

Vedligeholdelse og brug af støbejernsgryde

Støbejernsgryden kan bruges til alle varmekilder, samt i ovnen og på grillen. Ved brug på keramiske eller glas overflader undgå at trække gryden hen over overfladen, da den kan ødelægge overfladen. Løft altid gryden, hvis den skal flyttes på disse overflader.

Støbejernsgryden kan anvendes i ovnen op til 240 grader.

Støbejernsgryden holder på varmen længere end andet materiale, og vi anbefaler derfor kun at bruge fra lav til middelvarme.

INDEN GRYDEN TAGES I BRUG

Vask gryden af i vand og sæbe, skyl og tør den af – gryden tåler ikke maskinopvask

GODE RÅD NÅR MAN ANVENDER STØBEJERN

Forvarm altid støbejern i 2 til 3 minutter før man starter madlavningen, det vil sige inden man kommer olie eller andet i gryden - efterlad aldrig gryden uden opsyn under forvarmningen.

Vælg altid en kogeplade, der passer til bunden af gryden – og ikke en der er større

Brug altid grydelapper, da håndtagene bliver meget varme

Denne gryde kan ikke benyttes i mikroovn

Lad altid gryden køle af til stuetemperatur inden rengøring med vand og sæbe

Vær opmærksom på at efterspænde skruerne på håndtagene, hvis der er behov

Brug altid silikone, plastik eller træredskaber – metal redskaber kan skade produktet

Vedligeholdelse: hvis emaljebelægningen ved et uheld knækker af skal du beskytte området, hver gang det bliver vådt. Gnid lidt vegetabilsk olie over det revnede område – tør evt. overskydende olie af med køkkenrulle.

GOD FORNØJELSE MED PRODUKTET