Käyttöönotto ja huoltaminen

Ibruktagning och underhåll

Using and taking care

heavy metal

FI Pannun materiaali on hiiliteräs. Pannussa ei ole käytetty mitään pinnoitteita. Koska pannu ei ole ruostumatonta terästä, on tärkeää noudattaa käyttöönotto- ja hoito-ohjeita huolellisesti. Hiiliteräspannu vaatii valuraudan tapaan huoltoa ja rasvapolttoa. Oikeanlainen käsittely parantaa paisto-ominaisuuksia ja suojaa pannua ruostumiselta. Pannu kestää kuumuutta, mutta ei shokkimaista kuumennusta, joten kuumennus täytyy tehdä maltillisesti. Pannun kanssa voidaan käyttää metallisia työvälineitä. Oikein käytettynä ja huollettuna pannu on pitkäikäinen.

Ennen käyttöönottoa: Pese pannu käsin kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella, pyyhi heti kuivaksi. Pannun pintaan on valmistusprosessissa tehty esirasvakäsittely, joten sitä ei tarvitse välttämättä rasvapolttaa heti käyttöönotettaessa.

Pannun käyttö: 1. Kuumenna pannua aina maltillisella lämpötilalla. Liian voimakas kuumentaminen aiheuttaa pannun pohjan vääntymisen. Pannua ei kannata kuumentaa täysin tyhjänä, voit lisätä esimerkiksi pienen tilkan vettä pannulle kuumentamisen ajaksi. Jos pannu selkeästi ylikuumenee, vääntynyt runko ei välttämättä enää palaudu. Vääntymisen estämiseksi on syytä välttää myös kuuman pannun laittamista kylmään veteen. Hiiliteräspannu on ohuempaa materiaalia kuin esimerkiksi valurauta ja se kuumenee miedollakin lämmöllä todella nopeasti (huomioi tämä erityisesti induktioliedellä).
2. Käytä aina rasvaa paistamiseen. Etenkin alussa käytä reilusti rasvaa paistaessa, myöhemmässä käytössä rasvan määrää voi vähentää, kun rasvapinta on syntynyt pannuun. Korkean valkuaisainepitoisuuden omaavissa raaka-aineissa, kuten kananmunassa tai valkoisessa kalassa, on paistaessa syytä olla tarkkana ja laskea lämpötilaa reilusti. Anna raaka-aineen paistua kunnolla, älä kääntele ruokaa koko ajan. Näin toimien voidaan välttää ruoka-aineiden tarttumista pannun pintaan.
3. Happamat ruuat, kuten esimerkiksi tomaatti, sitruuna ja viini voivat irrottaa tarttumista ehkäisevää patinaa pannun pinnasta, jolloin pannuun voi muodostua vaaleita läikkiä. Tällöin pannu pestään huolellisesti lämpimällä vedellä ja tehdään rasvapoltto ohjeiden mukaan. Pannun tarttumista ehkäisevästä patinasta voi irrota lastuja paistamisen aikana, tämä on normaalia eikä materiaalin nieleminen ole haitallista.

Käytön jälkeen: Pese pannu käsin kuumalla vedellä mielellään välittömästi käytön jälkeen, näin lika irtoaa

parhaiten. Älä käytä mietojakaan pesuaineita, koska ne irrottavat pannuun syntyneen rasvapinnan. Helpoin tapa puhdistaa pannu on kiehauttaa siinä vettä heti ruoanlaiton jälkeen, näin mahdollisesti pannuun tarttunut ruoka lähtee vaivattomasti irti ja pannun puhdistaminen on helppoa pyyhkimällä esim. talouspaperilla. Ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä jätä pannua likoamaan veteen, koska se ei ole ruostumatonta materiaalia. Älä myöskään jätä pannua kuivumaan ulkoilmaan, vaan kuivaa se heti, jotta se ei pääse ruostumaan. Mustan pinnan kuluminen käytön ja ajan myötä ei ole vaarallista ja tumman pinnan voi palauttaa rasvapolttamalla pannun uudelleen. Rasvapolta pannu esim. Muurikka Silavalla tai rypsiöljyllä. Älä säilytä pannussa ruokaa.

Rasvapolton tekeminen: Rasvapoltto on uusittava aina, kun se on vahingoittunut tai pesty pois. Pannun pintaan muodostuva rasvapinta suojaa pannua ruosteelta sekä parantaa paisto-ominaisuuksia.
1. Kuumenna pannua liedellä maltillisesti. Levitä Muurikka Silavaa tai rypsiöljyä ohuelti koko pannun pintaan. Rasvan tarkoitus on imeytyä pannun pintaan tasaisesti. Rasvaa ei saa olla liikaa kerralla, muuten se palaa epätasaiseksi massaksi pannun pintaan eikä imeydy. Anna rasvan vaikuttaa, jolloin pannu alkaa kevyesti savuta.
2. Pannua rasvapoltettaessa pannun pinta alkaa selkeästi tummua etenkin kohdista, joista alkuperäinen musta pinta on kulunut Rasvapoltto on valmis, kun rasva on ”kuivunut” pannun pinnalta ja savuaminen loppuu. Pannua kannattaa liikutella tasaisen lopputuloksen varmistamiseksi.
3. Rasvapolton jälkeen anna pannun jäähtyä kunnolla. Voit toistaa rasvapolton niin monta kertaa kuin haluat.
4. Kun alkuperäinen musta pinta on kulunut ja pannua rasvapoltetaan jatkossa, on kirjavuus normaalia. Pannun paisto-ominaisuudet paranevat käytössä, kun sitä rasvataan uudestaan ja uudestaan ja pinta patinoituu. Rasvapoltettu ja oikein huollettu pannu näyttää ruskeankirjavalta ja tuntuu pinnaltaan selkeästi öljymäiseltä ja liukkaalta.

Takuu: Tuotetakuu koskee valmistus- ja materiaalivirheitä. Takuun piiriin eivät kuulu loppukäyttäjän aiheuttamat vauriot, ruostuminen eikä hoidon tai huollon laiminlyömisestä aiheutuvat viat.

Huomioitavaa / usein kysyttyä:
Pannu on ruostunut: Jos pannu on päässyt ruostumaan, hankaa ruoste pois esim. karhunkielellä ja tee rasvakäsittely edellä mainitulla tavalla heti ruosteen

poiston jälkeen.
Pannu on vääntynyt: Jos pannun pohja pääsee vääntymään, sen voi yrittää suoristaa seuraavasti: Laita pannu kestävälle alustalle väärinpäin ja koputa esim. kumivasaralla keskelle pannun pohjaa.
Ruoka tarttuu kiinni: Jos ruoka tarttuu pannuun kiinni, lisää rasvaa ruonlaitossa ja huomioi oikeanlainen huolto (ei pesuaineita, käsinpesun, rasvapoltto jne.) Vältä ruoan jatkuvaa kääntelyä ruokaa laittaessa ja laske paisto lämpötilaa tarvittaessa.
Musta pinta irtoaa: Mustan pinnan kuluminen käytön ja ajan myötä ei ole vaarallista. Tumman pinnan voi palauttaa rasvapolttamalla pannun uudelleen.

SE En stekpanna av kolstål. Pannan har ingen ytbeläggning. Eftersom pannan inte är av rostfritt stål är det viktigt att följa anvisningarna för ibruktagning och underhåll noggrant. Precis som gjutjärn kräver en kolstålspanna underhåll och fettbehandling. Korrekt behandling ger bättre stekegenskaper och skyddar pannan mot rost. Pannan tål hetta, men inte plötslig upphettning – den ska alltså inte hettas upp för hastigt. Det går att använda metallredskap med pannan. Med korrekt användning och skötsel är pannan långlivad.

Före ibruktagning: Tvätta pannan för hand med varmt vatten och milt tvättmedel och torka av den genast. Under tillverkningen har pannans yta behandlats med fett, därför är det inte nödvändigt att steka in pannan före användning.

Användning av pannan: 1. Börja alltid med låg temperatur när du vill hetta upp pannan. För hastig upphettning medför att bottnen blir deformerad. Pannan ska inte hettas upp när den är helt tom – det är bättre att till exempel börja med att hälla lite vatten i pannan. Om pannan blir klart överhettad är det möjligt att bottnen inte kommer att återfå sin normala form. För att undvika deformering är det också skäl att inte lägga pannan i kallt vatten när den är het. Kolstålspannan är av tunnare material än till exempel en gjutjärnspanna, och den blir upphettad mycket snabbt även på låg temperatur (beakta detta i synnerhet om du använder induktion).
2. Stek alltid i fett. I synnerhet i början är det bra att steka i mera fett. Senare kan man använda mindre fett när pannan har fått en fettyta. Vid stekning av mat som innehåller mycket protein, till exempel ägg eller vit fisk, är det skäl att vara uppmärksam och håll en lagom låg

