

gnistan





Användning

Use

Innan första användningen ska du rengöra stekhällen med hett vatten och torka den torr.

För bästa resultat bör du använda matolja eller stekfett vid matlagning. Använd endast redskap av trä eller metall.

Tänk på att handtagen blir varma vid användning, så använd väl isolerade handskar om du vill flytta på Gnistan.

Gnistan blir bara bättre och bättre genom att du använder den, och över tid får du en vacker stekhäll med patina och fina matlagningsegenskaper.

Before the first use, you should clean the griddle with hot water and dry it thoroughly.

For optimal results, you should use cooking oil or frying fat when preparing food. Only use utensils made of wood or metal.

Please note that the handles become hot during use, so use well-insulated gloves if you need to move Gnistan.

Gnistan only gets better with use. Over time, it will develop a beautiful patina and improve its cooking properties.



Skötsel Maintenance

Gnistan är gjord av varmvalsat stål. Det är ett "rått" stål utan ytbehandlingar eller beläggningar och kräver därför lite omsorg för bästa resultat.

Efter användning låter du stekhällen svalna lite, häller på varmt vatten och skrubbar den ren. Använd inte diskmedel. Torka den genast torr och olja in den rengjorda ytan med ett tunt lager matolja. Förvarar den inomhus eller under tak.

Gnistan is made of hot-rolled steel. This is a 'raw' steel without surface treatments or coatings and therefore requires a bit of care for the best results.

After use, let the griddle cool down a bit, pour hot water over it, and scrub it clean. Do not use dish soap. Immediately dry it and oil the cleaned surface with a thin layer of cooking oil. Store it indoors or under a cover

Produktinformation Product info

| | | |
|----------|----------------------------------|--------|
| Material | Varmvalsat stål Hot rolled steel | |
| Vikt | Weight | 5,5 Kg |
| Bredd | Width | 36,5cm |
| Djup | Depth | 46,5cm |
| Tjocklek | Thickness | 6mm |

Made in Sweden

