

INSTRUCTIONS



English - page 2

German - Deutsch - page 3

French - Français - page 4

Italian - Italiano - page 5

Spanish - Español - page 6

Netherlands - Nederland - page 7

Swedish - Svenska - page 8

EN

Maintenance instructions for more enjoyable cooking and longevity of carbon steel cookware

Seasoning is the process of treating the surface of carbon steel cookware with a stick-resistant coating made of polymerized fat and oil. The seasoning also serves the purpose of rust protection.

Don'ts

- Do not use in the microwave or dishwasher.
- Never clean with an abrasive like steel wool.
- Never let it soak in the sink.
- Never put hot carbon steel under cold water.
- Never let it air dry.
- Never store/refrigerate food in it.
- Never put wet carbon steel cookware into a storage, that will cause the carbon steel to rust.

How to season carbon steel cookware

You can use two methods for seasoning carbon steel cookware, in the oven or on the stovetop.

Seasoning in the oven

1. Preheat the oven to 450°F/230°C
2. Clean the skillet with soapy water (only use soap the first time or when re-seasoning the cookware) and dry the skillet with a kitchen towel. Then heat the cookware on the stove for a minute or two to ensure it's completely dry.
3. Add about ½ tsp of vegetable oil (soybean oil, canola oil, vegetable oil, grapeseed oil, or flaxseed oil) to the cookware. Use a piece of cloth or a paper towel to apply the oil on both the inside and outside of the cookware, excluding the handle.
4. Using a new clean paper towel, remove as much of the oil as possible from the cookware. It should be so thin you can barely see the layer of oil.
5. Put the cookware upside down on the middle rack in the oven for 1-2 hours.
6. Turn off the oven without opening the oven door and let the cookware cool inside of the oven.

Repeat the process 2-3 times for optimal results

Seasoning on the stovetop

1. Clean the cookware with soapy water (only use soap the first time or when re-seasoning the cookware) and dry it with a kitchen towel. Then heat the cookware on the stove for a few minutes to ensure it's completely dry.
2. Turn on your kitchen fan. When the cookware is hot on the stove, apply a thin layer of oil (soybean oil, canola oil, vegetable oil, grapeseed oil, or flaxseed oil). Heat until it starts to smoke from the oil.
3. Let the cookware cool.

Repeat the process a few times for optimal results.

We recommend that you use the oven method the first time to receive rust protection on both the inside and the outside of the pan and then use the stovetop method to continuously maintain the non-stick surface.

The carbon steel will get a darker color after seasoning it and will get an even darker color when you start cooking with the cookware.

How to clean a carbon steel pan

It's easiest to clean the pan when it has not yet completely cool. Clean the cookware with a paper towel, dishcloth or sponge. Don't use soap, harsh chemicals, or scouring pads which might damage the seasoning.

If there are stubborn bits of food sticking to the cookware you can boil a little water in the cookware and gently loosen the food with a spatula.

Dry the pan immediately with a kitchen towel or paper towel and heat the cookware on the stove to make sure it's completely dry. When the cookware is dry add ½ tsp of oil to the cookware and rub with a paper towel and leave it on the stove until it starts to smoke, then remove it and let it cool.

What to do if you find rust on the cookware

Don't worry, a little bit of rust won't ruin the cookware. Even if you find rust on the cookware you can restore it to a new condition with the following methods.

1. Scrub the pan where the rust is located with steel wool until the rust is removed.
2. Rinse the cookware in warm water.
3. Re-season the pan in order to create new rust protection.

For stubborn rust

1. Soak the rusted parts of the cookware in white vinegar for 30-60 minutes.
2. Rinse the cookware in warm water.
3. Re-season the pan in order to create new rust protection.

Wartungsanweisungen für ein angenehmeres Kochen und eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs aus Kohlenstoffstahl

Beim Würzen/Behandlung ("seasoning" eng.) wird die Oberfläche von Kochgeschirr aus Kohlenstoffstahl mit einer klebebeständigen Beschichtung aus polymerisiertem Fett und Öl behandelt. Das Gewürz dient auch dem Rostschutz.

