

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Deutsch	5
Français	8
Nederlands	11
Dansk	14
Íslenska	17
Norsk	20
Suomi	22
Svenska	25
Česky	28
Español	30
Italiano	33
Magyar	36
Polski	38
Eesti	41
Latviešu	44
Lietuvių	47
Portugues	49
Româna	52
Slovensky	55
Български	58
Hrvatski	61
Ελληνικά	64
Українська	67
Srpski	70
Slovenščina	73
Türkçe	75
عربي	78

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product. This is because IKEA carbon steel pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- In some cases, you might also notice small spots of rust on your pan. This may be caused by exposure to moisture during transport and is normal for new carbon steel cookware.
- Any visible traces of oil or any potential spots of rust are harmless and do not affect the functionality of the pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time. For seasoning your cookware, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and to keep food from sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating. You can season a carbon steel pan on any cooking zone. Follow the instructions below, or you can follow an instruction video on www.ikea.com.

Seasoning: Tips and recommendations

- Use a vegetable oil with a high smoke point and neutral taste, for example grapeseed oil or sunflower oil.
- When seasoning, only the cooking surface and the interior sides of the frying pan need to be rubbed with oil. The exterior of the pan just needs a thin layer of oil every now and then to make it corrosion resistant. The handle has been lacquered and does not need to be oiled.
- For best results when seasoning a frying pan on a cooking zone, you should match the size of the cooking zone with the size of the pan. This ensures the heat is evenly distributed during continued use and results in an even seasoning layer for better non-stick performance.
- Be careful not to burn your hands since the frying pan becomes very hot when seasoning. We recommend using a kitchen tong to hold a paper towel when rubbing oil on a hot pan.
- When you have completed the seasoning instructions, add a tiny bit of fresh oil and give the pan a thorough shine. You can now start cooking with it. The seasoning and its non-stick performance will continue to gradually build up as the pan becomes even darker in colour after usage, and eventually it will be totally black. Note that cooking fat in a carbon steel pan is still a must, although very little is needed compared to for example a stainless-steel pan.

Seasoning on a cooking zone

1. Pour a generous amount of vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel. When done rubbing, there should be enough oil absorbed by the towel for it to drip off the paper. Save the oily paper for later use.
2. Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan. Use medium-high heat (6 out of 10) and the frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little and to darken in colour, which is normal and part of the process.
3. Continue the seasoning process for approximately 10 minutes. To ensure that all parts of the surface are covered with oil and to build up an even seasoning layer, the surface should be rubbed with oil every two minutes; use a kitchen tong – to not burn yourself on the hot pan – and hold the oily paper while rubbing. Also, to ensure even heating, try rotating the pan around every now and then. You will notice the oil thickening slightly and being absorbed by the pan.
4. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.
5. Repeat the seasoning process for another 10 minutes, but this time only apply just a thin layer of oil using a fresh paper towel. The pan might be slightly drier, and the paper might want to stick; in this case, just add a little more oil so you can smoothly rub the pan every 2 minutes.
6. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature. This time, try to really polish it until the surface gets a dry look.
7. Repeat the seasoning process one last time using only a thin layer of oil, but reduce the time to approximately 6 minutes.
8. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water with a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. If you like, you can carefully add a small drop of washing-up liquid. Note that too much washing-up liquid might dry out the material and remove the necessary layer of fat that is needed for carbon steel surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food burns and sticks, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

Taking care of the wooden parts

- Do not allow wooden parts like handle or knob to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- When food is cooked in a carbon steel pan, the frying fat collects in the small pores in the carbon steel surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the carbon steel, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily.
- Please note that the material for carbon steel pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Deutsch

Achtung!

- Vor dem ersten Gebrauch können Ölsuren auf dem Produkt auftreten, da der IKEA Karbonstahl mit Öl in Lebensmittelqualität vorbehandelt wurde, um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- In einigen Fällen können auch kleine Rostflecken auf der Oberfläche der Bratpfanne auftreten. Dies kann darauf zurückzuführen sein, dass die Pfanne während des Transports in einer feuchten Umgebung gelagert wurde, und ist für Kochgeschirr aus Karbonstahl nicht ungewöhnlich.
- Die sichtbaren Ölsuren oder eventuellen Rostflecken sind

unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrennen der Pfanne; dies sollte vor der ersten Benutzung des Produkts vorgenommen werden. Dazu bitte die unten stehende Anleitung befolgen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen. Jegliche Reste des für die Vorbehandlung verwendeten Öls in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrennen.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von Lebensmitteln zu verhindern, sollte diese Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren des Blechs mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht. Die Karbonstahlpfanne kann auf jeder Kochzone eingebrannt werden. Dazu die unten stehende Anleitung oder das Anleitungsvideo unter www.IKEA.com befolgen.

