



Arjen sankari

Arki

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJE VALURAUTATUOTTEILLE

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL
AV GJUTJÄRNSPRODUKTER

USE AND MAINTENANCE
OF CAST IRON PRODUCTS

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
И УХОДУ ЗА ЧУГУННОЙ ПОСУДОЙ





kaasuliesi
gasspis
gas cooker
газовая



keraaminen liesi
keramisk spis
ceramic cooker
керамическая



sähköliesi
elispis
electric cooker
электрическая

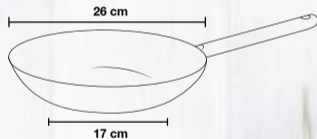
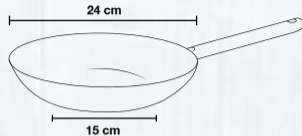


induktio
induktion spis
induction cooker
индукционная



uuni
ugn
oven
печь

Kevyt valurautapannu • Lätt gjutjärnspanna
Light cast iron pan • Лёгкая чугунная сковорода



Käyttö- ja hoito-ohje valurautatuotteille

Näillä ohjeilla pidät valurautaiset tuotteesi hyvässä kunnossa vuodesta toiseen eikä ruoste pääse yllättämään. Puhdista pannu heti käytön jälkeen, silloin se puhdistuu parhaiten. Pannua ei saa liottaa puhtaaksi eikä siinä saa säilyttää ruokaa. Älä jätä pannua märäksi. Märäksi jäänyt pannu ruostuu helposti. Ensimmäisillä käyttökertoilla voit käyttää rasvaa hieman reilummin.

Puhdistaminen:

Puhdista pannu pesemällä se kuumalla vedellä tai kiehauttamalla vettä pannussa, älä käytä pesuaineita. Pesuaineet irrottavat pannun pinnasta suojaavan rasvakerroksen, joka on tärkeä ruostumattomuuden sekä paisto-ominaisuuksien kannalta. Puhdistaminen tapahtuu aina käsin, ei koskaan astianpesukoneessa. Jämähännyttä likaa voit puhdistaa hankaamalla pannun pintaa karkealla sienellä tai harjalla. Pyyhi pannu huolellisesti kuivaksi esim. talouspaperilla ja rasvaa kevyesti ruokaöljyllä säilytystä varten.

Rasvapoltto liedellä:

Puhdista pannu pesemällä se kuumalla vedellä tai kiehauttamalla vettä pannussa. Hiero kuuman astian sisäpintaan silavaa tai ruokaöljyä muutama ohut kerros. Odota, että rasva imeytyy pannun pintaan kerrosten levityksen välissä. Rasva savuaa kevyesti imeytyessään astian pintaan. Pyyhi astia lopuksi ylimääräisestä rasvasta.

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.

Användning och skötsel av gjutjärnsprodukter

Med denna bruksanvisning håller du dina gjutjärnsprodukter i bra skick år efter år – och de kommer inte att rosta. Det är bäst och lättast att rengöra en panna genast efter användning. Pannan får inte blötas ren och man får inte förvara mat i den. Lämna inte pannan våt. En våt panna rostar lätt. De första gångerna kan du använda lite mera fett.

Rengöring:

Rengör pannan genom att tvätta den med hett vatten eller koka upp vatten i pannan. Använd inga tvättmedel. Tvättmedel lösgör fett på pannans yta. Fettet skyddar pannan mot rost och är viktigt för pannans stekegenskaper. Rengör alltid för hand, aldrig i diskmaskin. Ingrodd smuts kan du ta bort genom att gnida eller skura pannans yta med en grov svamp eller borste. Torka pannan ordentligt t.ex. med hushållspapper och smörj den lätt med matolja för förvaring.

Instekning på spisen:

Rengör pannan genom att tvätta den med hett vatten eller koka upp vatten i pannan. Gnid in några tunna skikt stekfett eller matolja i pannans inre yta. Låt fettet eller oljan suga in sig i ytan efter varje skikt. Då kommer det alltid lite rök. Torka bort onödigt fett.