Nicht

- Nicht in der Mikrowelle oder in der Spülmaschine verwenden.
- Reinigen Sie niemals mit einem Schleifmittel wie Stahlwolle.
- Lassen Sie es niemals in der Spüle einweichen.
- Stellen Sie heißen Kohlenstoffstahl niemals unter kaltes Wasser.
- Lassen Sie es niemals an der Luft trocknen.
- Lagern / kühlen Sie niemals Lebensmittel darin.
- Stellen Sie niemals ein nasses Kochgeschirr aus Kohlenstoffstahl in ein Lager, da sonst der Kohlenstoffstahl rosten kann.

Wie man Kochgeschirr aus Kohlenstoffstahl würzt

Sie können zwei Methoden zum Würzen von Kochgeschirr aus Kohlenstoffstahl verwenden, im Ofen oder auf dem Herd.

Im Ofen würzen

1. Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor
2. Reinigen Sie die Pfanne mit Seifenwasser (verwenden Sie Seife nur beim ersten Mal oder beim erneuten Würzen des Kochgeschirrs) und trocknen Sie die Pfanne mit einem Küchentuch. Erhitzen Sie dann das Kochgeschirr ein oder zwei Minuten lang auf dem Herd, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist.
3. Etwa ½ TL Pflanzenöl (Sojaöl, Rapsöl, Pflanzenöl, Traubenkernöl oder Leinsamenöl) zum Kochgeschirr geben. Verwenden Sie ein Stück Stoff oder ein Papiertuch, um das Öl sowohl auf die Innen- als auch auf die Außenseite des Kochgeschirrs aufzutragen, mit Ausnahme des Griffs.
4. Entfernen Sie mit einem neuen sauberen Papiertuch so viel Öl wie möglich aus dem Kochgeschirr. Es sollte so dünn sein, dass Sie die Ölschicht kaum sehen können.
5. Stellen Sie das Kochgeschirr 1-2 Stunden lang verkehrt herum auf den mittleren Rost im Ofen.
6. Schalten Sie den Ofen aus, ohne die Ofentür zu öffnen, und lassen Sie das Kochgeschirr im Ofen abkühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um optimale Ergebnisse zu erzielen

Auf dem Herd würzen

1. Reinigen Sie die Pfanne mit Seifenwasser (verwenden Sie Seife nur beim ersten Mal oder beim erneuten Würzen des Kochgeschirrs) und trocknen Sie die Pfanne mit einem Küchentuch. Erhitzen Sie dann das Kochgeschirr ein oder zwei Minuten lang auf dem Herd, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist.
2. Schalten Sie Ihren Küchenventilator ein. Wenn das Kochgeschirr heiß auf dem Herd ist, tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf (Sojaöl, Rapsöl, Pflanzenöl, Traubenkernöl oder Leinsamenöl). Erhitzen, bis es anfängt, aus dem Öl zu rauchen.
3. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang einige Male, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Wir empfehlen, dass Sie die Ofenmethode zum ersten Mal verwenden, um Rostschutz sowohl an der Innen- als auch an der Außenseite der Pfanne zu erhalten, und dann die Kochfeldmethode verwenden, um die Antihaftoberfläche kontinuierlich zu pflegen.

Der Kohlenstoffstahl bekommt nach dem Würzen eine dunklere Farbe und eine noch dunklere Farbe, wenn Sie mit dem Kochen des Kochgeschirrs beginnen.

So reinigen Sie eine Kohlenstoffstahlpfanne

Es ist am einfachsten, die Pfanne zu reinigen, wenn sie noch nicht vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem Papiertuch, einem Geschirrtuch oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine Seife, aggressive Chemikalien oder Scheuerschwämme, die das Gewürz beschädigen könnten. Wenn hartnäckige Essensreste am Kochgeschirr haften bleiben, können Sie etwas Wasser im Kochgeschirr kochen und das Essen vorsichtig mit einem Spatel lösen. Trocknen Sie die Pfanne sofort mit einem Küchentuch oder Papiertuch und erhitzen Sie das Kochgeschirr auf dem Herd, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist. Wenn das Kochgeschirr trocken ist, geben Sie ½ TL Öl in das Kochgeschirr, reiben Sie es mit einem angegebenen Papier ein und lassen Sie es auf dem Herd, bis es zu rauchen beginnt. Entfernen Sie es dann und lassen Sie es abkühlen.

