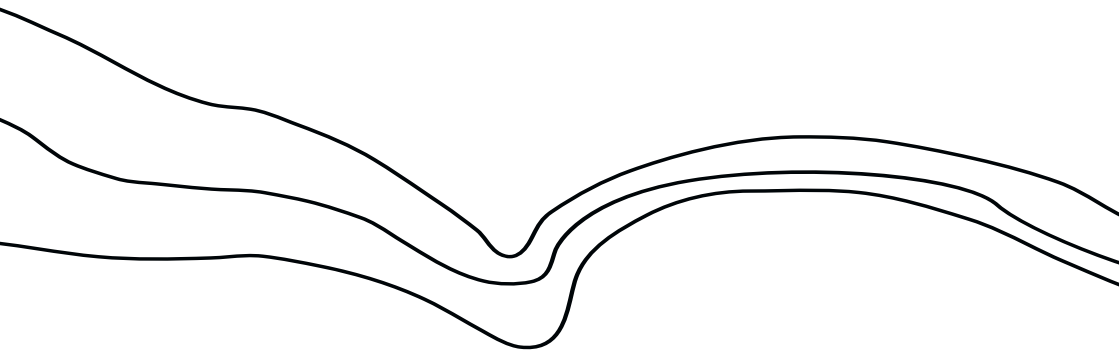


MARELD

Carbon Steel Pan

Care Advice



EN / CARE ADVICE	2
SV / SKÖTSELRÅD	3
DK / PLEJERÅD	4
NO / OMSORGRÅD	5
FI / HOITONEUVOJA	6



Congratulations on your Carbon Steel Pan!

Before the pan is ready for use, you need to season it. This can be done in several different ways. The seasoning protects the pan from rust, and gives the pan the nonstick characteristics. When oil is heated in the pan, it creates a polymerized reaction which creates a hard protective layer.

Below you can see the methods that we find to be the two easiest and most effective ways to season your pan.

Gas hob

If you have access to a gas hob, this is the quickest and easiest way to season your carbon steel pan.

- Check that the pan is devoid of any factory coatings and other contaminants. Use warm water and detergent, then dry thoroughly.
- Heat the pan on medium heat. Once the pan is hot, apply a thin layer of rapeseed oil or other suitable cooking fat, both inside and out. Use a cloth or paper towel.
- The oil will start to smoke and ooze, so open the window if you are not outside.
- After a few minutes, the pan will have a brownish layer.
- Make sure to spin and tilt the pan so that all parts are evenly seasoned, including the edges.
- Repeat the process by applying a thin layer of oil until the pan gets a dark brown-black glossy layer.

Oven

If you do not have access to a gas hob, the oven is the next best option.

- Before you start, make sure the pan is devoid of any factory coatings and other contaminants. Use warm water and detergent, then dry thoroughly.
- Apply a thin layer of rapeseed oil or other suitable cooking fat over the entire surface of the pan, both inside and out. The easiest way to apply the oil is to use a cloth or paper towel. Wipe off any excess leaving only a thin, even layer of oil on the pan.
- Set the oven to 200°C and place the pan upside down on a wire rack. Leave the pan in the oven for 1 hour, then turn off the oven and let the pan cool in the oven. You may want to place aluminum foil in the bottom of the oven, as some oil may drip from the pan.
- Repeat the process at least 3 times to create a protective nonstick surface on the pan.

Maintaining your carbon steel pan

- Wash in warm water. Do NOT use detergent or other soaps as this may affect the coating that was seasoned into the pan. Dry the pan immediately after washing to avoid rust. Oil the inside of the pan with a thin layer of oil and set it aside for the next use.
- Use the pan regularly to prevent the coating from drying and flaking.
- Avoid high acid ingredients such as tomatoes, wine or citrus fruits as these can cause the coating to come off. This poses no danger, but can negatively affect the flavour and appearance of the food.



Grattis till din Kolstålspanna!

