

## SATAKE KOLSTÅLSPANNA / BLUE CARBON STEEL PAN SKÖTSELRÅD / CARE ADVICE

### SVE

Kolstålspannor är suveränt för all sorts stekning – grönsaker, fisk & kött. Den tål ugnstemperaturer upp till 250° och har likvärdiga egenskaper som gjutjärn, men klart lägre vikt. Satake Kolstålspanna är färdiginbränd och är klar för användning efter en första diskning; koka upp vatten i pannan och låt koka några minuter. Diska därefter ur pannan med en svamp och lite diskmedel. Skölj och torka väl. Pannorna blir bättre och bättre med en naturlig nonstick-funktion desto mer man använder dem.

**Skötselråd:** Kolstål är känsligt för fukt, låt därför aldrig pannan ligga i blöt. Handrengör och skölj pannan i varmt vatten. Handtorka noga direkt. Botten på pannan blir brunaktig och lätt flammig, det är som det ska. Är det för stora, hastiga temperaturförändringar kan botten bli ojämn. Hett därför upp pannan varsamt till önskad temperatur. **Efter användning** - låt pannan svalna innan den rengörs. Tillagning av produkter med hög syra rekommenderas ej då pannans naturliga skyddslager försämras. Vid användning av induktionshäll, använd aldrig boost-effekt, pannan hettas upp för hastigt. Boost är endast till för att koka upp vatten. Häll aldrig kallt vatten i en varm panna. Kolstålspannan får ej diskas i diskmaskin. **Rengöring** görs i varmt vatten och diskmedel bör undvikas i mesta möjliga mån. Behöver man diska pannan noga med handdiskmedel är det bra att **bränna in** olja i pannan efteråt. Smörj då in pannan med ett tunt lager rapsolja eller linfröolja och hetta upp gradvis till rykande het. Låt svalna och torka därefter med hushållspapper. Pannan tar inte skada av detta, processen kan göras vid upprepade tillfällen om den naturliga nonstick-funktionen diskats bort.

Repor och färgförändringar påverkar inte stekpannans prestanda.

### ENG

Carbon steel pans are great for all kinds of frying - vegetables, fish & meat. They can withstand oven temperatures up to 480°F and have equivalent qualities to cast iron, but with less weight. Satake Carbon steel pans are pre-seasoned and ready for use after a first wash; boil water in the pan for a few minutes. Clean the pan with a sponge and a small amount of detergent. Rinse and dry well. The pans natural nonstick function gets better and better the more you use the pan.

**Care instructions:** Carbon steel is sensitive to moist, never leave the pan in water. Hand wash and rinse the pan in warm water. Hand dry thoroughly immediately after washing. The bottom of the pan will become colored and slightly patchy, which is normal. Steep and rapidly increased temperature changes can cause an uneven bottom. Therefore, heat the pan gradually to your desired temperature. **After use** - allow the pan to cool before cleaning. Cooking with acidic food will downgrade the natural patina layer and is not recommended. Never pour cold water into a hot pan. When using induction stove top, never use the boost effect, the heat increase is too intense for the carbon steel. This function is for boiling water only. The carbon steel pan must not be washed in the dishwasher. **Cleaning** is done in warm water and detergent should be avoided as much as possible. If you need to wash the pan thoroughly with hand detergent, it is good to **season the pan** in fat afterwards. Lubricate the pan with a thin layer of canola- or flaxseed oil and heat gradually to steaming hot. Allow to cool and then dry with kitchen paper. The pan is not damaged by this, and the process can be done repeatedly if the natural nonstick function is washed away.

Scratches and color changes do not affect the performance of the frying pan.