Was tun, wenn Sie Rost auf dem Kochgeschirr finden?

Keine Sorge, ein bisschen Rost ruiniert das Kochgeschirr nicht. Selbst wenn Sie Rost auf dem Kochgeschirr finden, können Sie es mit den folgenden Methoden in einen neuen Zustand zurückversetzen.

1. Schrubben Sie die Pfanne, in der sich der Rost befindet, mit Stahlwolle, bis der Rost entfernt ist.
2. Spülen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser aus.
3. Würzen Sie die Pfanne erneut, um einen neuen Rostschutz zu erhalten.

Für hartnäckigen Rost

1. Die verrosteten Teile des Kochgeschirrs 30-60 Minuten in weißem Essig einweichen.
2. Spülen Sie das Kochgeschirr in warmem Wasser aus.
3. Würzen Sie die Pfanne erneut, um einen neuen Rostschutz zu erhalten.

Instructions d'entretien pour une cuisson plus agréable et une plus grande longévité des ustensiles de cuisine en acier au carbone

L'assaisonnement ("Seasoning" eng.) est le processus de traitement de la surface des ustensiles de cuisine en acier au carbone avec un revêtement antiadhésif composé de graisse et d'huile polymérisées. L'assaisonnement sert également à la protection contre la rouille.

À ne pas faire

- Ne pas utiliser au micro-ondes ou au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais avec un abrasif comme de la laine d'acier.
- Ne le laissez jamais tremper dans l'évier.
- Ne mettez jamais de l'acier au carbone chaud sous l'eau froide.
- Ne le laissez jamais sécher à l'air.
- Ne jamais y stocker / réfrigérer des aliments.
- Ne placez jamais une batterie de cuisine en acier au carbone humide dans un stockage, car cela entraînerait la rouille de l'acier au carbone.

Comment assaisonner les ustensiles de cuisine en acier au carbone

Vous pouvez utiliser deux méthodes pour assaisonner les ustensiles de cuisine en acier au carbone, au four ou sur la cuisinière.

Assaisonnement au four

1. Préchauffer le four à 230°C
2. Nettoyez la poêle avec de l'eau savonneuse (n'utilisez du savon que la première fois ou lors du réassaisonnement de la casserole) et séchez la poêle avec un torchon. Chauffez ensuite les ustensiles de cuisine sur la cuisinière pendant une minute ou deux pour vous assurer qu'ils sont complètement secs.
3. Ajouter environ ½ c. À thé d'huile végétale (huile de soja, huile de canola, huile végétale, huile de pépins de raisin ou huile de lin) à la batterie de cuisine. Utilisez un morceau de tissu ou une serviette en papier pour appliquer l'huile à l'intérieur et à l'extérieur de la casserole, à l'exclusion de la poignée.
4. À l'aide d'une nouvelle serviette en papier propre, retirez autant d'huile que possible de la casserole. Il doit être si fin que vous pouvez à peine voir la couche d'huile.
5. Mettez les ustensiles de cuisine à l'envers sur la grille du milieu du four pendant 1 à 2 heures.
6. Éteignez le four sans ouvrir la porte du four et laissez la casserole refroidir à l'intérieur du four.

Répétez le processus 2-3 fois pour des résultats optimaux

Assaisonnement sur la cuisinière

1. Nettoyez la poêle avec de l'eau savonneuse (n'utilisez du savon que la première fois ou lors du réassaisonnement de la casserole) et séchez la poêle avec un torchon. Chauffez ensuite les ustensiles de cuisine sur la cuisinière pendant une minute ou deux pour vous assurer qu'ils sont complètement secs.
2. Allumez votre ventilateur de cuisine. Lorsque l'ustensile est chaud sur la cuisinière, appliquez une fine couche d'huile (huile de soja, huile de canola, huile végétale, huile de pépins de raisin ou huile de lin). Chauffez jusqu'à ce qu'il commence à fumer de l'huile.
3. Laissez refroidir la casserole.

Répétez le processus plusieurs fois pour des résultats optimaux. Nous vous recommandons d'utiliser la méthode du four la première fois pour recevoir une protection contre la rouille à l'intérieur et à l'extérieur de la casserole, puis d'utiliser la méthode de la cuisinière pour maintenir en permanence la surface antiadhésive. L'acier au carbone aura une couleur plus foncée après l'assaisonnement et une couleur encore plus foncée lorsque vous commencerez à cuisiner avec la batterie de cuisine.