Innan panna är redo att användas behöver du bränna in den, detta kan du göra på flera olika sätt. Du bränner in pannan för att skydda den mot rost samt för att få nonstick egenskaper. När pannan hettas upp med olja i polymeriseras denna vilket skapar ett hårt skyddande lager.

Vi har samlat de två enklaste och mest effektiva sätten att bränna in din panna i vår mening.

Gasolspis

Har du tillgång till en gasolspis är detta det snabbaste och enklaste sättet att bränna in din kolstålspanna.

- Se till att pannan är ordentligt rengjord från eventuella fabriksbeläggningar eller föroreningar. Använd varmt vatten och diskmedel, och torka sedan noga.
- Värm upp pannan på medelvärme. När pannan är varm applicerar du ett tunt lager rapsolja eller annat lämpligt matfett, både inuti och utanpå. Använd en trasa eller pappershandduk d.
- Oljan kommer att ryka och osa så öppna fönstret om du inte står utomhus.
- Efter några minuter kommer du se att pannan fått ett brunaktigt lager.
- Se till att snurra och tippa på panna så alla delar bränns in jämt, även kanterna.
- Upprepa processen med att applicera ett tunt lager olja till pannan får ett mörkbrun-svart blankt lager.

Ugnen

Om du inte har tillgång till en gasolspis är ugnen det näst bästa alternativet.

- Innan du börjar, se till att pannan är ordentligt rengjord från eventuella fabriksbeläggningar eller föroreningar. Använd varmt vatten och diskmedel, och torka sedan noga.
- Applicera ett tunt lager av rapsolja eller annat lämpligt matfett över hela pannans yta, både inuti och utanpå. Oljan är enklast att applicera med hjälp av en trasa eller en pappershandduk. Torka av eventuellt överskott, målet är att lämna ett tunt, jämnt lager av olja på pannan.
- Ställ in ugnen på 200°C och lägg pannan upp och ner på ett galler. Finns risk att det droppar lite olja så en bit aluminiumfolie i ugnens botten kan vara en bra idé. Låt pannan vara inne 1h stäng av ugnen och låt den svalna i ugnen
- Upprepa processen minst 3 gånger för att få en skyddande nonstickyta på pannan.

Ta hand om din kolstålspanna

- Diska med varmt vatten INGET diskmedel, detta kan påverka beläggningen du bränt in. Torka pannan direkt efter du diskat den för att undvika rost. Olja insidan av pannan med ett tunt lager olja och ställ undan den till nästa användning.
- Använd pannan regelbundet för att undvika att beläggningen torkar och börjar flagna.
- Undvik ingredienser med hög syra som tomater, vin eller citrusfrukter. Dessa kan få beläggningen att lossna, vilket inte utgör någon fara men kan påverka matens smak och utseende negativt.



Tillykke med din Kulstålspande!

Før panden er klar til brug, skal du brænde den ind, og det kan gøres på flere forskellige måder. Man brænder panden ind for at beskytte den mod rust og for at få non-stick egenskaber. Når panden varmes op med olie i, polymeriserer olien og skaber et hårdt beskyttende lag.

Her har vi samlet de to, efter vores mening, nemmeste og mest effektive måder at brænde din pande ind på.

Gaskomfur

Hvis du har adgang til et gaskomfur, er det den hurtigste og nemmeste måde at brænde din kulstålspande ind.

- Sørg for, at panden er ordentligt rengjort for eventuelle fabriksbelægninger eller urenheder. Brug varmt vand og rengøringsmiddel, og tør derefter grundigt.
- Varm panden op på medium varme. Når gryden er varm, smøres et tyndt lag rapsolie eller andet egnet madfedt på, både indvendigt og udvendigt. Brug en klud eller et stykke køkkenrulle.
- Olien vil ryge og ose, så åbn vinduet, hvis du ikke står udenfor.
- Efter et par minutter vil du se, at panden har fået et brunligt lag.
- Sørg for at dreje og vippe panden, så alle dele bliver jævnt brændt, også kanterne.
- Gentag processen ved at påføre et tyndt lag olie, indtil panden får et mørkebrunt-sort blankt lag.

