

Skottsberg tuotteen käyttö- ja huolto-ohjeet

ENNEN RUOANLAITTOA

- Varmista, että raaka-aineet ovat huoneen lämpöisiä ja että raaka-ainesta on poistettu kosteus.
- Lämmitä pannua rauhallisesti, älä lämmitä kylmää pannua maksimiteholla. Normaali paistamiseen tarvitset todennäköisesti 50 – 70 % täydestä tehosta.
- Kun pannu on lämmennyt riittävästi, lisää öljy tai voi ja aloita paistaminen.

Vinkki: Täyttä tehoa voit tarvita vain, kun raaka-aineeseen halutaan hyvä paistopinta, mutta se ei saa kypsyä läpikotaisin. Muista kuitenkin esilämmittää pannua, ennen maksimitehoa!



SKOTTSBERG
FOR LIFE

RUOANLAITON AIKANA

- Ole kärsivällinen paistaessasi.
- Jos ruoka jää kiinni pannuun, laske lämpötilaa ja anna ruoan irrota pannusta.
- Käytä vain metallisia ruoanlaittovälineitä.
- Jos lämpötila on liian korkea, ota pannu pois lämmönlähteeltä. Vaikka pannu on otettu pois liedeltä, kypsäneminen jatkuu, sillä pannun rungossa on paljon varautunutta lämpöä.

RUOANLAITON JÄLKEEN

- Älä varastoi ruokaa pannulle.
- Anna pannun jäähtyä kunnolla ennen pesua.
- Älä koskaan laita kuumaa pannua kylmään veteen, halkeamisvaaran takia.

SKOTTSBERG
FOR LIFE

PESU

- Pese pannu aina käsin.
- Käytä pesuun vain vettä. Ei saippuaa eikä hankaussientä.
- Voit raapia pinttyneet kohdat Skottsbergin kuurausmatolla tai esim. metallilastalla.
- Kuivaa pannu huolellisesti ja pyyhkäise pinta lopuksi pienellä määrällä öljyä.



SKOTTSBERG
FOR LIFE

RASVAPOLTTO

- Pese ja puhdista pannu ensin kaikista epäpuhtauksista ja kuivaa.
- Lämmitä pannua matalalla lämmöllä hetki, niin että pannun huokoset avautuvat.
- Levitä nukkaamattomalla rievulla öljyä vain pannun sisä- ja ulkopintaan. Vältä rasvan joutumista kahvaan.
- Pyyhi suurimmat öljyt pois puhtaalla rievulla. Huom! Paistopintaan jätetään sen verran öljyä, ettei se kuitenkaan valuta.



SKOTTSBERG
FOR LIFE

Poltto uunissa:

1. Aseta pannu 300 asteiseen uuniin ylösalaisin ritilän päälle ja polta tunnin verran. Varmista hyvä ilmanvaihto.
2. Anna pannun jäähtyä uunissa.

Poltto liedellä:

1. Laita liesi lähes täydelle teholle ja pidä liedellä, kunnes öljy alkaa savuta. Odota vielä muutama minuutti ja sammuta liesi.
2. Anna pannun jäähtyä liedellä. Muista pitää liesituuletin päällä!



SKOTTSBERG
FOR LIFE

Vinkki: Kun otat pannun käyttöösi ensimmäisen kerran, tee rasvapoltto ainakin kerran, jotta pannun tarttumattomuus paranee. Useampi rasvapoltto parantaa tarttumattomuutta entisestään. Tämä ominaisuus paranee myös pelkällä käytöllä sekä oikeanlaisella pesulla ja huollolla.

Vinkki: Jos pannusi on ruostunut, pese ja puhdista pannu vedellä ja karhunkielellä tai teräsvillalla. Tee rasvapoltto kuten yllä. Jos ruostetta on paljon, voit käyttää puhdistukseen veden sijasta myös etikkaa.



SKOTTSBERG
FOR LIFE