Das Einbrennen: Tipps und Empfehlungen

- Zum Einbrennen ein Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt und neutralem Geschmack verwenden, z. B. Traubenkern- oder Sonnenblumenöl.
- Dann nur die Bratfläche und die Innenseite der Bratpfanne mit Öl einfetten. Die Außenseite der Pfanne benötigt nur hin und wieder eine dünne Ölschicht, um sie rostbeständig zu machen. Der Griff ist lackiert und muss nicht geölt werden.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Größe der Kochzone der Größe der Bratpfanne entsprechen. Dadurch wird die Hitze bei fortgesetztem Gebrauch gleichmäßig verteilt und eine gleichmäßige eingebrannte Schicht für eine bessere Antihafwirkung erzielt.
- Darauf achten, sich nicht die Hände zu verbrennen, da die Pfanne beim Einbrennen sehr heiß wird. Wir empfehlen, beim Einölen der heißen Pfanne eine Küchenzange mit Papiertüchern zu verwenden.
- Nach dem Einbrennen der Pfanne gemäß der Anleitung etwas frisches Öl hinzugeben, um die Pfanne gründlich zu polieren. Jetzt kann die Bratpfanne zum Braten verwendet werden. Das Einbrennen und die Antihafwirkung werden sich nach und nach verstärken, da die Pfanne durch den Gebrauch eine noch dunklere Farbe annimmt, bis sie schließlich ganz schwarz ist. Bitte beachten, dass bei Pfannen aus Karbonstahl immer noch Speisefett zum Braten benötigt wird, wenn auch nur sehr wenig im Vergleich zu einer Pfanne aus Edelstahl.

Einbrennen auf einer Kochzone

1. Eine großzügige Menge Pflanzenöl in die Bratpfanne gießen und die gesamte Innenseite der Pfanne mit Küchenpapier einfetten. Nach dem Einfetten sollte noch so viel Öl übrig sein, dass es vom Papier abtropft. Das ölige Papier für später aufheben.
2. Die Bratpfanne auf eine Kochzone stellen, die der Größe der Pfanne entspricht. Die Kochzone auf mittlere Hitze (6 von 10)

einstellen. Die Pfanne wird nun langsam heißer, mit der Zeit etwas rauchen und sich dunkel verfärben, was normal und Teil des Vorgangs ist.

3. Den Vorgang etwa 10 Minuten lang fortsetzen. Um sicherzustellen, dass alle Teile der Oberfläche mit Öl bedeckt sind und sich eine gleichmäßige Einbrennschicht bildet, sollte die Oberfläche alle zwei Minuten mit Öl eingerieben werden. Dazu das ölige Papier mit einer Küchenzange festhalten, um sich nicht an der heißen Bratpfanne zu verbrennen. Für eine gleichmäßige Erhitzung die Pfanne von Zeit zu Zeit drehen. Das Öl wird leicht eindicken und von der Bratpfanne aufgesogen.
4. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Das Einbrennen weitere 10 Minuten fortsetzen, aber diesmal nur eine dünne Schicht Öl mit einem frischen Papiertuch auftragen. Die Bratpfanne ist jetzt vermutlich etwas trockener und das Papier kann kleben bleiben. Einfach etwas mehr Öl hinzugeben, damit sich die Pfanne alle zwei Minuten leicht einfetten lässt.
6. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Pfanne nun so gut es geht abwischen und polieren, bis die Oberfläche ein trockenes Aussehen hat.
7. Den Vorgang ein letztes Mal mit nur einer dünnen Ölschicht wiederholen, aber die Zeit auf etwa 6 Minuten reduzieren.
8. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Pflege und Reinigung

- Um die Bratpfanne nach dem Gebrauch zu reinigen, sie von Hand in Wasser mit einer Bürste abwaschen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Bei Bedarf können ein paar Tropfen Spülmittel hinzugegeben werden. Bitte beachten, dass zu viel Spülmittel das Material austrocknen und die für Karbonstahloberflächen notwendige Fettschicht entfernen kann.
- Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unbehandelter Karbonstahl kann rosten, wenn er nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Pflege von Holzteilen

- Darauf achten, dass Holzteile wie Griffe oder Knöpfe nicht

über einen längeren Zeitraum mit Wasser in Berührung kommen, einweichen oder feucht werden. Dadurch kann das Holz splintern.