Ovenen

Hvis du ikke har adgang til et gaskomfur, er ovnen den næstbedste løsning.

- Før du går i gang, skal du sørge for, at gryden er grundigt rengjort for eventuelle fabriksbelægninger eller urenheder. Brug varmt vand og opvaskemiddel, og tør derefter grundigt.
- Påfør et tyndt lag rapsolie eller andet egnet fedtstof på hele pandens overflade, både indvendigt og udvendigt. Det er nemmest at påføre olien med en klud eller et stykke køkkenrulle. Tør eventuelt overskydende olie af. Målet er at efterlade et tyndt, jævnt lag olie på panden.
- Tænd ovnen på 200°C, og sæt panden på hovedet på en rist. Der er risiko for, at der drypper lidt olie, så det kan være en god idé at lægge et stykke aluminiumsfolie i bunden af ovnen. Lad panden stå i 1 time, sluk for ovnen, og lad den køle af i ovnen.
- Gentag processen mindst 3 gange for at få en beskyttende non-stick overflade på panden.

Pleje af din kulstålspande

- Vask med varmt vand, IKKE opvaskemiddel, da det kan påvirke den belægning, du har brændt ind. Tør panden straks efter vask for at undgå rust. Smør indersiden af panden med et tyndt lag olie, og stil den til side til næste brug.
- Brug panden regelmæssigt for at undgå, at belægningen tørrer ud og skaller af.
- Undgå ingredienser med højt syreindhold som tomater, vin eller citrusfrugter. De kan få belægningen til at løsne sig, hvilket ikke er farligt, men kan påvirke madens smag og udseende negativt.



Gratulerer med den nye Karbonstålpannen din!

Før pannen er klar til bruk, må du brenne den inn, noe som kan gjøres på flere forskjellige måter. Du brenner inn pannen for å beskytte den mot rust og for å få nonstick-egenskaper. Når pannen varmes opp med olje i, polymeriseres den og danner et hardt beskyttende lag.

Vi har samlet de to enkleste og mest effektive måtene å brenne inn stekepannen din på.

Gasskomfyr

Hvis du har tilgang til en gasskomfyr, er dette den raskeste og enkleste måten å brenne inn karbonstålpannen på.

- Sørg for at pannen er grundig rengjort for eventuelle fabrikkbelegg eller forurensninger. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk deretter grundig.
- Varm opp pannen på middels varme. Når pannen er varm, smører du den innvendig og utvendig med et tynt lag rapsolje eller annet egnet matfett. Bruk en klut eller et papirhåndkle til dette.
- Oljen vil ryke og ose, så åpne vinduet hvis du ikke står utendørs.
- Etter noen minutter vil du se at pannen har fått et brunaktig lag.
- Sørg for å snurre og vippe pannen slik at alle deler blir jevnt brent, også kantene.
- Gjenta prosessen med å påføre et tynt lag olje til pannen får en mørk brun-svart glans.

Stekeovn

Hvis du ikke har tilgang til en gasskomfyr, er stekeovnen det nest beste alternativet.

- Før du begynner, må du sørge for at pannen er grundig rengjort for eventuelle fabrikkbelegg eller forurensninger. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk deretter grundig.
- Påfør et tynt lag rapsolje eller annet egnet matfett på hele overflaten av pannen, både innvendig og utvendig. Oljen påføres enklest med en klut eller et papirhåndkle. Tørk av overflødig olje, slik at du får et tynt, jevnt lag med olje på pannen.
- Sett ovnen på 200°C og sett formen opp ned på en rist. Det er fare for at det drypper litt olje, så det kan være lurt å legge en bit aluminiumsfolie i bunnen av ovnen. La formen stå i ovnen i 1 time, slå deretter av ovnen og la den avkjøles i ovnen.
- Gjenta prosessen minst 3 ganger for å få en beskyttende nonstick-overflate på pannen.

