Käyttöönotto ja huoltaminen

Ibruktagning och underhåll

Using and taking care

arki

Käyttö ja hoito

Kevyt valurautapannussa yhdistyvät valuraudan erinomainen lämmönkestävyys kevyempään runkoon ja kestävään nitrattuun pintaan. Nitraus parantaa ruosteenkestoa ja helpottaa huoltoa.

Oikea käyttö ja hoito kehittävät paistoastiaasi laadukkaan paistopinnan ja saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen ajan myötä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Pese pannu huolellisesti lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella poistaaksesi kaikki valmistusjäämät, pölyn ja pakkaushiukkaset
2. Huuhtele hyvin ja pyyhi kuivaksi

3. Rasvapolta pannu liedellä tai uunissa. Rasvakäsittely parantaa huomattavasti pannun paisto-ominaisuuksia ja auttaa rakentamaan siihen luonnollisen tarttumattoman pinnan.

Rasvapoltto liedellä:
Kuumenna pannua liedellä miedossa lämmössä. Kun astia on kuiva ja hieman lämmin, levitä ohut kerros ruokaöljyä tai silavaa pintaan. Kuumenna keittoastiaa miedolla tai keskilämmöllä useita minuutteja, jotta rasva tarttuu kevyesti pintaan. Rasva savuaa kevyesti imeytyessään pannuun. Anna pannun jäähtyä, pese se sitten kevyesti vielä

kerran lämpimällä vedellä ja kuivaa kokonaan ennen paistamista.

Rasvapoltto uunissa:
Puhdista pannu pesemällä se kuumalla vedellä tai kiehauttamalla vettä pannussa. Esilämmitä astiaa hetken aikaa uunissa, jonka jälkeen lisää silava tai ruokaöljy ohuena kerroksena pannun pintaan. Jos käytät rasvapolttoon silavaa, kuumenna astiaa 250 asteisessa uunissa puoli tuntia. Jos käytät rasvapolttoon ruokaöljyä kuumenna astiaa 150 asteisessa uunissa 1-2 tuntia. Pyyhi astia lopuksi ylimääräisestä rasvasta.

Muutaman ensimmäisen käyttökerran aikana

• Käytä hieman enemmän ruokaöljyä tai paistorasvaa kuin tavallisesti
• Vältä herkästi tarttuvien ruokien, kuten munien tai kalan, kypsentämistä ensimmäisten käyttökertojen aikana
• Keskilämpöä tai matalaa paistamislämpöä suositellaan, kunnes hyvä rasvapinta kehittyy pannun paistopintaan
• Käytön myötä pinta tummuu vähitellen ja muuttuu tasaisemmaksi ja tarttumattomammaksi

Päivittäinen käyttö

• Aloita paistaminen aina matalalla tai keskilämmöllä

• Valurauta varaa lämmön erittäin hyvin eikä yleensä vaadi korkeaa lämpöä
• Vältä tyhjän pannun ylikuumentamista
• Sopii kaikille liesityypeille
• Uunin kestävä
• Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat voivat kuumentua kypsennyksen aikana – käytä aina patalappuja tai -hanskoja!

Puhdistus
1. Anna pannun jäähtyä ennen pesua
2. Pese käsin lämpimällä vedellä
3. Tarvittaessa voidaan käyttää käsitiskiainetta, se kuitenkin kuluttaa

pannuun kehittynyttä rasvapintaa
4. Kuivaa huolellisesti
Levitä halutessasi hyvin ohut kerros öljyä kuivaamisen jälkeen, jotta paistopinta pysyy hyvänä

Tietoja nitratusta pinnasta
Nitrausprosessi tekee paistopinnan vähemmän naarmuuntuvaksi ja estää ruostumista verrattuna perinteiseen valurautaan. Nitratun valuraudan ominaisuudet kuitenkin paranevat paistopinnan rasvakäsittelyn avulla. Ajan ja käytön myötä pannuihin muodostuu rasvakerros, mikä parantaa paisto-ominaisuuksia ja parantaa tarttumattomuutta. Asianmukaisella hoidolla ja sään-

nöllisellä käytöllä kevyet nitratut valurautaiset paistoastiasi kestävät vuodesta toiseen.

Huom. Happamat ruuat, kuten esimerkiksi tomaatti, sitruuna ja viini voivat irrottaa tarttumista ehkäise-vää patinaa pannun pinnasta, joten suosittelemme välttämään tällaisten ruoka-aineiden valmistamista pannulla.

Användning och skötsel

Den lätta gjutjärnspannan kombinerar gjutjärnets utmärkta värmetålighet med en lättare konstruktion och en slitstark nitrerad yta. Nitreringen förbättrar rostbeständigheten och underlättar underhållet.
Med rätt användning och skötsel utvecklar din stekpanna en högkvalitativ stekyta, vilket ger bästa möjliga tillagningsresultat med tiden.

Före första användning

1. Diska pannan noggrant med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna alla tillverkningsrester, allt damm och eventuella förpackningspartiklar.

2. Skölj noga och torka den torr.
3. Bränn in stekpannan på spisen eller i ugnen. Inbränningen förbättrar pannans stekegenskaper avsevärt och hjälper till att bygga upp en naturlig non-stick-yta.