- Um vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte das Holz mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, den Überschuss abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Gebrauchsanleitung

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Beim Garen in einer Karbonstahlpfanne sammelt sich das Bratfett in den kleinen Poren in der Oberfläche. Das heißt, dass die Speisen, die gebraten oder gebräunt werden, nicht direkt mit dem Karbonstahl in Kontakt kommen, sondern vielmehr mit einer Fettschicht, die ihnen eine schöne, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen.
- Bitte beachten, dass das Material für Karbonstahl reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) nicht geeignet ist, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Das Produkt kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.
- Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät lösen, sind ungefährlich, denn der gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Das Produkt erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Bitte Topflappen benutzen.
- Bei Glaskeramikkochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer auf dem Kochfeld verursachen.
- Das Produkt keinen großen und plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in das heiße Produkt geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www. IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

Français

Important !

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit. Les poêles en acier au carbone IKEA ont été prétraitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Dans certains cas, de tout petits points de rouille peuvent être observés sur la poêle. Ceci s'explique par une éventuelle

exposition à l'humidité durant le transport et c'est un phénomène normal dans la cas d'ustensiles de cuisson en acier au carbone neufs.

- Ces traces d'huile et ces points de rouille sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Ils disparaîtront après le culottage de l'ustensile de cuisson qui doit être effectué avant la première utilisation du produit. Pour le culottage de l'ustensile de cuisson, suivre les instructions ci-dessous.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et pour éviter que les aliments n'y adhèrent, il faut le culotter. Cela permet de combler avec une matière grasse les cavités microscopiques afin de constituer un revêtement protecteur. Vous pouvez culotter une poêle en acier au carbone sur une table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous ou visionnez la vidéo explicative sur www.ikea.com.

Culottage : conseils et recommandations

- Utilisez une huile végétale avec un point de fumée élevé et un goût neutre, comme de l'huile de pépin de raisin ou de tournesol.
- Pour le culottage, seuls la surface de cuisson et les bords intérieurs de la poêle doivent être frottés avec de l'huile. L'extérieur de la poêle a juste besoin d'être enduit de temps en temps d'une très fine couche d'huile pour éviter toute corrosion. Le manche a été verni et ne doit pas être huilé.
- Pour un meilleur résultat, placez la poêle sur une zone de cuisson de diamètre similaire à celui du fond de la poêle. Ceci permet une répartition homogène de la chaleur pendant le culottage afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Veillez à ne pas vous brûler les mains car la poêle est alors très chaude. Nous vous conseillons d'utiliser des pinces pour maintenir le papier essuie-tout quand vous étalez l'huile sur la poêle.
- Après avoir suivi toutes les instructions, ajoutez de nouveau un tout petit peu d'huile et passez un coup de chiffon. Vous pouvez maintenant utiliser la poêle pour cuisiner. Le culottage qui permet d'éviter que les aliments ne collent à la poêle se poursuit au fur et à mesure que la couleur de la poêle fonce, pouvant devenir complètement noire. Il faut toujours utiliser de la matière grasse pour cuisiner avec une poêle en acier au carbone, mais qu'il en faut beaucoup moins qu'avec une poêle en acier inoxydable.

Culottage sur table de cuisson

1. Versez une grande quantité d'huile végétale dans la poêle et étalez-la sur toute la surface intérieure à l'aide d'un papier essuie-tout. Après avoir bien frotté, vous devez pouvoir essorer l'essuie-tout et libérer quelques gouttes d'huile. Conservez cet essuie-tout pour plus tard.
2. Placez la poêle sur une zone de cuisson du même diamètre

que la poêle. Réglez la chaleur sur 6 et attendez que la poêle chauffe lentement, qu'elle fume un petit peu et que sa couleur fonce légèrement, ce qui est normal et fait partie du culottage.