temperatur. Låt maten bli ordentligt genomstekt utan att vända på den hela tiden. På så sätt kan du undvika att mat fastnar på pannans yta.
3. Sura matvaror som tomat, citron och vin kan ta bort den skyddande anti-stick-beläggningen från pannans yta, vilket gör att det kan bildas ljusa fläckar. Om så sker rengör du pannan noggrant med varmt vatten och bränner in den med fett igen enligt anvisningarna. Flagor kan lossna från pannans beläggning vid stekning, detta är normalt och det är inte skadligt att förtära materialet.

Efter användning: Tvätta pannan för hand med varmt vatten. Smutsen lossnar bäst om du gör det genast efter användning. Använd inga tvättmedel, inte ens milda – tvättmedel tar bort den fettyta som bildats i pannan. Det går lättast att rengöra pannan genom att koka upp vatten i den genast efter matlagningen. Då är det lätt att få de matrester som kan ha fastnat på ytan att lossna, och sedan behöver du bara torka av pannan till exempel med hushållspapper. Pannan får inte tvättas i diskmaskin. Pannan är inte av rostfritt material och får därför inte lämnas i vatten. Låt inte heller pannan torka utomhus, utan torka av den genast så att den inte rostar. Det är inget problem att den svarta ytan slits med tiden. Man kan återfå en mörk yta genom att fettbehandla pannan på nytt. Gör det t.ex. med Muurikka Silava Stekfett eller rypsolja. Förvara inte mat i pannan.

Fettbehandling: Pannan ska alltid fettbehandlas när fettytan är skadad eller borttvättad. Fettytan som bildas på pannans yta skyddar pannan mot rost och ger bättre stekegenskaper.
1. Hetta upp pannan på lagom låg temperatur på spisen. Stryk ut Muurikka Silava Stekfett eller rypsolja tunt över hela pannans yta. Fettet ska absorberas jämnt i pannans yta. Det får inte finnas för mycket fett på en gång – det kan brinna till en ojämn massa på pannans yta och absorberas inte. Låt fettet verka – pannan ska börja ryka lätt.
2. Vid fettbehandling av pannan börjar ytan bli klart mörkare i synnerhet på ställen där den ursprungliga svarta ytan är sliten. Fettbehan lingen är färdig när fettet har ”torkat” på pannans yta och pannan slutat ryka. För att slutresultatet säkert ska bli jämnt är det skäl att röra på pannan.
3. Låt pannan bli ordentligt avkyld efter fettbehandlingen. Du kan upprepa fettbehandlingen så många gånger du vill.
4. När den ursprungliga svarta ytan är sliten och man fettbehandlar pannan på nytt är det normalt att ytan blir

brokig. Pannans stekegen kaper blir bättre och bättre när man fettbehandlar pannan upprepade gånger och ytan patineras. En panna som är fettbehandlad och rätt skött är brunspräcklig och ytan känns oljig och glatt.

Garanti: Produktgarantin gäller tillverknings- och materialfel. Garantin gäller inte skador som orsakats av slutanvändaren, rostskador eller fel som beror på försummelse av skötsel eller underhåll.

Problem / frågor och svar:
Om pannan blivit rostig: Gnugga bort rosten t.ex. med en skursvamp och fettbehandla pannan enligt anvisningarna ovan genast efter att du gnuggat bort rosten.
Pannan har blivit deformerad: Om pannans botten blir deformerad kan du räta ut den på följande sätt: Lägg pannan upp och ner på ett hållbart underlag och slå lätt mitt på pannans botten t.ex. med en gummihammare.
Mat fastnar: Om mat fastnar på pannans yta: Tillsätt fett vid matlagning och iaktta rätt skötsel (inga tvättmedel, handtvätt, fettbehandling osv.). Undvik att vända på maten hela tiden när du steker och använd lägre stektemperatur vid behov.
Svart yta lossnar: Det är inget problem att den svarta ytan slits med tiden. Man kan återfå en mörk yta genom att fettbehandla pannan på nytt.