Comment nettoyer une casserole en acier au carbone

Il est plus facile de nettoyer la casserole lorsqu'elle n'est pas encore complètement refroidie. Nettoyez la batterie de cuisine avec une serviette en papier, un torchon ou une éponge. N'utilisez pas de savon, de produits chimiques agressifs ou de tampons à récuser qui pourraient endommager l'assaisonnement.

S'il y a des morceaux d'aliments tenaces collés à l'ustensile, vous pouvez faire bouillir un peu d'eau dans l'ustensile et détacher doucement les aliments avec une spatule. Séchez immédiatement la casserole avec une serviette de cuisine ou une serviette en papier et faites chauffer la casserole sur la cuisinière pour vous assurer qu'elle est complètement sèche. Lorsque la casserole est sèche, ajoutez ½ cuillère à café d'huile dans la casserole et frottez avec un papier dit et laissez-la sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elle commence à fumer, puis retirez-la et laissez-la refroidir.

Que faire si vous trouvez de la rouille sur les ustensiles de cuisine

Ne vous inquiétez pas, un peu de rouille ne ruinerait pas la batterie de cuisine. Même si vous trouvez de la rouille sur la batterie de cuisine, vous pouvez la restaurer à un nouvel état avec les méthodes suivantes.

1. Frottez la casserole où se trouve la rouille avec de la laine d'acier jusqu'à ce que la rouille soit éliminée.
2. Rincez la casserole à l'eau tiède.
3. Réassaisonnez la poêle afin de créer une nouvelle protection contre la rouille.

Pour la rouille tenace

1. Faites tremper les parties rouillées de la batterie de cuisine dans du vinaigre blanc pendant 30 à 60 minutes.
2. Rincez la casserole à l'eau tiède.
3. Réassaisonnez la casserole afin de créer une nouvelle protection contre la rouille.

Istruzioni di manutenzione per una cottura più piacevole e la longevità delle pentole in acciaio al carbonio

La stagionatura (“Seasoning” eng.) è il processo di trattamento della superficie delle pentole in acciaio al carbonio con un rivestimento antiaderente a base di grasso e olio polimerizzati. Il condimento ha anche lo scopo di proteggere dalla ruggine.

Cosa non fare

- Non utilizzare nel microonde o nella lavastoviglie.
- Non pulire mai con un abrasivo come la lana d'acciaio.
- Non lasciarlo mai a bagno nel lavandino.
- Non mettere mai l'acciaio al carbonio caldo sotto l'acqua fredda.
- Non lasciarlo mai asciugare all'aria.
- Non conservare / refrigerare mai alimenti al suo interno.
- Non mettere mai una pentola bagnata in acciaio al carbonio in un magazzino, perché l'acciaio al carbonio si arrugginisce.

Come condire le pentole in acciaio al carbonio

Puoi usare due metodi per condire le pentole in acciaio al carbonio, nel forno o sui fornelli.

Condimento al forno

1. Preriscaldare il forno a 230 ° C
2. Pulisci la padella con acqua saponata (usa il sapone solo la prima volta o quando condisci nuovamente la pentola) e asciugala con un canovaccio da cucina. Quindi riscalda la pentola sul fornello per un minuto o due per assicurarti che sia completamente asciutta.
3. Aggiungere circa ½ cucchiaino di olio vegetale (olio di soia, olio di canola, olio vegetale, olio di vinaccioli o olio di semi di lino) alla pentola. Usa un pezzo di stoffa o un tovagliolo di carta per applicare l'olio sia all'interno che all'esterno della pentola, escluso il manico.
4. Utilizzando un nuovo tovagliolo di carta pulito, rimuovere quanto più olio possibile dalla pentola. Dovrebbe essere così sottile che riesci a malapena a vedere lo strato di olio.
5. Mettere la pentola capovolta sulla griglia centrale nel forno per 1-2 ore.
6. Spegner il forno senza aprire la porta del forno e lasciare raffreddare le pentole all'interno del forno.