3. Laissez chauffer environ 10 minutes. Afin que toute la surface ait bien été enduite d'huile pour un culottage homogène, il faut repasser de l'huile toutes les deux minutes ; utilisez des pinces pour maintenir le papier essuie-tout et éviter de vous brûler à la poêle. Et pour que la chaleur soit bien répartie, tournez la poêle de temps à autre. Vous remarquerez que l'huile épaissit légèrement avant d'être absorbée par la poêle.
4. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.
5. Répétez l'opération pour une nouvelle durée de 10 minutes, mais en n'appliquant cette fois qu'une très fine couche d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout. La poêle peut devenir un peu plus sèche et le papier peut avoir tendance à accrocher ; dans ce cas, ajoutez un tout petit peu d'huile et frottez avec le papier toutes les 2 minutes.
6. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante. Cette fois, frottez jusqu'à ce que la surface ait un aspect sec.
7. Répétez l'opération une dernière fois en n'appliquant qu'une très fine couche d'huile et ne laissez sur le foyer chaud que 6 minutes.
8. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, lavez l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Vous pouvez ajouter un petit peu de liquide vaisselle si vous le souhaitez. Ne pas utiliser trop de liquide vaisselle car il assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en acier au carbone.
- Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si la poêle rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyez à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.
- L'acier au carbone peut rouiller s'il n'est pas correctement traité. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Entretien des parties en bois

- Ne pas laisser les parties en bois comme les poignées ou les boutons en contact avec l'eau trop longtemps, ni les mettre à tremper. Cela peut faire fendre le bois.
- Pour éviter que le bois ne s'imprègne de taches de graisse

et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24 h plus tard.

Utilisation

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Quand des aliments sont cuits dans une poêle en acier au carbone, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également qu'ils brûlent facilement.
- L'acier au carbone est un matériau réactif. Il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate), car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.
- Le fer libéré au cours de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Ne pas oublier que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Toujours utiliser des maniques pour manipuler l'ustensile.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.
- Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile chaud, car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec ce produit, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.fr.

Nederlands

Belangrijk!

- Vóór het eerste gebruik kunnen er sporen van olie op het product verschijnen. Dit komt omdat IKEA pannen van koolstofstaal zijn voorbehandeld met olie van levensmiddelenkwaliteit om corrosie tijdens het transport te voorkomen.
- In sommige gevallen zie je mogelijk ook kleine roestplekken op je pan. Die worden mogelijk veroorzaakt door de blootstelling aan vocht tijdens het transport. Dit is normaal voor nieuwe pannen van koolstofstaal.
- De zichtbare oliesporen en eventuele roestplekken zijn onschadelijk en hebben geen invloed op de werking van de koekenpan. Ze verdwijnen na het inbranden van de pan, wat gedaan moet worden voordat je het product voor de eerste keer gebruikt. Volg de onderstaande instructies om de pan in te branden.

Voor het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en om te voorkomen dat voedsel blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermend laagje vormt. Je kan een pan van koolstofstaal op elke kookplaat inbranden. Volg de onderstaande instructies of bekijk een uitlegfilmpje op www.ikea.nl

Inbranden: tips en aanbevelingen

- Gebruik plantaardige olie met een hoog rookpunt en een neutrale smaak, zoals druivenpitolie of zonnebloemolie.
- Voor het inbranden hoeven alleen het kookvlak en de binnenkant van de koekenpan te worden ingewreven met olie. De buitenkant hoeft slechts af en toe te worden ingewreven met een dun laagje olie om ervoor te zorgen dat de pan roestvrij wordt. Het handvat is gelakt en hoeft niet te worden ingesmeerd met olie.
- Voor de beste resultaten bij het inbranden van de koekenpan op een kookzone moet de kookzone net zo groot zijn als de pan. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en is ook de inbrandlaag gelijkmatig, zodat eten niet blijft plakken.
- Kijk uit dat je je handen niet verbrandt. De pan wordt bij het inbranden namelijk erg heet. We raden je een keukentang te gebruiken om de keukenrol vast te houden wanneer je de hete pan insmeert met olie.
- Wanneer de pan is ingebrand volgens de instructies, voeg je een klein beetje nieuwe olie toe om de pan goed te laten glanzen. De pan is nu klaar voor gebruik. De pan wordt tijdens het gebruik geleidelijk aan donkerder en uiteindelijk helemaal zwart. Dat betekent dat de pan goed is ingebrand en een antiaanbaklaag heeft. Ook in een koolstofstalen pan moet je bakvet blijven gebruiken. Je hebt echter veel minder nodig dan in bijvoorbeeld een roestvrijstalen pan.