EN A frying pan made of carbon steel. The pan has no coating. As the pan is not made of stainless steel, it is important to follow the instructions for use and maintenance carefully. As with cast iron pans, this carbon steel pan needs maintenance and seasoning. Correct handling and treatment will improve the pan's frying qualities and protect it against rust. The pan is heat-resistant, but it does not resist too quick heating – so do not heat it up too hastily. You can use the pan with metal tools. When correctly used and maintained, the pan will have a long service life.

Before taking into use: Wash the pan by hand with hot water and mild detergent, wipe dry immediately. In the manufacturing process, the surface of the pan has been pre-seasoned, so it will not necessarily require seasoning when taken into use.

Using the pan: 1. Always heat up the pan with moderate temperature. Too quick heating may cause the bottom

of the pan to distort. Do not heat up the pan when it is empty – before heating up the pan, add e.g. a little water. If the pan clearly overheats, the distorted bottom may never restore its original shape. To prevent distortion, avoid leaving the pan in cold water while the pan is hot. The carbon steel pan is made of thinner material than for example a cast iron pan, and it heats up very quickly, even at low temperature (this is important especially with induction).

2. Always fry with fat. Use fat generously, especially while the pan is still new. Later, when the pan has formed a coat of fat, you can reduce the amounts of fat. When frying foods that are high in protein, e.g. eggs or white fish, it is advisable to be observant and keep the temperature down. Let the food fry properly without turning it too many times. In this way you can prevent food from sticking to the surface of the pan.

3. Acidic foods, such as tomato, lemon and wine, can remove the nonstick patina from the surface of the pan, creating spots of dull, patchy and dry-looking metal inside the pan. When this happens, wash the pan carefully with warm water and season the pan according to the instructions. Chips may come off from the pan's nonstick patina during frying, this is normal and swallowing the material is not harmful.

After use: Wash the pan by hand with hot water preferably immediately after use while the dirt is still easy to remove. Do not use even mild detergents – detergents will dissolve the coat of fat in the pan. The easiest way to clean the pan is to boil up water in it immediately after cooking. In this way, food that has stuck to the pan is easy to remove, and then you'll only have to wipe the pan e.g. with paper towels. Do not wash the pan in a dishwasher. Do not leave the pan in water – it is not made of rustproof material. Do not leave the pan to dry outdoors. Dry it immediately to keep it from rusting. It is normal for the black surface to wear in course of time, and you can restore a dark surface by seasoning the pan e.g. with Muurikka Silava Frying Fat or rapeseed oil. Do not store food in the pan.

Seasoning: Always season the pan when the coat of fat is damaged or has been washed off. The coat of fat formed on the surface of the pan protects the pan against rust and also improves the frying qualities.

1. Heat up the pan carefully on the stove. Spread a thin layer of Muurikka Silava Frying Fat or rapeseed oil over the surface of the pan. The oil or fat should be absorbed into the surface of the pan evenly. If there is too much oil

or fat at the same time, the oil or fat will burn into an uneven mass on the surface of the pan and not be absorbed. Let the oil or fat take effect – when it does, the pan will start smoking lightly.
2. While you are seasoning the pan, the surface of the pan begins to darken, especially where the original black surface is worn. The seasoning is complete when the oil or fat has ”evaporated” from the surface of the pan and the pan has stopped smoking. Move the pan to ensure an even result.
3. After seasoning the pan, let it cool properly. You can season the pan as many times as you wish.
4. When the original black surface is worn and the pan is seasoned, it is normal for the surface to become multicoloured. The frying qualities of the pan improve when it is greased often and the surface patinates. A seasoned and correctly maintained pan looks speckled brown and its surface feels oily and smooth.

Guarantee: The product guarantee applies to manufacturing and material defects. The guarantee does not apply to damage caused by the end user, corrosion or defects due to neglect of care and maintenance.

Problems / questions and answers:
The pan is rusty: If your pan is rusty, rub the rust off e.g. with a scouring pad and season the pan as described above immediately after removing the rust.
The pan is warped or twisted: If the bottom of the pan is warped, try to straighten it out as follows: Place the pan upside down on a steady surface and knock on the bottom of the pan e.g. with a rubber mallet.
Food sticks: If food sticks to the pan, add oil or fat while cooking, and observe correct maintenance (no detergents, hand wash, seasoning etc.). Avoid turning the food too many times while cooking, and use low frying temperature when necessary.
Black surface comes off: It is normal for the black surface to wear in course of time, and you can restore a dark surface by seasoning the pan again.



Pisla Oy
pisla.fi