Ripeti il processo 2-3 volte per ottenere risultati ottimali

Condimento sul fornello

1. Pulisci la padella con acqua saponata (usa il sapone solo la prima volta o quando condisci nuovamente la pentola) e asciugala con un canovaccio da cucina. Quindi riscalda la pentola sul fornello per un minuto o due per assicurarti che sia completamente asciutta.
2. Accendi il ventilatore della cucina. Quando la pentola è calda sul fornello, applica un sottile strato di olio (olio di soia, olio di canola, olio vegetale, olio di vinaccioli o olio di semi di lino). Riscalda finché non inizia a fumare dall'olio.
3. Lascia raffreddare la pentola.

Ripeti il processo alcune volte per ottenere risultati ottimali.

Si consiglia di utilizzare il metodo del forno la prima volta per ricevere la protezione dalla ruggine sia all'interno che all'esterno della padella e quindi utilizzare il metodo del piano cottura per mantenere continuamente la superficie antiaderente.

L'acciaio al carbonio assumerà un colore più scuro dopo averlo condito e diventerà ancora più scuro quando inizi a cucinare con la pentola.

Come pulire una padella in acciaio al carbonio

È più facile pulire la padella quando non si è ancora completamente raffreddata. Pulisci le pentole con un tovagliolo di carta, uno strofinaccio o una spugna. Non utilizzare sapone, prodotti chimici aggressivi o spugnette abrasive che potrebbero danneggiare il condimento.

Se ci sono pezzi di cibo ostinati che si attaccano alla pentola, puoi far bollire un po 'd'acqua nella pentola e sciogliere delicatamente il cibo con una spatola.

Asciugare immediatamente la padella con un canovaccio da cucina o un tovagliolo di carta e riscaldare la pentola sul fornello per assicurarsi che sia completamente asciutta. Quando la pentola è asciutta, aggiungere ½ cucchiaino di olio alla pentola, strofinare con un foglio di carta e lasciarla sul fuoco finché non inizia a fumare, quindi toglierla e lasciarla raffreddare.

Cosa fare se trovi ruggine sulle pentole

Non preoccuparti, un po 'di ruggine non rovinerà le pentole. Anche se trovi ruggine sulla pentola, puoi ripristinarla a una nuova condizione con i seguenti metodi.

1. Strofinare la padella in cui si trova la ruggine con lana d'acciaio fino a rimuovere la ruggine.
2. Risciacquare la pentola con acqua tiepida.
3. Condire nuovamente la padella per creare una nuova protezione dalla ruggine.

Per ruggine ostinata

1. Immergere le parti arrugginite della pentola nell'aceto bianco per 30-60 minuti.
2. Risciacquare la pentola con acqua tiepida.
3. Condire nuovamente la padella per creare una nuova protezione dalla ruggine.

Instrucciones de mantenimiento para una cocción más agradable y una mayor longevidad de los utensilios de cocina de acero al carbono.

El condimento es el proceso de tratar la superficie de los utensilios de cocina de acero al carbono con un recubrimiento resistente a la adherencia hecho de grasa y aceite polimerizados. El condimento también sirve para proteger contra el óxido.

No hacer

- No lo use en el microondas ni en el lavavajillas.
- Nunca limpie con un abrasivo como lana de acero.
- Nunca lo dejes en remojo en el fregadero.
- Nunca ponga acero al carbono caliente bajo agua fría.
- Nunca deje que se seque al aire.
- Nunca almacene ni refrigere alimentos en él.
- Nunca coloque utensilios de cocina de acero al carbono mojados en un almacenamiento, ya que esto provocaría que el acero al carbono se oxidara.

Cómo sazonar utensilios de cocina de acero al carbono

Puede usar dos métodos para condimentar utensilios de cocina de acero al carbono, en el horno o en la estufa.

Condimentar en el horno

1. Precaliente el horno a 230°C
2. Limpia la sartén con agua jabonosa (solo usa jabón la primera vez o cuando vuelvas a condimentar los utensilios de cocina) y seca la sartén con un paño de cocina. Luego, caliente los utensilios de cocina en la estufa durante uno o dos minutos para asegurarse de que estén completamente secos.
3. Agregue aproximadamente ½ cucharadita de aceite vegetal (aceite de soja, aceite de canola, aceite vegetal, aceite de semilla de uva o aceite de linaza) a los utensilios de cocina. Use un paño o una toalla de papel para aplicar el aceite tanto en el interior como en el exterior de los utensilios de cocina, excluyendo el mango.
4. Con una nueva toalla de papel limpia, retire la mayor cantidad de aceite posible de los utensilios de cocina. Debe ser tan delgado que apenas se pueda ver la capa de aceite.
5. Coloque los utensilios de cocina boca abajo en la rejilla del medio en el horno durante 1-2 horas.
6. Apague el horno sin abrir la puerta del horno y deje que los utensilios de cocina se enfríen dentro del horno.

Repita el proceso 2-3 veces para obtener resultados óptimos.

Condimento en la estufa

1. Limpia la sartén con agua jabonosa (solo usa jabón la primera vez o cuando vuelvas a condimentar los utensilios de cocina) y seca la sartén con un paño de cocina. Luego, caliente los utensilios de cocina en la estufa durante uno o dos minutos para asegurarse de que estén completamente secos.
2. Encienda el ventilador de su cocina. Cuando los utensilios de cocina estén calientes en la estufa, aplique una fina capa de aceite (aceite de soja, aceite de canola, aceite vegetal, aceite de semilla de uva o aceite de linaza). Calentar hasta que comience a humear del aceite.
3. Deje enfriar los utensilios de cocina.

Repita el proceso varias veces para obtener resultados óptimos.

Recomendamos que use el método del horno la primera vez para recibir protección contra el óxido tanto en el interior como en el exterior de la sartén y luego use el método de la estufa para mantener continuamente la superficie antiadherente. El acero al carbono adquirirá un color más oscuro después de sazonarlo y se volverá aún más oscuro cuando empiece a cocinar con los utensilios de cocina.

Cómo limpiar una sartén de acero al carbono

Es más fácil limpiar la sartén cuando aún no se ha enfriado por completo. Limpia los utensilios de cocina con una toalla de papel, un paño de cocina o una esponja. No utilice jabón, productos químicos agresivos ni estropajos que puedan dañar el condimento. Si hay trozos de comida rebeldes pegados a los utensilios de cocina, puede hervir un poco de agua en los utensilios de cocina y aflojar suavemente la comida con una espátula. Seque la sartén inmediatamente con una toalla de cocina o papel toalla y caliente los utensilios de cocina en la estufa para asegurarse de que esté completamente seca. Cuando la olla esté seca agregue ½ cucharadita de aceite a la olla y frote con un papel dicho y déjela en la estufa hasta que comience a humear, luego retírela y déjala enfriar.

Qué hacer si encuentra óxido en los utensilios de cocina

No se preocupe, un poco de óxido no arruinará los utensilios de cocina. Incluso si encuentra óxido en los utensilios de cocina, puede restaurarlos a una nueva condición con los siguientes métodos.

1. Frote la sartén donde se encuentra el óxido con lana de acero hasta que se elimine el óxido.
2. Enjuague los utensilios de cocina con agua tibia.
3. Vuelva a condimentar la sartén para crear una nueva protección contra el óxido.

Para el óxido rebelde

1. Remoje las partes oxidadas de los utensilios de cocina en vinagre blanco durante 30 a 60 minutos.
2. Enjuague los utensilios de cocina con agua tibia.
3. Vuelva a condimentar la sartén para crear una nueva protección contra el óxido.

Onderhoudsinstructies voor meer kookplezier en een lange levensduur van kookgerei van koolstofstaal

Kruiden ("Seasoning" eng.) is het proces waarbij het oppervlak van kookgerei van koolstofstaal wordt behandeld met een plakbestendige coating van gepolymeriseerd vet en olie. De smaakmaker dient ook ter bescherming tegen roest.

Don'ts

- Niet gebruiken in de magnetron of vaatwasser.
- Maak nooit schoon met een schuurmiddel zoals staalwol.
- Laat het nooit in de gootsteen weken.
- Leg nooit heet koolstofstaal onder koud water.
- Laat het nooit aan de lucht drogen.
- Bewaar / bewaar er nooit voedsel in.
- Bewaar nooit natte kookgerei van koolstofstaal in een opslagruimte, omdat hierdoor het koolstofstaal gaat roesten.

