



# JERNVERKET

— 1911 —

## Dagligt underhåll av din gjutjärnspanna

För att hålla din emaljerade gjutjärnspanna i bästa skick, följ dessa enkla steg:

1. **Låt pannan svalna:** Kyl pannan helt innan rengöring för att undvika sprickor i emaljen.
2. **Rengöring:** Använd varmt vatten och en mjuk borste eller svamp. Undvik metallsvampar och stålull som kan repa ytan. Denna gjutjärnspanna tål ej maskindisk.
3. **Vid matlagning:** Se till att botten alltid är täckt med olja, fett eller smör. Kan även med fördel användas i ugn och tål temperaturer upp till 250 °C.
4. **Stuck-on mat:** Om maten fastnar, fyll pannan med varmt, såpvatten och låt den stå i 15-20 minuter.
5. **Använd rätt redskap:** För att inte skada emaljen är trä-, silikon- eller plastredskap att föredra då metallredskap kan repa ytan.
6. **Torka ordentligt:** Torka pannan noggrant efter rengöring för att undvika rostbildning på de obelagda kanterna.  
**Observera:** Emaljerade gjutjärnspannor har ingen nonstick-beläggning, vilket innebär att maten kan fastna i botten. Och det är här den djupa smaken utvecklas, vilket ger extra karaktär till dina rätter.
7. **Undvik rost:** Tänk på att inte lämna pannan att stå i vatten eller förvara den blöt, då riskerar du att den börjar rosta.

## Hantera rost

Om din gjutjärnspanna skulle börja rosta behöver du inte oroa dig. Rosten kan enkelt tas bort och pannan kan återställas till sitt ursprungliga skick. Börja med att diska den med varmt vatten och en diskborste. Torka den noggrant med hushållspapper. Kom ihåg att rost kan ge envisa fläckar, så undvik att använda en kökshandduk du är rädd om. Smörj sedan in pannan med olja och låt den stå över natten. Använd hushållspapper eller mjuk svamp för att gnugga bort rosten. Upprepa proceduren tills all rost är borta.