Skötselråd till stekbord och stekpannor i kolstål

Grattis till ett bra köp och härligt att du valde en av våra produkter!

Innan första användningen

Stålet som är levererat till dig har en hinna med livsmedelsklassat fett, för att det inte skall rosta – detta behöver du få bort efter första användningen.

1. Diska riktigt noga med diskmedel och se till att den blir 100% torr.
   Om du ställer den åt sidan och den är blöt eller att den får vatten på sig kan den börja rosta och även släppa detta på ytan den står på.

Bränna in stålet eller låta det ta tid

Det finns två alternativ som du kan använda dig av, denna snabba eller den lite segare.
Att bränna in kan också kallas för seasoning eller att man bakar in den
Använd **inte** olivolja eller avokadoolja! Vi rekommenderar en varmpressad olja t.ex. Rapsolja.

Alternativ 1: Inbränning med t.ex. rapsolja (Skapar snabbt en nonstick yta genom att oljan polymeriseras)

1. Säkerställa att stekbordet/pannan är 100% ren och 100% torr
2. Använd en värmekälla – Ställ på produkten och starta värmen (1 av 6, anpassa dessa intervaller till din egen värmekälla). Ju jämnare desto bättre, gasgrill/pelletsgrill eller gasspis är att föredra med vanlig spis fungerar också
3. När du fått upp lite värme häller du på en liten mängd rapsolja och stryker ut med en trasa eller papper (tillräckligt för att tunt täcka hela ytan)
4. Öka värmen till 2/6 och när oljan har ”försvunnit” är det dags för en ny strykning.
5. Gör sedan denna procedur upprepande gånger genom att öka temperaturen ett steg uppåt och stryka på ett tunt lager olja när det förgående absorberats. (När det blir riktigt varmt kommer oljan att ryka mycket, varm pressad rapsolja börjar ryka vid 240 grader)

   Stålet kommer att skifta från silver till ljusbrunt och sedan mer mot djupbrunt.

   Se video

Alternativ 2: Ytskikt genom användning

Det är även möjligt att skapa ovan yta genom kontinuerligt användande – att bara steka och rengöra. Ytan kommer men det tar lång tid och du kan uppleva att det behövs mer fett och att det kan vara lite större chans att det bränner fast mer. Tänk på att det är viktigt att stålet alltid är torrt och att du är noga med att applicera lite olja efter den torkats torr för att den inte skall rosta

Skötselråd till stekbord och stekpannor i kolstål

Rengöring

Rengöring med vatten

När stekbordet eller pannan skall rengöras ska den gärna vara lite varm men inte knallvarm.
Ha gärna en speciell diskborste för det här (förslagsvis en svart) då den kommer bli smutsig. Låt inte heller den dedikerade borsten komma i kontakt med diskmedel.

Diska i varmt vatten och gno bort stekrester, du kan använda en vass skrapa men var försiktigt.
Beläggningen som är inbränd eller du vill ha kvar är riktigt tunn och upplevs som en lack.
Torka alltid av pannan efter att du diskat den.

Lufttorkar den riskerar den att rosta. En helt ny panna rostar riktigt snabbt, medan en inbränd eller välanvänd klarar av lufttorkning

Rengöring med värme (för användning på en utomhusgrill)

Hetta upp ordentligt så ev. rester förkolnar, skrapa rent, torka ur.
Ska du använda den direkt kör du på lite olja.
Ska den tas in: Låt svalna och stryk på lite olja.

Värme

Kolstål passar på alla värmekällor.
Stålet är taget från sin ursprungliga form och har därefter formats och/eller pressats, därav finns det spänningar i materialet.
Värmen bidrar till att stålet vill röra på sig och därför är det viktigt med nedanstående information

Snabb upphettning/avkylning kan riskera att produkten slår sig

När det kommer till induktionshällar och gashällar är det viktigt att vara försiktig – värm upp stegvis så att stålet inte slår sig.

Kolstål är ferromagnetiskt vilket gör att dem reagerar mycket snabbt på induktion.

Återställa en produkt

Om din produkt börjat flagna kraftig eller rostat kan du göra följande

1. Gno bort beläggningen med Svinto (det blir lite sliprepor) eller en mildare slipduk
2. Genomför inbränningsprocessen på nytt

Om din produkt har slagit sig lite kan du försiktigt rikta den med gummiklubba

Besök oss på www.burgerstore.se
Maila: kundservice@burgerstore.se