Käyttöönotto ja huoltaminen

Ibruktagning och underhåll

Using and taking care

arki

Käyttö- ja hoito-ohje valurautatuotteille

- Astiassa on mattaemalointi suojaamassa sitä naarmuuntumiselta ja ruostumiselta.
- Ennen ensimmäistä käyttöä pese astia kuumalla vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta, kuivaa hyvin ja sipaise pintaan ruokaöljyä.
- Laita pannu aina lähinnä astian pohjan kokoa vastaavalle levylle
- Älä kuumenna astiaa liian kuumaksi tai jätä astiaa tyhjänä kuumalle levylle
- Älä laita kuumaa astiaa kylmään veteen – anna sen ensin jäähtyä
- Kun poistat astiaan tarttuneita ruoantähteitä, liota astiaa ensin kuumassa vedessä ja hankaa kiinnitarttuneet ruoantähteet irti liotuksen jälkeen esim. tiskiharjalla. Pitkää liotusta ei suositella.

- Mattaemaloitu pinta kestää pesua miedolla pesuainevedellä. Astian voi puhdistaa myös kiehauttamalla vettä astiassa. Valurautaiset astiat ovat käsin pestäviä eivätkä sovellu astianpesu-koneeseen.
- Kuivaa astia pesemisen jälkeen kunnolla. Kuuman astian pintaan voi levittää kevyen rasvakerroksen ennen säilytystä.
- Jos valurautainen astia on ollut käyt-tämättä jonkin aikaa tai rasvapinta on kulunut pestessä pois, suosittelemme rasvauskäsittelyä ennen uudelleen käyttöönottoa.
- HUOM! Valurautaiset astiat kuume-nevat kauttaaltaan jolloin myös astian kahvaosat voivat olla kuumia. Käytä patakintaita astiaa siirtäessäsi.

Bruks- och skötselanvisningar för gjutjärns-produkter

- Pannan är matt emaljerad för att skydda den mot repor och rost.
- Rengör pannan med varmt vatten och lite diskmedel, torka det ordentligt och pensla det med matolja före första användning.
- Lägg alltid pannan på den platta som närmast motsvarar pannans botten
- Överhetta inte pannan eller lämna den tom på en varm spisplatta
- Lägg inte den varma pannan i kallt vatten – låt den svalna först
- När du tar bort matrester som har fastnat i pannan, blötlägg först pannan i varmt vatten och gnugga därefter bort matrester som har fastnat, t.ex. med en diskborste Långvarig blötläggning rekommenderas inte.
- Den mattemaljerade ytan tål att tvättas

med milt diskmedelsvatten. Pannan kan rengöras genom att koka vatten i den. Gjutjärnskärl ska diskas för hand, de tål inte maskindisk.

- Torka pannan ordentligt efter rengöring. Ett lätt lager fett kan appliceras på den varma pannans yta före förvaring.
- Om gjutjärnspannan har varit oanvänd under en längre tid eller om fettytan har slitits av när den har diskats, rekommenderar vi behandling med fett innan den tas i bruk igen.
- OBS! Gjutjärnsgrytor värms upp överallt och även handtagsdelar kan vara varma. Använd grytlappar när du flyttar grytan.

Use and care instructions for cast iron products

- The pan is matt enamelled to protect it from scratches and rust.
- Before first use, wash the pan with hot water and a small amount of detergent, dry thoroughly and brush the surface with a drop of cooking oil.
- Always put the pan on a cooking zone that best matches the footprint of the pan
- Do not overheat the pan or leave the pan empty on a hot cooking zone
- Do not put a hot pan in cold water – let it cool down first
- To remove scraps stuck to the pan, first soak the pan in hot water and scrub the stuck scraps after soaking with a dish brush, for example. Long soaking is not recommended.
- The matt enamelled surface can be was-

hed with water containing mild detergent. You can also clean the pan by bringing water to boil in the pan. Cast-iron pans are hand-washable and not dishwasher safe.

- After washing, dry the pan properly. You can add a thin layer of fat on the surface of a hot pan before storage.
- If a cast-iron pan has not been used for a while or the layer of flat has worn off when washed, we recommend seasoning it before taking it back into use.
- NOTE! Cast-iron pans heat up thoroughly, and the handles can also get hot. Use oven gloves when moving the pan.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi