme tåliga.