

Mineral B Element

FAKTA

- Kolstålspannor från franska de Buyer.
- De Buyer har tillverkat kok – stekutrustning för restauranger och storkök sedan 1830 och har sedan 2001 även ett konsumentsortiment.
- Ingen beläggning som kan skadas. Således helt fri från PFOA och PTFE.
- Helt återvinningsbar produkt.

ANVÄNDNING

- Pannan tål mycket hög värme. Upphettnings och avsvälning måste dock ske långsamt så inte järnet slår sig. Låt det ta ca 2 minuter från helt kall panna till varm. Skölj inte het panna i kallt vatten. Använd inte "boost" eller "power" på en induktionshäll till Din kolstålspanna. Dessa lägen bör bara användas för att koka upp vatten.
- Vissa induktionshällar avger värme endast på en yta med liten diameter jämfört med diametern på pannans botten. Försök välja en stekzon som har samma (eller liknande) diameter som pannans bottendiameter. Finns inte sådan stekzon på Er induktionshäll (kontrollera med tillverkaren) så värm upp pannan länge så värmen sprider sig i hela pannan innan stekning påbörjas.
- Kan användas på alla värmekällor, även induktion.
- Pannorna är vid leverans sprayade med bivax. Detta förbättrar "släpp-lätt-effekten" under instekningsprocessen. Det skyddar även mot rost.
- **INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING:** Skölj bort överflödigt bivax (se ovan) med hett vatten, torka pannan och olja in pannan enligt andra punkten under "Skötsel". Pannan är nu klar att användas. När pannan använts (och diskats) 6-8 gånger är allt bivax borta, men då börjar pannan bli instekt och detta innebär att pannan får bättre "släpp lätt-egenskaper". Se sista punkten under "Användning".
- Alla typer av redskap – även metallredskap – kan användas i pannan. Plastredskap kan smälta om de används i het panna.
- Handtagen kan bli varma, normalt inte så heta att man inte kan ta i dem. Handtagen är lackerade för enkel & hygienisk rengörning och pannan tål – pga denna lackering – att sättas i ugn i max 230 grader.
- Pannan blir allteftersom den blir instekt mörkare och mörkare. Detta är naturligt och gör att pannan får bättre och bättre "släpp-lätt-egenskaper". Se bilder nedan. Olja / smör måste alltid användas vid stekning. Dock krävs mindre mängd efter att pannan blivit helt instekt.



Ny panna



Använd panna

SKÖTSEL

- Diskas för hand endast med hett vatten. Undvik diskmedel.
 - Måste pannan diskas med diskmedel, efterolja den genom att hälla i matolja, värm upp på medelvärme i fem minuter, låt svalna och torka ur överskottsoljan.
 - Då och då kan en grovrensning av pannan göras. Häll i grovt salt så det täcker stekytan. Värm upp pannan ordentligt – men långsamt – i 3 minuter och håll därefter bort saltet och torka med hushållspapper. Olja sedan in den enligt ovan och torka ur.
 - Blir mat – pga för hög stektemperatur eller för lite smör / olja vid stekning – fastbränd kan man utan att riskera pannan använda Scotch-Brite, Svinto eller dylikt för att rengöra med.
 - Skulle pannan bli rostig är det ingen fara. Använd Scotch-Brite, Svinto eller liknande för att avlägsna rosten och olja in enligt ovan.
-