

VINGA
+ +
PÄVO bC

CARE & USE
SKÖTSELRÅD

VINGA SWEDEN

SVENSKA

Att skapa en non-stick effekt i din Pavo 6C kolstålsstekpanna kommer att ta tid, ha tålamod. Vår testpanel lyckades först efter ca 10 gånger. Ju mer du använder stekpannan desto bättre kommer den att bli. Ju svartare den blir desto bättre non-stick-effekt kommer du att få. När du fått en fin svart beläggning i pannan så kommer du kunna laga mer proteinrik mat så som ägg och mager fisk.

KOLSTÅLSPANNOR BEHÖVER BRÄNNAS IN INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder din kolstålspanna första gången skall den brännas in, för att få en yta med non-stick effekt. Denna yta kommer med tid och användning sedan bara bli bättre och bättre, så ha tålamod.

Följ stegen nedan:

- Innan bränning så bör den tvättas av med varmt vatten. Detta pga. av att det finns en yta av vax som skall skydda stekpannan under leverans. Torka därefter noga.
- Öppna fönster och maxa fläkten - Det kommer att ösa.
- Häll i rapsolja, som du smetar ut med en trasa. Ytan skall vara fuktig snarare än blöt.
- Ställ pannan på plattan. Akta dig för att gå på med allt för hög värme direkt, då kan pannan slå sig. Kör så det ryker!
- Fukta trasan med lite mer olja och smeta ut ett nytt tunt lager i hela pannan.
- Upprepa proceduren 5-7 gånger tills pannan är skimrande svart.

Att bränna in pannan är varken svårt eller speciellt tidskrävande, effekten du får är en "non-stickbeläggning", som kommer underlätta stekningen väsent-

ligt. Det bästa av två världar: Släpp lätt och en betydligt större hållbarhet än teflonpannor.

DISKAS FÖR HAND

Diskmedlet bryter ner och förstör den yta som ger pannor av kolstål/gjutjärn, dess fina stek egenskaper. Riktigt hett vatten, i vissa fall kokande är enda rätta. Tänk dock på att aldrig låta dem stå i vatten, då kommer stålet eller järnet att oxidera och börja rosta. Därmed låter man aldrig denna typ av panna lufttorka, utan man torkar av den så att den blir torr direkt efter disk.

MEN HUR GÖR JAG OM JAG STEKT NÅGOT I MIN STEKPANNA AV GJUTJÄRN/KOLSTÅL SOM DEN KAN HA TAGIT MYCKET SMAK AV, SÅ SOM FISK?

I dessa fall används en liten mängd diskmedel, skölj och torka direkt. Därefter behöver stekpannan oljas.

ANVÄND ALLTID FETT

För bästa funktion skall man alltid använda fett i kolstål- eller gjutjärnspannor. De får aldrig torka ut, med risk för rost.

RENGÖR GJUTJÄRN/KOLSTÅL MED SALT

Efter många års användning så kan ytan blivit alltför tjock. Då ger du din gjutjärns- eller kolstålspanna ett nytt liv genom vanligt grovsalt. Täck botten med grovsalt (minst 0,5mm högt). Ställ den på spisen och sätt på hög värme. Låt sedan stå i cirka 2min och skaka däremellan. Där efter oljas pannan in på nytt.

MAT MED SYRA

Skall man tillaga något med syra, så som tomat eller citron är det bäst att använda en stekpanna av rostfritt stål. Syran kan nämligen fräta bort den

naturliga beläggningen i en gjutjärns- eller kolstålspanna. Detta kan bidra till en smak av stål/järn i maten som inte är angenäm (dock ej farligt), samt att stekpannan blir ful.

ANVÄND INTE "BOOST-FUNKTIONEN"

PÅ INDUKTIONSHÄLLAR

Gjutjärn tål mycket höga temperaturer, men allt för snabba temperaturväxlingar kan göra att stekpannan tappar sin jämna, platta form. Undvik därför "boost" på induktionsspisen, då detta kan deformera pannan. En stekpanna av gjutjärn värms ändå snabbt upp och därmed är denna funktion på spisen enbart onödig och i detta fall riskfylld.