Een kookzone inbranden

1. Giet een ruimte hoeveelheid plantaardige olie in de koekenpan en wrijf de olie uit over de hele binnenkant met een stuk keukenpapier. Als je klaar bent met wrijven, moet de olie die is geabsorbeerd door het keukenpapier van het papier af druppen. Bewaar het met olie doordrenkte papier voor later gebruik.
2. Zet de koekenpan op een kookzone die bij het formaat van de pan past. Gebruik middelhoog vuur (6 van de 10) om de koekenpan langzaam op te warmen. Uiteindelijk geeft de pan een beetje rook af en wordt donkerder van kleur, wat een normaal onderdeel is van het proces.
3. Blijf zo'n 10 minuten doorgaan met het inbrandingsproces. Om ervoor te zorgen dat alle delen van het oppervlak bedekt zijn met olie en een gelijkmatige laag wordt opgebouwd, moet je het oppervlak om de twee minuten inwrijven met olie. Gebruik een keukentang om jezelf niet te branden aan

de hete pan en hou het met olie doordrenkte papier vast tijdens het wrijven. Probeer daarnaast om gelijkmatige verhitting te waarborgen om de pan zo nu en dan te draaien. Je zult zien dat de olie lichtjes verdikt en wordt geabsorbeerd door de pan.

4. Haal de pan van het vuur, veeg overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Herhaal het inbrandingsproces voor nog eens 10 minuten, maar breng dit keer maar een dun laagje olie aan met een nieuw stuk keukenpapier. De pan kan iets droger zijn en het papier blijft mogelijk vastplakken. Voeg als dat gebeurt nog iets meer olie toe, zodat je de pan soepel om de 2 minuten kan inwrijven.
6. Neem de pan van het vuur, veeg de overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur. Probeer de pan dit keer goed op te wrijven tot het oppervlak er droog uit ziet.
7. Herhaal het inbrandingsproces nog een laatste keer met alleen een dun laagje olie, maar kort de tijd in tot circa 6 minuten.
8. Neem de pan van het vuur, veeg de overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.

Verzorging en reiniging

- Reinig de pan na gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. De pan is makkelijker schoon te krijgen als hij nog warm is. Als je wilt, kan je een druppeltje afwasmiddel toevoegen. Gebruik niet teveel afwasmiddel, aangezien dit het materiaal uitdroogt en de noodzakelijke vetlaag verwijdert die nodig is voor carbonstalen oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en de pan vervolgens schoon te vegen. Het zout absorbeert overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Wanneer er roest- of voedselvlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuursponsje en opnieuw worden ingebrand.
- Onbehandeld carbonstaal kan roesten wanneer het niet op de juiste wijze behandeld wordt. Het is daarom belangrijk om de pan meteen na het afwassen af te drogen en deze regelmatig in te vetten met olie.

Onderhoud van de houten onderdelen

- Laat houten onderdelen, zoals de handgreep of knop, niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht. Hierdoor kan het hout splijten.
- Om het hout gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet het worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtollige olie wegvegen en de behandeling 24 uur later herhalen.

Gebruiksvoorschrift

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, waaronder inductie.
- Wanneer eten wordt gekookt in een carbonstalen pan, verzamelt het braadvet zich in de kleine poriën in het oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of aangebraden ligt daardoor niet rechtstreeks op het carbonstaal, maar op een laagje vet, wat er voor zorgt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet zo snel aanbrandt.
- Houd er rekening mee dat het materiaal van carbonstalen pannen reactief is en niet geschikt is om in contact te komen met sterk zure levensmiddelen (bijv. citroenen en tomaten), omdat de eten daardoor kunnen verkleuren of een lichte metaalsmaak kunnen krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zoute en zure levensmiddelen.
- IJzer dat tijdens het koken van de pan afschilfert, is onschadelijk omdat het hetzelfde soort ijzer is dat normaal in het menselijk lichaam wordt aangetroffen, en dat ook hoort te worden aangetroffen.
- Door een pan op een kookzone te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, bespaar je energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden tijdens het gebruik. Pak ze altijd vast met pannenlappen.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst omdat er anders krassen kunnen ontstaan.
- Stel de pan niet bloot aan grote en snelle temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen. Hierdoor kan de onderkant van de pan vervormd raken.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](https://www.ikea.nl)

Dansk

Vigtigt.