Att bränna in pannan på spisen:
Värm pannan på spisen på låg värme. När stekpannan är torr och lätt uppvärmd, applicera ett tunt lager matolja eller ister på ytan. Värm stekpannan på låg till medelhög värme i flera minuter för att fettet ska fästa lätt på ytan. Fettet ryker lätt när det absorberas i pannan. Låt pannan svalna och diska den sedan lätt en gång till med varmt

vatten. Torka den helt torr innan användning.

Inbränning i ugn:
Rengör pannan genom att diska den med hett vatten eller koka vatten i den. Förvärm stekpannan en stund i ugnen och applicera därefter ett tunt lager ister eller matolja på pannans yta. Om du använder ister för inbränningen, värm stekpannan i ugnen på 250 grader i en halvtimme. Om du använder matolja för inbränningen, värm stekpannan i ugnen på 150 grader i 1–2 timmar. Torka slutligen bort överflödigt fett från stekpannan.

Under de första användningstillfällena

• Använd lite mer matolja eller stekfett än vanligt
• Undvik att tillaga lätt fastnande livsmedel, såsom ägg eller fisk, under de första användningstillfällena
• Medelvärme eller låg stektemperatur rekommenderas tills en bra inbränd yta har bildats på pannans stekyta
• Med tiden mörknar ytan gradvis och blir jämnare samt mer non-stick

Daglig användning

• Börja alltid stekningen på låg eller medelvärme

• Gjutjärn håller värmen mycket bra och kräver vanligtvis inte hög värme
• Undvik överhettning när pannan är tom
• Passar alla typer av spisar
• Ugnssäker
• Handtagen i rostfritt stål kan bli heta under tillagningen – använd alltid grytlappar eller ugnsvantar!

Rengöring

1. Låt pannan svalna innan du diskar den
2. Diska för hand med varmt vatten
3. Vid behov kan handdiskmedel användas, men det sliter på den inbrända fettbeläggningen i pannan
4. Torka den noggrant

Om du vill kan du efter torkning applicera ett mycket tunt lager olja för att bevara fettbeläggningen

Information om den nitrerade ytan

Nitreringsprocessen gör stekytan mer reptålig och motverkar rost jämfört med traditionellt gjutjärn. De nitrerade gjutjärnsegenskaperna förbättras dock genom inbränning av stekytan.

Med tiden och genom användning bildas ett fettlager i pannan som förbättrar stekegenskaperna och ökar non-stick-effekten. Med rätt skötsel och regelbunden användning håller dina lätta nitrerade gjutjärnsstek-

pannor i många år.

OBS! Sura livsmedel, såsom tomat, citron och vin, kan försvaga pannans naturliga non stick-patina. Vi rekommenderar därför att undvika tillagning av sådana livsmedel i denna panna.

Use & care

The lightweight cast iron pan combines the excellent heat resistance of cast iron with a lighter body and durable nitrided surface. Nitriding improves rust resistance and makes maintenance easier. Proper use and care will develop a high-quality searing surface on your pan and give you the best cooking results over time.

Before the first use

1. Wash the pan thoroughly with warm water and washing-up liquid to remove all manufacturing residues, dust and packaging particles
2. Rinse well and wipe dry

3. Season the pan on the stove or in the oven. Seasoning significantly improves the pan's frying properties and helps build up a natural non-stick surface.

Seasoning on a stove:
Heat the pan over a gentle heat on the stove. When the pan is dry and slightly warm, apply a thin layer of cooking oil or fat to the surface. Heat the pan over a low to medium heat for several minutes to allow the fat to stick to the surface. The fat will smoke lightly as it is absorbed into the surface of the pan. Allow the pan to cool, then gently wash it again with warm water and

dry it completely before frying.

Seasoning in an oven:
Clean the pan by washing it with hot water or boiling water in the pan. Pre-heat the pan for a short time in the oven, then apply a thin layer of fat or cooking oil onto the surface of the pan. If you use fat for seasoning, heat the pan in an oven at 250°C for half an hour. If you use cooking oil for seasoning, heat the pan in an oven at 150°C for 1–2 hours. Finally, wipe the pan clean of excess fat.

During the first few uses
• Use slightly more cooking oil or

frying fat than usual
• Avoid cooking sticky foods such as eggs or fish during the first uses
• A medium or low heat is recommended until a well seasoned coating develops on the surface of the pan
• With use, the surface will gradually darken and become more even and non-sticky

Daily use
• Always start cooking on a low or medium heat
• Cast iron retains heat very well and does not usually require high heat
• Avoid overheating when the pan

is empty
Suitable for all hob types
• Oven-proof
• Stainless steel handles can get hot during cooking - always use pot holders or gloves!

Cleaning
1. Allow the pan to cool before washing.
2. Hand wash with warm water.
3. If necessary, washing-up liquid can be used, but it will reduce the seasoning on the surface of the pan.
4. Dry thoroughly.
If desired, apply a very thin layer of oil after drying to maintain the

frying surface.

About the nitrided surface

The nitriding process makes the frying surface less scratchy and prevents rusting compared to conventional cast iron. However, the properties of nitrided cast iron are improved by treating the frying surface with grease. Over time and use, a layer of grease builds up on the pan, which improves its frying and non-stick properties. With proper care and regular use, your lightweight nitrided cast iron cookware will last for years.

Note! Acidic foods, such as tomato, lemon and wine, can weaken the pan’s natural nonstick patina. We therefore recommend avoiding the preparation of such foods in this pan.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi