

## Vanliga Frågor

**1. Kan Carl Victors produkter användas direkt, eller måste de förbehandlas?**

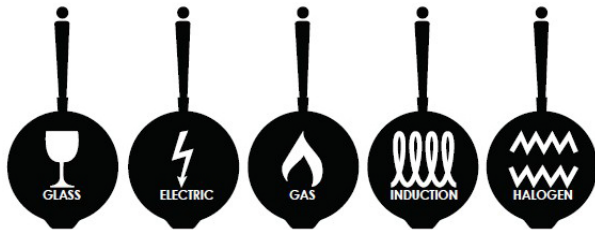
Alla Carl Victors produkter är redo för att användas direkt. Detta beror på att gjutjärnet har blivit instekt i vegetabilisk olja under produktionen.

**2. Kan man använda Carl Victors produkter på Induktionshäll?**

Alla Carl Victors produkter är optimala för användning på induktion. Detta beror på att gjutjärn är ett väldigt magnetiskt material.

**3. Funkar Carl Victors produkter på alla typer av spisar?**

JÄ! Carl Victors produkter funkar på alla typer av spisar. Funkar även ute över öppen eld (OBS! ej de stekpannor med trähandtag).



**4. Varför är det så bra att använda Carl Victors produkter?**

Carl Victor gjutjärns produkter leder och håller värme jämt och bra, vilket dessutom leder till en mycket energisnål matlagning.

**5. Är det nyttigt att använda Carl Victors produkter?**

Carl Victors gjutjärns produkter är tillverkade utan någon tillsats av kemikalier eller andra giftiga ämnen.

**6. Varför är instekta gjutjärnsprodukter bättre än de belagda kärl med t.ex non-stick material?**

Carl Victors gjutjärnsprodukter innehåller inga kemikalier som du kan repa loss när du tillagar mat.

**7. Om gjutjärnsprodukten blivit rostig - Vad gör jag?**

Rostfläckar tas bort med stålull (om svårt angripen med stålborste).

Smörj in kärlet rikligt med matolja/rapsolja. Sätt in kärlet i ugnen på 175°-200°C, i 15 - 30 minuter eller tills oljan torkat in. När kärlet svalnat - torka ur överflödiga olja med hushållspapper.

OBS! ej de stekpannor med trähandtag. Dessa ställs istället på spisplattan. Sätt plattan på medelvärme och låt kärlet stå i 10-15 minuter. Stäng av spisen och låt sedan kärlet

vara kvar på spisplattan tills det är helt kallt. Överhettas inte kärlet. Tänk på att ha god ventilation - denna procedur kan ge upphov till kraftig lukt. Om utsidan oljas, ställ kärlet på t.ex. en plåt, annars kan olja rinna ner på spisplattan eller i ugnen.

**8. Maten bränner fast i mina kärl - varför och vad kan jag göra?**

Alla Carl Victors produkter är av rent gjutjärn och instekta i vegetabilisk olja. Det finns inte något i dessa ämnen som gör att mat bränns vid eller fastnar om temperaturen inte är för hög eller om man inte använder fett som inte är avsedd för matlagning. Vissa fetter och oljor är inte avsedda att laga mat i, exv. vissa smörgåsmargariner. Rätt stektemperatur (oavsett kärl) är mellan +180°-200C°. En vanlig orsak kan också vara att kärlet är diskat med diskmedel, vilket torkar ut kärlet och bör därmed åter infettas.

**9. Allt blir svart?**

Om så är fallet kan matoljan som ska finnas i gjutgodset vara upplöst och urlakad från kärlet, och därmed finns inget skydd kvar.

Oavsett så är problemet lätt fixat - Koka ur kärlet med vatten. Håll ut vattnet och låt kärlet torka exv. på spisens eftervärme.

Följ där efter punkt 7 ovan.

**10. Vad är det för ytbeläggning på Carl Victors produkter?**

Alla Carl Victors produkter är instekta i enbart vegetabilisk olja. Carl Victor använder inga kemikalier eller färger som ytbeläggning.

**11. Mitt kärl är ej plant i botten?**

På alla Carl Victors kärl skall botten ska vara konkav. Är den ej konkav kommer den att bli rund vid uppvärmning vilket innebär att den kommer att vicka på spisen.

**12. Funkar det att ha Carl Victors produkter i ugnen?**

JÄ! Alla Carl Victors gjutjärns produkter funkar i ugnen (OBS! ej de stekpannor med trähandtag).

**13. Funkar glaslocken i ugnen?**

JÄ! Alla Carl Victors glaslock tål ugnsvärme upp till 230C°.

**14. Kan man förvara mat i gjutjärnskärl?**

Det är inte att rekommendera att förvara mat för länge i ett

gjutjärnskärl. Alla kärl, oavsett material, som är tillverkade för att tillaga mat i är olämpliga att använda som förvaringskärl. Om det förvarats tillräckligt länge leder det ofta till att gjutjärnskarlet börjar rosta.

15. **Vilka redskap kan man använda i gjutjärnskärl?**

I Carl Victors produkter kan du använda alla typer av redskap. Dock bör man vara vaksam på redskap av plastmaterial, då de kan smälta vid för hög värme.

16. **Vilket material är knopparna på locken gjorda av?**

Alla knoppar på Carl Victors produkter är gjorda i gjutjärn.

17. **W och S vad är skillnaden?**

De Carl Victor pannor som benämns med W, har ett trähandtag.  
De Carl Victor pannor som benämns med S, har ett rostfritt stålhandtag.

18. **G och I vad är skillnaden?**

De Carl Victor produkter som benämns med G, har ett glaslock.  
De Carl Victor produkter som benämns med I, har ett gjutjärnslock.