Instekning i ugnen:

Rengör pannan genom att tvätta den med hett vatten eller koka upp vatten i pannan. Förvärm pannan ett tag i ugnen, stryk ut ett tunt skikt stekfett eller matolja på pannans yta. Om du steker in pannan med stekfett, hetta upp pannan i 250 grader i 30 minuter. Om du steker in pannan med matolja, hetta upp pannan i 150 grader i 1-2 timma. Torka bort onödigt fett.

Use and maintenance of cast iron products

With these instructions, you keep your cast iron products in good condition and free from rust year after year. A pan is best cleaned immediately after use. Do not soak a pan clean or keep food in it. Do not leave a pan wet. A wet pan rusts easily. The first times you use a pan, you may use a little more fat.

Cleaning:

Clean the pan by washing it with hot water or boiling up water in the pan. Do not use detergents. Detergents remove protective fat from the surface of the pan. Fat protects the pan against rust and is essential to the pan's frying qualities. Always clean by hand, never use the dishwasher. You can remove ingrained dirt by rubbing the surface of the pan with a rough sponge or brush. Wipe the pan dry with tissue and grease it lightly with cooking oil for storage.

Seasoning on the stove:

Clean the pan by washing it with hot water or boiling up water in the pan. Rub the inner surface of the hot pan a few times with frying fat or cooking oil. Wait each time for the fat or oil to soak into the surface of the pan. This will produce some smoke from the fat or oil. Wipe off surplus fat or oil.

Seasoning in the oven:

Clean the pan by washing it with hot water or boiling up water in the pan. Preheat the pan in the oven for a while, then spread a thin layer of frying fat or cooking oil on the surface of the pan. If you season the pan with frying fat, heat up the pan at 250°C for 30 minutes. If you season the pan with cooking oil, heat up the pan at 150°C for 1-2 hours. Wipe off surplus fat or oil.

Руководство по использованию и уходу за чугунной посудой

С помощью этих правил, вы сохраните сковороду в хорошем состоянии на многие годы и предотвратите появление ржавчины. Сковорода очистится лучше, если сразу после приготовления еды вы ее помоете. Сковороду нельзя замачивать в воде и в ней нельзя хранить пищу. Не оставляйте сковороду мокрой. Это может привести к появлению ржавчины. При первом использовании сковороды можно налить в нее масла немного больше обычного.

Чистка:

Вмойте сковороду горячей водой или прокипятите в ней воду. Не используйте моющих средств. Моющие средства разрушают, имеющийся на сковороде защитный слой жира, который способствует защите сковороды от ржавчины, а также сохранению жарящих свойств. Мойте сковороду только вручную. Не используйте посудомоечную машину. Пригоревшие остатки еды можно очищать жесткой щеткой или губкой. После использования вытрите сковороду насухо, например бумажным полотенцем и, убирая ее на хранение, смажьте ее тонким слоем растительного масла.

Прокаливание сковороды на плите:

Вмойте сковороду горячей водой, прокипятив в ней воду. Смажьте внутреннюю поверхность горячей сковороды несколькими тонкими слоями растительного масла или жира. Подождите, когда жир впитается в поверхность сковороды. Жир слегка задымится во время впитывания. В конце обработки протрите сковороду от лишнего жира насухо.

Прокаливание сковороды в духовке:

Вмойте изделие горячей водой или прокипятите в ней воду. Поставьте ненадолго сковороду в духовку, после чего нанесите тонким слоем жир или растительное масло на поверхность посуды. Если будешь использовать жир, то разогрей сковороду в духовке при температуре 250 градусов в течение получаса. Если используешь для прокаливания растительное масло, то прогрей изделие в духовке в течение 1-2 часов при температуре 150 градусов. В конце обработки протрите сковороду от лишнего жира насухо.



Arjen sankari

Opa Arki-sarja sisältää valikoituja, laadukkaita keittiövälineitä jokapäiväiseen ruoanlaittoon. Sarjan tuotteet ovat käytännöllisiä ja helpohoitoisia, tyylikkyydestä tinkimättä.

www.opa.fi

Opa Muurikka Oy

Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli

Seuraa meitä somessa:



opasuomi

*Anna arjen
ihastuttaa.*