Hoe kookgerei van koolstofstaal te kruiden

U kunt twee methoden gebruiken om kookgerei van koolstofstaal op smaak te brengen, in de oven of op de kookplaat.

In de oven

1. Verwarm de oven voor op 230°C
2. Maak de koekenpan schoon met een sopje (gebruik alleen zeep de eerste keer of bij het opnieuw kruiden van het kookgerei) en droog de koekenpan af met een theedoek. Verwarm vervolgens het kookgerei een minuut of twee op het fornuis om er zeker van te zijn dat het helemaal droog is.
3. Voeg ongeveer ½ theelepel plantaardige olie (sojaolie, koolzaadolie, plantaardige olie, druivenpitolie of lijnzaadolie) toe aan het kookgerei. Gebruik een stuk stof of keukenpapier om de olie zowel aan de binnen- als buitenkant van het kookgerei aan te brengen, met uitzondering van het handvat.
4. Gebruik een nieuwe, schone papieren handdoek om zoveel mogelijk olie uit het kookgerei te verwijderen. Het moet zo dun zijn dat je de olielaag nauwelijks kunt zien.
5. Zet het kookgerei 1-2 uur ondersteboven op het middelste rooster in de oven.
6. Schakel de oven uit zonder de ovendeur te openen en laat het kookgerei in de oven afkoelen.

Herhaal het proces 2-3 keer voor een optimaal resultaat

Op de kookplaat

1. Maak de koekenpan schoon met een sopje (gebruik alleen zeep de eerste keer of bij het opnieuw kruiden van het kookgerei) en droog de koekenpan af met een theedoek. Verwarm vervolgens het kookgerei een minuut of twee op het fornuis om er zeker van te zijn dat het helemaal droog is.
2. Zet je keukenventilator aan. Als het kookgerei heet is op het fornuis, breng dan een dunne laag olie aan (sojaolie, koolzaadolie, plantaardige olie, druivenpitolie of lijnzaadolie). Verhit totdat het uit de olie begint te roken.
3. Laat het kookgerei afkoelen.

Herhaal het proces een paar keer voor een optimaal resultaat.

We raden u aan om de eerste keer de ovenmethode te gebruiken om roestbescherming aan zowel de binnenkant als de buitenkant van de pan te krijgen en vervolgens de kookplaatmethode te gebruiken om de antiaanbaklaag continu te behouden. Het koolstofstaal krijgt een donkerdere kleur na het kruiden en krijgt een nog donkerdere kleur als je gaat koken met het kookgerei.

Hoe maak je een koolstofstalen pan schoon

De pan is het gemakkelijkst schoon te maken als deze nog niet helemaal is afgekoeld. Maak het kookgerei schoon met een papieren handdoek, theedoek of spons. Gebruik geen zeep, agressieve chemicaliën of schuursponsjes die de kruiden kunnen beschadigen. Als er hardnekkige etensresten aan het kookgerei blijven kleven, kunt u een beetje water in het kookgerei koken en het voedsel voorzichtig met een spatel losmaken.

Droog de pan onmiddellijk af met keukenpapier of keukenpapier en verwarm het kookgerei op het fornuis om ervoor te zorgen dat het helemaal droog is. Voeg als het kookgerei droog is ½ theelepel olie toe aan het kookgerei en wrijf het in met een vel papier en laat het op het fornuis staan tot het begint te roken, verwijder het dan en laat het afkoelen.

Wat te doen als u roest op het kookgerei aantreft

Maakt u zich geen zorgen, een klein beetje roest zal het kookgerei niet bederven. Zelfs als u roest op het kookgerei vindt, kunt u het met de volgende methoden in een nieuwe staat herstellen.

1. Schrob de pan waar de roest zich bevindt met staalwol totdat de roest is verwijderd.
2. Spoel het kookgerei in warm water.
3. Kruid de pan opnieuw om een nieuwe roestbescherming te creëren.

Voor hardnekkige roest

1. Week de verroeste delen van het kookgerei 30-60 minuten in witte azijn.
2. Spoel het kookgerei in warm water.
3. Kruid de pan opnieuw om een nieuwe roestbescherming te creëren.