STEK PÅ RÄTT SÄTT:

- Låt din stekpanna bli ordentligt het innan du börjar. Var inte rädd för hög värme, men använd inte "Boost"-funktionen på induktionen.
- Låt fett bli hett innan du lägger i råvaran.
- Torka alltid av kött, fisk och grönsaker innan de åker i stekpannan. Detta för att få en fin stekyta.
- Stek inte för mycket åt gången. Risken är att det börjar koka i stället för att steka, då maten sänker temperaturen i stekpannan.
- Maten lossnar lättare när det fått en stekyta, så ha tålamod.

ENGLISH

Achieving a non-stick effect in your Pavo 6C pan will take time. be patient. our test panel achieved the best result after cooking red meat for about 10 times. The more your pan is used, the best the cooking results are. The more it blackens, the less it sticks. Once your pan is well seasoned, you will be able to cook more delicate food such as eggs, fishes.

CARBON STEEL PANS NEED TO BE SEASONED BEFORE USE

Before using your carbon steel pan for the first time, it must be seasoned to create an optimal surface. With time and use, this area will only get better and better, so be patient. Follow the steps below:

- Before seasoning, the pan should be washed with warm water. This is because it has a wax surface to protect the pan during delivery. Then dry thoroughly.
- Open windows and maximize the fan - It will smoke.
- Pour rapeseed oil into the pan and spread it with a cloth. The surface should be moist rather than wet.
- Place the pan on the cooking plate. Beware of using excessive heat right away, otherwise the pan might become deformed. Begin. There should be smoke!
- Moisten the cloth with a little more oil and smear a new thin layer over the pan.
- Repeat the procedure 5-7 times until the pan is shimmering black.

Seasoning the pan is neither difficult nor especially time-consuming. The effect you get is similar to a "non-stick coating" which will greatly facilitate the

frying. The best of two worlds: It's non-stick and has a significantly greater durability than Teflon pans.

WASH BY HAND

Dish soap will break and destroy the surface that makes carbon steel/cast iron cookware so good. Use really hot water, in some cases boiling water.

Just remember to never let them soak in water. This will cause the steel or iron to oxidize and rust. Thus, you must never let this type of pan air dry.

Instead, you should wipe it clean immediately after you've washed it.

But what should I do if I've fried something in my carbon steel pan/cast iron pan that might have a strong taste that lingers, like fish?

In these cases, use a small amount of dish soap, but remember to rinse and dry it immediately afterwards. You also need to oil the pan afterwards.

ALWAYS USE FAT

For best performance, always use fat in carbon steel or cast iron pans. They should never be left to dry as this could create rust.

CLEAN CAST IRON/CARBON STEEL WITH SALT

After many years of use, the surface may become very thick. You can then give new life to your cast iron or carbon steel pan with ordinary coarse salt.

Cover the bottom with coarse salt (at least 0.5 mm thick). Place it on the stove under high heat. Then leave for about 2 min., stirring in between. After that, the pan needs to be re-oiled.

FOOD WITH ACID

If you need to prepare something that is acidic, such as tomatoes or lemons, it is better to use a stainless steel frying pan. The acid may corrode the

natural coating in a cast iron or carbon steel pan. This can contribute to an unpleasant (though not dangerous) taste of steel/iron in the food, and the frying pan will no longer look nice.

DO NOT USE THE “BOOST FUNCTION” ON INDUCTION COOKTOPS

Cast iron can withstand very high temperatures, but temperature changes that occur too fast can cause the frying pan to lose its flat, even shape. Therefore, avoid the “boost” function on the induction cooker as this can deform the pan. A cast iron frying pan nevertheless heats up quickly so this function on the stove is simply unnecessary and, in this case, risky

FRY THE RIGHT WAY:

- Allow your frying pan get really hot before you begin. Do not be afraid of high heat, but do not use the “boost” function on the induction cooktop.
- Let the fat heat up properly before you add the food.
- Always rinse off meat, fish and vegetables before putting them in the frying pan. This is to get a nice roasting surface.
- Do not fry too much at a time. The risk is that the food will start to cook rather than fry as the food lowers the temperature in the frying pan.
- The food will loosen from the pan more easily if it has a roasting surface, so be patient.

VINGA.COM