

## Stekpanna från Jernverket

# Guide & Skötselråd

Detta är en premiumprodukt och kockens bästa vän som du kommer bli stolt över att ha i ditt kök. Den är tillverkad av högkvalitativ metall som tillsammans med aluminium, är varvad mellan den rostfria stålen. Detta gör att värmen fördelas jämt över hela panna när du lagar din mat. Pannan är även reptålig och non-stick.

Denna panna är inte klassad som en 100% non-stick och behöver därför handskas enligt de anvisningar som följer i denna guide. Läs därför denna innan du börjar använda din panna.

### Väsentliga försiktighetsåtgärder

**Sätt aldrig på högsta värmen när du ska laga mat i din panna.** Maten kommer att brännas om den utsätts för extrem värme. Den aluminium kapslade botten på pannan gör det mycket effektivt för snabb och jämn uppvärmning. Vi rekommenderar att man främst använder låg eller mellan värme till de flesta matlagningar. För att koka vatten, räcker det med mellanhög värme. Lämna aldrig pannan tom över en varm platta, det kan skada ytskiktet i pannan.

### Innan användning

**Diska din panna i varmt vatten och med lite diskmedel innan du använder din panna för första gången.** Skölj av den noggrant och torka den torr med en kökshandduk. Du kan diska din panna i diskmaskinen men det är inget som vi rekommenderar för att bevara hållbarheten i pannan så länge som möjligt.

### Enkel underhållning

Direkt efter användning, fyll pannan med varmt vatten och lite diskmedel, låt stå tills det blir ljummet. Använd en mjuk diskborste för att få bort kvarvarande rester. **Använd inte stålull eller andra vassa föremål som kan riskera att skrapa sönder botten i pannan.** Skölj pannan noga och torka den torr direkt för det perfekta resultatet.

Denna panna har ett ugnssäkert handtag som tål ugnstemperatur upp till 260 grader. Använd grytvante/grytlapp när du ska hantera pannan då den blir extremt varm när den varit i ugnen.

### Hur funkar det med diskmaskin

Denna panna tål att diskas i diskmaskin, men kom ihåg att rester från diskmaskinen kan skada pannan. Om man fyllt diskmaskinen slarvigt så kan man riskera att andra föremål kan skada pannans yta. Över en längre period kan därför diskmaskinen slita ut pannan och därav rekommenderar vi att man istället diskas sin panna och använder diskmedel utan lemon.

### Hur man tar bort smuts

Kalcium från vattnet kan lämna fläckar i pannan, detta är helt ofarligt och tas lätt bort med lite varm vinäger. Viss mat kan lämna fläckar, exempelvis havregryn och pasta. Dessa är också lätta att få bort med ljummet vatten och diskmedel.

### Hur man får bort envisa rester

Om maten har blivit bränd i pannan, kan detta lämna envisa rester kvar. Om blötläggning inte hjälper, håll ett par cm vatten i pannan tillsammans med en matsked diskmedel. Låt det koka upp, avlägsna från pannan och låt stå i 15 min. Låt det sedan svalna, håll av och skölj. Använd en svamp eller plastföremål för att försiktigt skrapa bort resterna. Upprepa proceduren om det är nödvändigt.

### Hur man får bort inbrända rester

Om det blir fläckar på utsidan och undersidan av din panna (inte på sidorna) så kan detta tas bort med hjälp av ugnsgrengöring. Följ anvisningarna som finns på den ugnsgrengöring du använder och använd detta endast på utsidan av pannan. Om anvisningarna säger att man ska använda rengöringsmedlet i en varm ugn så värm pannan i ugnen, rengör och skölj din panna noggrant.

### Laga mat över en gasspis

Om man ska tillaga maten över en gasspis så var noga med att eldflammen endast rör vid botten av pannan. Om det kommer gas på sidorna av pannan kan detta ge märken som sedan aldrig går att få bort.

### Laga mat i ugnen

Denna panna kan användas i ugn utan att den tar skada. Naturligt, blir både handtag och pannan varm av detta så använd grythandske när du ska ta ut pannan från ugnen. Pannan klarar upp till 260 grader och kan tas från ugn till bord direkt, var dock noga med att använda ett underlägg som tål hög värme. Vi rekommenderar inte att man använder glas locket i ugnen.

### Hur man får bort beläggning

Den unika designen i pannan gör så att vätskor ska avdunsta. Om du lämnar locket på pannan och stänger av värmen, kan det bildas ett vacuum på pannan som kapslar vätskan i pannan. För att få bort denna beläggning, sätt på mellanvärme på pannan och låt stå ett litet tag. Sedan kan beläggning lätt diskas av.

### Hur man skapar en non-stick yta

Tricket för att uppnå bästa resultat med sin non-stick panna är att värma upp pannan 30s-1min och håll sedan en droppe olja i pannan och rotera den. Lämna den ytterligare nån minut och addera sedan maten i pannan. Behöver du mer olja så addera detta. Detta gör att värmen och oljan stänger de mikroskopiska porerna i pannan och det mindre benäget att maten fastnar i pannan. Detta bör göras varje gång pannan används då porerna öppnas upp när pannan kyls av och diskas.



**JERNVERKET**