Underhållsinstruktioner för roligare matlagning och lång livslängd för kolståls kokkärl

Inbränning ("Seasoning" eng.) är processen att behandla ytan på kokkärl av kolstål med en beläggning gjord av polymeriserat fett och olja. Inbränning tjänar också syftet av rostskydd.

Gör inte

- Använd inte i mikrovågsugn eller diskmaskin.
- Rengör aldrig med slipmedel som stålull.
- Låt den aldrig suga i diskbänken.
- Lägg aldrig hett kolstål under kallt vatten.
- Låt det aldrig lufttorka.
- Förvara / kyl aldrig mat i den.
- Förvara aldrig kokkärl i vått kolstål i förvaring, vilket gör att kolstålet rostar.

Hur man bränner in kokkärl i kolstål

Du kan använda två metoder för att inbränning av kokkärl i kolstål, i ugnen eller på spishällen.

Inbränning i ugn

1. Förvärm ugnen till 230°C
2. Rengör kokkärlet med såpvatten (använd endast diskmedel innan första användningen eller när du ska göra inbränning av kokkärlet) och torka stekpannan med en kökshandduk. Värm sedan kokkärlet på spisen i en minut eller två för att säkerställa att det är helt torrt.
3. Tillsätt cirka ½ tsk vegetabilisk olja (sojabönlja, rapsolja, vegetabilisk olja, druvkärnolja eller linfröolja) i kokkärlet. Använd en tygrasa eller en pappershandduk för att applicera oljan både på insidan och utsidan av kokkärlet, exklusive handtaget.
4. Ta bort så mycket olja som möjligt från kokkärlet med en ny ren pappershandduk. Lagret av olja ska vara så tunn att du knappt kan se oljelagret.
5. Lägg kokkärlet upp och ner i mitten av ugnen i 1 - 2 timmar.

Stäng av ugnen utan att öppna ugnsluckan och låt kokkärlet svalna inuti ugnen.

Upprepa processen 2 - 3 gånger för optimalt resultat

Inbränning på spishällen

1. Rengör köksredskapen med såpvatten (använd endast diskmedel innan första användningen eller när du ska göra inbränning av kokkärlet) och torka med en kökshandduk. Värm sedan kokkärlet på spisen i några minuter så att det är helt torrt.
2. Sätt på köksflåkten. När kokkärlet är varmt på spisen, applicera ett tunt lager olja (sojabönlja, rapsolja, vegetabilisk olja, druvkärnolja eller linfröolja). Värm upp tills det börjar ryka av oljan.
3. Låt kokkärlet svalna.

Upprepa processen några gånger för optimalt resultat.

Vi rekommenderar att du använder ugnsmetoden första gången för att få rostskydd både på insidan och utsidan av pannan och sedan använda spishällsmetoden för att kontinuerligt underhålla non-stick-ytan.

Kolstålet får en mörkare färg efter inbränningen och får en ännu mörkare färg när du börjar laga mat med köksredskapet.

Hur man rengör en kolstålspanna

Det är lättast att rengöra pannan när den ännu inte är helt kall. Rengör köksredskapen med en pappershandduk, disktrasa eller svamp. Använd inte två, kemikalier eller skurplattor som kan skada inbränningsytan.

Om det finns envisa bitar mat som inte lossnar i köksredskapet kan du koka lite vatten i pannan och lossa maten försiktigt med en stekspade.

Torka pannan omedelbart med en kökshandduk eller pappershandduk och värm kokkärlet på spisen så att det blir helt torrt. När kokkärlet är torrt tillsätt ½ tsk olja i kokkärlet och gnid med en pappershandduk och låt det stå på spisen tills det börjar ryka, ta sedan bort det och låt det svalna.

Vad du ska göra om du hittar rost på köksredskapet

Oroa dig inte, lite rost förstör inte kokkärlet. Även om du hittar rost på köksredskapen kan du återställa det till nyskick med följande metoder.

1. Skrubba på rosten med stålull tills rosten avlägsnas.
2. Skölj kokkärlet i varmt vatten.
3. Gör en inbränning för att skapa nytt rostskydd.

För envis rost

1. Blötlägg de rostade delarna av kokkärlet i vit vinäger i 30 - 60 minuter.
2. Skölj kokkärlet i varmt vatten.
3. Gör en inbränning för att skapa nytt rostskydd.