- Før produktet bruges første gang, kan der forekomme spor efter olie på det. Det skyldes, at IKEA pander af kulstofstål er forbehandlet med madlavningsolie for at forhindre rustdannelse under transport.
- I visse tilfælde kan du også opleve små rustpletter på din pande. Dette kan skyldes, at den er blevet udsat for fugt under transporten, og det er normalt for nyt køkkenudstyr af kulstofstål.
- Eventuelle synlige spor af olie eller rustpletter er uskadelige og påvirker ikke stegepandens funktionalitet. Sporene forsvinder, når du har indstegt panden, hvilket bør gøres, før du bruger produktet første gang. Følg nedenstående vejledning, når du skal indstege dit køkkenudstyr.

Før panden bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og forhindre, at maden hænger i, skal det indsteiges. Ved at indsteige produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning. Du kan indsteige en pande af støbejern på alle kogezone. Følg instruktionerne nedenfor, eller du kan følge en instruktionsvideo på www.ikea.com.

Indstegning: Tips og anbefalinger

- Brug en vegetabilsk olie med et højt røgpunkt og neutral smag, for eksempel vindrukerneolie eller solsikkeolie.
- Når du skal indsteige, er det kun nødvendigt at gnide stegefladen og indersiden. Pandens yderside skal bare have et tyndt lag olie ind i mellem for at gøre den korrosionsbestandig. Grebet er lakeret og skal ikke olieres.
- Hvis du vil opnå det bedste indstegningsresultat på en kogezone, bør du matche størrelsen på kogezone med pandens størrelse. Det sikrer, at varmen fordeles jævnt, når den bruges, og resulterer i et jævnt indstegningslag og bedre non-stick-evne.
- Pas på, du ikke brænder dine hænder, da panden kan blive meget varm under indstegningen. Vi anbefaler at bruge en køkkentang til at holde køkkenrullen med, når du gnider olie på en varm pande.
- Når du har gennemført vejledningen for indstegning, kan du tilføje en lille smule frisk olie og pudse panden grundigt. Nu kan du begynde at lave mad på den. Indstegningen og non-stick-funktionen vil fortsat blive opbygget, og panden får en mørkere farve efter brug, og til sidst bliver den helt sort. Bemærk, at det stadig er nødvendigt med stegefedt på en pande af støbejern, selv om der kun er brug for meget lidt sammenlignet med f.eks. en pande af rustfrit stål.

Indstegning på kogezone

1. Hæld en god sjat vegetabilsk olie i panden og gnid det rundt på hele indersiden ved hjælp af et stykke køkkenrulle. Når du er færdig med at gnide, skal køkkenrullen have absorberet så meget olie, at det drypper af papiret. Gem køkkenrullen med olie til senere brug.
2. Stil stegepanden på en kogezone, der passer i størrelsen til panden. Tænd for mellemhøj varme (6 ud af 10), og stegepanden varmer nu langsomt op og begynder på et tidspunkt at ose lidt og blive mørkere i farven, hvilket er normalt og en del af processen.
3. Fortsæt indstegningsprocessen i cirka 10 minutter. For at sikre at alle dele af overfladen er dækket af olie og for at opbygge et jævnt indstegningslag, bør du smøre overfladen med olie hvert andet minut. Brug en køkkentang til at holde på papiret, mens du gnider, så du ikke brænder dig på

panden. Prøv også at dreje panden ind imellem for at sikre en jævn varme. Du vil kunne se, at olien bliver lidt tykkere og bliver absorberet af panden.

4. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.
5. Gentag indstegningsprocessen i yderligere 10 minutter, men denne gang tilføres kun et tyndt lag olie med et nyt stykke køkkenrulle. Panden er måske lidt mere tør, og hvis papiret vil sidde fast, tilsættes lidt mere olie, så du nemt kan smøre panden hvert andet minut.
6. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur. Denne gang skal du gnide, indtil panden ser tør ud.
7. Gentag indstegningsprocessen en sidste gang kun med et tyndt lag olie, men skær tiden ned til cirka 6 minutter.
8. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Hvis du har lyst, kan du forsigtigt tilsætte en lille dråbe opvaskemiddel. Bemærk, at for meget opvaskemiddel kan udtørre materialet og fjerne det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af støbejern.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at panden tørrer ud.
- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteges.
- Ubehandlet kulstofstål kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige.

Pas godt på trædelene

- Lad ikke trædele som håndtag eller greb være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, f.eks. ved at lægge det i blød eller lade det være fugtigt. Det kan få træet til at sprække.
- For at beskytte mod fedtpletter og forøge træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt, skal træet behandles med olie, der er godkendt til kontakt med fødevarer, f.eks. vegetabilsk olie. Olier en gang, tør overflødig olie af og gentag behandlingen efter 24 timer.