Ta vare på karbonstålpannen din

- Vask med varmt vann, IKKE oppvaskmiddel, da dette kan påvirke belegget du har brent inn. Tørk pannen umiddelbart etter vask for å unngå rust. Smør innsiden av pannen med et tynt lag olje og sett den bort til neste gang den skal brukes.
- Bruk pannen regelmessig for å unngå at belegget tørker ut og flasser av.
- Unngå ingredienser med høyt syreinnhold som tomater, vin eller sitrusfrukter. Disse kan føre til at belegget løsner, noe som ikke er farlig, men som kan påvirke matens smak og utseende negativt.



Onnittelut hiiliteräs pannun johdosta!

Ennen kuin pannu on käyttövalmis, on sille tehtävä rasvapoltto, ja tämä voidaan tehdä usealla eri tavalla. Pannu poltetaan, jotta se saisi paremman ruostesuojan ja tarttumattomuusominaisuudet. Kun pannua kuumennetaan öljyn kanssa, se polymeroituu, mikä luo kovan suojakerroksen.

Olemme tähän antaneet kaksi mielestämme helpointa ja tehokkainta tapaa pannun rasvapolttamiseen.

Kaasuliesi

Jos käytössäsi on kaasuliesi, tämä on nopein ja helpoin tapa rasvapolttaa hiiliteräs pannu.

- Varmista, että pannu on puhdistettu perusteellisesti kaikista tehdaspinnoitteista tai epäpuhtauksista. Käytä lämmintä vettä ja pesuainetta ja kuivaa huolellisesti.
- Kuumenna pannu keskilämmöllä. Kun pannu on kuuma, levitä ohut kerros rypsiöljyä tai muuta sopivaa ruokarasvaa sekä sisä- että ulkopuolelle. Käytä liinaa tai talouspaperia.
- Öljy savuaa ja tihkuu, joten avaa ikkuna, jos et ole ulkona.
- Muutaman minuutin kuluttua näet, että pannulle on muodostunut ruskehtava kerros.
- Muista pyöritellä ja kallistella pannua niin, että kaikki osat poltetaan tasaisesti, myös reunat.
- Toista prosessia levittämällä ohut kerros öljyä, kunnes pannu saa tummanruskean-mustan kiiltävän kerroksen.

Uuni

Jos sinulla ei ole kaasulietettä, uuni on toiseksi paras vaihtoehto.

- Ennen kuin aloitat, varmista, että pannu on puhdistettu perusteellisesti kaikista tehdaspinnoitteista tai epäpuhtauksista. Käytä lämmintä vettä ja pesuainetta, ja kuivaa se sitten huolellisesti.
- Levitä ohut kerros rypsiöljyä tai muuta sopivaa ruokarasvaa koko pannun pinnalle, sekä sisä- että ulkopuolelle. Öljy on helpointa levittää liinalla tai talouspaperilla. Pyyhi ylimääräinen öljy pois, jotta pannulle jää ohut, tasainen öljykerros.
- Aseta uuni 200 °C:een ja aseta pannu ylösalaisin ritilälle. On olemassa vaara, että öljyä tippuu, joten pala alumiinifoliota uunin pohjalla voi olla hyvä idea. Anna pannun olla uunissa 1 tunti, sammuta uuni ja anna sen jäähtyä uunissa.
- Toista prosessi vähintään 3 kertaa, jotta saat pannuun tarttumattoman suojapinnan.

Hiiliteräs pannun hoitaminen

- Pese kuumalla vedellä ILMAN pesuainetta, sillä se voi vaikuttaa rasvapolttamaasi pinnoitteeseen. Kuivaa pannu heti pesun jälkeen ruostumisen välttämiseksi. Öljyä pannun sisäpuoli ohuella öljykerroksella ja aseta se sivuun seuraavaa käyttöä varten.
- Käytä pannua säännöllisesti, jotta pinnoite ei kuivu ja ala hilseillä.
- Vältä happamia raaka-aineita, kuten tomaatteja, viiniä tai sitruhedelmiä. Nämä voivat aiheuttaa pinnoitteen irtoamista, mikä ei ole vaarallista, mutta voi vaikuttaa kielteisesti ruoan makuun ja ulkonäköön.

