

SKÖTSELRÅD GJUTJÄRN

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Det första du bör göra är att diska ur grytan. Denna första rengöring skiljer sig från det dagliga underhåll vi också föreslår varmt. Den första rengöringen tar bort fabriksrester och dylikt. Se till att du diskar riktigt noga med handdiskmedel och diskborste. Skölj och torka sedan pannan väl.



INFETTNING

Infettning av din gjutjärns gryta är det som gör din gryta till non-stick. Flera skikt av olja smörjs in i grytan, vilket skapar en rostbeständig non-stick yta. Häll i lite rapsolja och använd hushållspapper för att smörja in hela grytan. Låt stå i 30 minuter och upprepa processen ytterligare 2 – 3 gånger.



FÖRVARING

Var du förvarar gjutjärns grytor är mindre viktigt än HUR du förvarar dem.

1. Grytan måste vara absolut torr innan den ställs undan. Rost är inte önskvärt!
2. Ska man stapla flera grytor så lägg ett lager hushållspapper mellan dem. Detta håller fukten borta och skyddar stekytan.

DAGLIGT UNDERHÅLL

När du har koll på första rengöringen, infettningen och förvaringen så kommer det viktigaste – matlagningen och det dagliga underhållet.

1. Rengör pannan medan den fortfarande är lite varm. Det är enklast.
2. Skölj med varmt vatten och skrapa/borsta bort rester med en diskborste.
3. Använd du tillräckligt med stekfett så bör varmvatten och borste räcka. Undvik diskmedel i det dagliga underhållet. - *Sitter matrester fast för hårt så skölj med lite salt och rapsolja. Borsta rent. Skulle det fortfarande sitta fast rester, häll några matskedar rapsolja och grovt salt i grytan och skrubba med en pappershandduk tills det släpper.*



4. Torka ur - smörj därefter in hela grytan med lite rapsolja på hushållspapper.
5. Torka noga innan förvaring enligt ovan instruktioner.

GÖR ✓ - GÖR INTE ✗

- Skulle ni i framtiden få lite rost på grytan så gå igenom den första diskningen och sedan infettningen så är grytan som ny igen. ✓
- Vissa hävdar att man ska undvika ägg, tomater eller till exempel fisk i gjutjärn. Det ligger ingen sanning i detta. Gjutjärn fungerar utmärkt! ✓
- Använd gärna redskap av trä. Försiktig användning av metallspatel eller stekspade är ok ✓, men försök att undvika metallredskap när du just gjort en infettning av grytan. ✗
- Förvara inte mat i gjutjärns grytan. Det är dåligt för både grytan och maten. ✗
- Rengör grytan direkt, helst medan den fortfarande är lite varm. ✓ Undvik att blötlägga gjutjärns grytor. ✗