Brugervejledning

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader.
- Når du tilbereder madvarer på en ubehandlet pande af støbejern, samler stegefedtet sig i de små porer i støbejernsoverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med støbejernnet, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Bemærk, at materialet i pander af støbejern er reaktivt og

ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), idet madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.

- Jernflager, der løsnes fra panden under madlavning, er fuldstændig harmløse, fordi det er den samme type jern, der normalt er og skal findes i kroppen.
- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt under brug. Brug altid grydelapper.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på en keramisk kogeplade, så du ikke ridser kogepladen.
- Panden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme pande, da pandens bund kan slå sig.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.IKEA.dk).

Íslenska

Mikilvægt!

- Fyrir fyrstu notkun gætu verið leifar af olíu á vörunni. Það er vegna þess að IKEA pönnur úr kolstáli hafa verið meðhöndlaðar með matarolíu til að koma í veg fyrir að þær skemmist í flutningum.
- Í sumum tilfellum gætu verið litlir ryðblettir á pönnunni. Það gæti gerst ef pannan hefur komist í snertingu við raka í flutningum og er eðlilegt fyrir nýja pönnu úr kolstáli.
- Sýnileg ummerki olíu eða ryðblettir eru skaðlaus og hafa ekki áhrif á notagildi pönnunnar. Þau hverfa eftir að búið er að steikja hana til, sem þarf að gera áður en þú notar vöruna í fyrsta sinn. Vinsamlega fylgdu leiðbeiningunum að neðan til að steikja til pönnuna.

Áður en varan er tekin í notkun

- Áður en þú notar vöruna þarf að þvo hana upp í höndunum og þurrka vel. Allar leifar af formeðhöndlaðri matarolíu hjálpa til við að steikja vöruna til.
- Til að koma í veg fyrir ryð og að maturinn festist á eldunarílátinu þarf að steikja það til. Með því að steikja það til fyllast glufur af olíu sem myndar varnarlag. Þú getur steikt pönnu úr kolstáli til á öllum gerðum helluborða. Fylgdu leiðbeiningunum að neðan eða horfðu á leiðbeiningamyndband á www.IKEA.com

Steikja til: Ráð og meðmæli.

- Notaðu jurtaolíu með hátt brennslumark og hlutlaust bragð, til að mynda vínberjafræolíu eða sólblómaolíu.
- Þegar þú steikir vöru til þarf að nudda olíu á það yfirborð sem kemst í snertingu við mat. Ytra byrði þarf aðeins þunnt lag af olíu af og til svo það sé varið fyrir ryði. Handfangið er lakkað og þarf því ekki olíu.

- Fyrir bestu útkomu þegar þú steikir pönnu til á helluborði er gott að stærðin á hellunni sé sú sama og stærðin á pönnunni. Það tryggir jafnan hita þegar þú notar hana og það festist síður matur á henni.
- Gættu þess að brenna ekki hendurnar þar sem pannan verður afar heit þegar hún er steikt til. Við mælum með að nota eldhústangir til að halda á eldhúspappírnum þegar þú nuddar olíu á heita pönnu.
- Þegar þú hefur farið eftir leiðbeiningunum getur þú bætt við örlítilli olíu til að færa pönnunni meiri glans. Nú getur þú notað hana til að elda mat. Viðloðunarfríir eiginleikar pönnunnar verða enn betri og pannan verður dekkri eftir notkun og að lokum svört. Athugaðu að það verður að nota fitu til að elda með pönnu úr kolstáli en þó mun minna en til dæmis á ryðfrírri stálpönnu.

