

Take care of your new Enameled Cast Iron

MARELD

SV / SKÖTSELRÅD

Gjutjärn är ett hållbart och tåligt material som är både lätt att använda och underhålla. Den här gjutjärns gryta är emaljerad på insidan och utsidan. En gryta i gjutjärn tål hög värme, fördelar värmen perfekt och håller i många år.

Gjutjärnsrytor från Mareld kan användas på alla typer av värmekällor, inklusive induktionshäll. De tål också att användas i ugn upp till 300°C

Innan du börjar laga mat

Innan första användningen rekommenderar vi att produkten diskas ur för hand med ljummet vatten och diskmedel detta för att få bort eventuella rester av damm från tillverknigen.

DK / VEDLIGEHOEDELSSE

Støbejern er et slidstærkt og solidt materiale, der både er nemt at bruge og vedligeholde. Denne støbejernsgryde er emaljeret på indersiden og ydersiden. En støbejernsgryde kan modstå høj varme, fordeler varmen perfekt i panden og å vil du få glæde af den i lang tid!

støbejernsgryder fra Mareld kan anvendes på alle typer varmekilder, herunder induktionskogeplade. De kan også bruges i ovnen op til 300°C .

Før du begynder at lave mad

Før første brug anbefaler vi, at produktet vaskes i hånden med lunkent vand og opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester af støv fra fremstillingen.

NO / VEDLIKEHOLDSRÅD

Støpejern er et slitesterkt og varig materiale som er både enkelt å bruke og vedlikeholde. Denne støpejernspannen er emaljert innvendig og utvendig. En gr i støpejernsgryte tåler høy varme, fordeler varmen perfekt i pannen du vil glede deg over den i lang tid!

Mareld støpejernsprodukter kan brukes på alle typer varmekilder, inkludert induksjonstopper. De kan også brukes i stekeovn i opp til 300 °C. Vær oppmerksom på at dette ikke gjelder produkter med håndtak eller tredetaljer - disse bør ikke brukes i stekeovner.

Før du begynner å lage mat

Før førstegangsbruk anbefaler vi at produktet vaskes for hånd med lunkent vann og oppvaskemiddel for å fjerne rester av støv fra produksjonen.

Allmänna Skötselråd

Använd smör eller olja när du steker och ge pannen ett par minuter att bli varm innan du lägger ner råvarorna i pannen. Låt sedan alltid pannen svalna innan du diskar den och ställ aldrig ned en varm panna direkt i kallt vatten eftersom temperaturväxlingen kan orsaka sprickor eller skador på emaljen.

Diska alltid din gryta för hand i ljummet eller hett vatten med diskmedel. Vid behov kan du skrapa loss fastbrända rester med en plastskrapa, eller koka upp lite vatten i pannen och koka loss eventuella rester.

Torka grytan direkt efter rengöring

Tänk på att handtag i gjutjärn blir varma vid användning både på spisen och i ugnen. Använd alltid grytlappar eller en torr, tjockare trasa när du hanterar din varma gryta.

Generel vedligeholdelse

Brug smør eller olie, når du steger og giv panden et par minutter til at blive varm, før du lægger råvarerne ned i panden. Lad derefter altid panden køle af, før du vasker den op, og sæt aldrig en varm pande direkte ned i koldt vand, da temperaturændringen kan forårsage revner eller skader på emaljen.

Vask altid din støbejernspande i hånden i lunkent eller varmt vand og opvaskemiddel. Hvis det er nødvendigt, kan du skrabe brændte rester løs med en plastikskrabere eller koge lidt vand i panden, så det løsner eventuelle rester. Brug aldrig opvaskemiddel i din støbejernspande.

Tør stegepanden lige efter rengøring.

Husk at håndtag i støbejern bliver varme, når du bruger dem, både på komfuret og i ovnen. Brug altid grydelapper eller en tør, tykkere klud, når du håndterer din varme pande.

Generelle vedlikeholdsråd

Bruk smør eller olje når du steker og gi pannen et par minutter til å bli varm før du legger ingrediensene i pannen. La alltid pannen avkjøles før du vasker den, og legg aldri en varm panne direkte i kaldt vann, da temperaturendringen kan forårsake sprekker eller skade på emaljen.

Vask alltid støpejernspannen for hånd i lunkent eller varmt vann og oppvaskemiddel. Om nødvendig kan du skrape av brente rester med en plastskrape, eller koke opp litt vann i pannen og koke løs eventuelle rester.

Tørk stekepannen umiddelbart etter rengjøring.

Husk at støpejernshåndtakene blir varme når de brukes både på komfyren og i stekeovnen. Bruk alltid grytekluter eller en tørr, tykkere klut når du håndterer den varme pannen.

Take care of your new Enameled Cast Iron

MARELD

EN / CARE ADVICE

Cast iron is a durable and resistant material that is easy to use and maintain. This cast iron pot is enameled on the outside and inside. A cast iron pot can withstand high heat, distributes heat perfectly and lasts for many years.

Mareld cast iron pots can be used on all types of heat sources, including induction hobs. They can also be used in an oven up to 300°C.

Before you Start Cooking

Before using the product for the first time, we recommend washing it by hand with lukewarm water and detergent to remove any residual dust from the manufacturing process.

FI / HOITO-OHJEET

Valurauta on kestävä ja kestävä materiaali, jota on helppo käyttää ja huoltaa. Tämä valurautapannu on emaloitu ulko- ja sisäpuolelta. Valurautapata kestää suurta kuumuutta, jalkaa lämmön täydellisesti ja kestää monta vuotta.

Mareldin valurautapatoja voi käyttää kaikenlaisilla lämmönlähteillä, myös induktioliedellä. Niitä voidaan käyttää myös uunissa jopa 300 °C:n lämpötilaan asti.

Ennen kuin aloitat ruoanlaiton

Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme tuotteen pesemistä käsin haalealla vedellä ja pesuaineella, jotta kaikki valmistusprosessista jääneet pölyjäämät saadaan poistettua.

General Care Instructions

When frying, use butter or oil and give the pan a few minutes to heat up before adding the ingredients to the pan. Always let the pan cool down before washing it and never put a hot pan directly into cold water as the temperature change can cause cracks or damage to the enamel.

Always wash your pot by hand in lukewarm or hot water with detergent. If necessary, you can scrape off any burnt residue with a plastic scraper, or boil some water in the pan to get rid of any residue.

Dry the pot immediately after cleaning

Keep in mind that cast iron handles get hot when used both on the stove and in the oven. Always use potholders or a dry, thicker cloth when handling your hot pot.

Yleiset hoito-ohjeet

Käytä paistamisessa voita tai öljyä ja anna pannun kuumentua muutama minuutti ennen kuin lisäät ainekset pannulle. Anna pannun jäähtyä ennen pesua, äläkä koskaan laita kuumaa pannua suoraan kylmään veteen, sillä lämpötilan muutos voi aiheuttaa halkeamia tai vaurioittaa emalia.

Pese pannu aina käsin haaleassa tai kuumassa vedessä pesuaineen kanssa. Tarvittaessa voit kaapaa palaneet jäämät pois muovikaapimella tai keittää pannussa vettä ja keittää jäämät pois.

Kuivaa pannu välittömästi puhdistuksen jälkeen

Muista, että valurautaiset kahvat kuumenevat, kun niitä käytetään sekä liedellä että uunissa. Käytä aina patalappuja tai kuivaa, paksumpaa liinaa, kun käsittelet kuumaa kattilaa.