Steikja til pönnu á helluborði

1. Helltu góðu magni af jurtaolíu á pönnuna og nuddaðu henni í allt yfirborðið með eldhúspappír. Þegar búið er að nudda olíuna í pönnuna ætti eldhúspappír að geta dregið nóg af olíu í sig þannig að það drjúpi af honum. Geymdu pappírinn.
2. Leggðu pönnuna á hellu sem er í sömu stærð og pannan. Stilltu á miðlungshita (6 af 10) og pannan hitnar rólega þar til það rýkur örlítið úr henni og hún verður dekkri, sem er eðlilegt og hluti af ferlinu.
3. Haltu áfram að steikja pönnuna til í u.þ.b. 10 mínútur. Til að tryggja að allt yfirborð pönnunnar sé olíuborið og til að tryggja jafnara lag þarf að nudda yfirborðið með olíu á tveggja mínútna fresti; notaðu tangir til að nudda með eldhúspappír með olíunni til að koma í veg fyrir bruna. Prófaðu að snúa pönnunni af og til fyrir enn jafnari hita. Þú tekur eftir því að olían þykknar örlítið og pannan dregur hana í sig.
4. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.
5. Endurtaktu ferlið í 10 mínútur til viðbótar en í þetta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu með nýjum eldhúspappír. Pannan gæti orðið örlítið þurrari og pappírinn fests við; ef svo er þá getur þú bætt við smá olíu þannig að þú getur auðveldlega nuddað henni í pönnuna á 2 mínútna fresti.
6. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita. Í þetta sinn reyndu að pússa pönnuna þar til yfirborðið virðist þurrt.
7. Endurtaktu ferlið í síðasta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu en aðeins í 6 mínútur.
8. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.

Umhirða og þrif

- Eftir notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum með vatni og bursta. Það er auðveldara að þrífa hana þegar hún er enn heit. Ef þú vilt þá getur þú bætt við litlum dropa af

uppvottalegi varlega. Ekki nota mikinn uppvottalögur þar sem hann gæti þurrkað upp efnið og fjarlægt lag af fitu sem er nauðsynleg fyrir yfirborð úr kolstáli.

- Hægt er að fjarlægja bletti sem myndast við matreiðslu með því að strá salti á pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafitu en skilur eftir nógu mikla fitu til að koma í veg fyrir að pannan þorni.
- Ef það myndast ryðblettir eða matvæli brenna við og skilja eftir bletti er hægt að þvo pönnuna með stálull eða grófum svampi og steikja hana aftur til.
- Ómeðhöndlað kolstál getur tærst ef það er ekki meðhöndlað rétt. Það er mikilvægt að þurrka pönnuna strax eftir uppvask og bera olíu á stálið reglulega.

Umhirða viðarhluta

- Viðarhlutar eins og handföng eða höldur mega ekki liggja í vatni eða raka í lengri tíma. Það getur orðið til þess að viðurinn springi.
- Til að vernda við betur gegn fitu og óhreinindum og til að auka náttúrulegt rakapól hans ætti að bera á hann olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á viðinn, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar.

Notkun

- Eldunarílatið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.
- Þegar matur er eldaður í kolstálpönnu safnast fitan fyrir í litlum ójöfnum í yfirborðinu. Það þýðir að maturinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við kolstálið sjálft heldur við fituna sem gefur matnum fallega brúna áferð við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturinn brenni auðveldlega.
- Vinsamlega athugaðu að efnið í pönnum úr kolstáli er hvarfgjarn og þolir ekki að vera í snertingu við mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn gæti upplitast eða fengið örlítið málmbragð. Pannan sjálf gæti einnig upplitast af salti og sýru í mat.
- Stál sem flagnar af pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannslíkamanum.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.
- Hafðu í huga að ílatið verður heitt við notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Lyftu pönnunni þegar þú færir hana til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.
- Reyndu að forðast miklar og hraðar hitabreytingar, t.d. að skola heita pönnu með köldu vatni, þar sem botninn gæti skekkst.
- Ef þú lendir í vandræðum með vöruna, hafðu þá samband við næstu IKEA verslun/þjónustuver eða kíktu á [IKEA.is](https://www.ikea.is).

Norsk

Viktig!

- Før første gangs bruk kan det være spor av olje på produktet. Grunnen til dette er at våre panner i karbonstål er forbehandlet med matolje for å hindre korrosjon under transport.
- I noen tilfeller kan du også legge merke til små rustflekker på kokekaret. Dette kan skyldes eksponering for fuktighet under transport, og er normalt for nye kokekar i karbonstål.
- De synlige sporene av olje, eller eventuelle rustflekker er ufarlige og påvirker ikke stekepannas funksjon. De vil forsvinne etter innsetting av kokekarene, som bør gjøres før du bruker produktet for første gang, ved å følge instruksjonene nedenfor. For å sette inn kokekaret med olje, følg instruksjonene nedenfor.

Før bruk første gang

- Før første bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes. Eventuelle rester av matolje fra forbehandlingen vil hjelpe i innsettingsprosessen.
- For at produktet skal motstå rust og fastbrenning av mat, må dette kokekaret gjennomgå en innsettingsprosess. Ved å sette inn kokekaret med olje, blir porene fylt med oljen og den danner et beskyttende belegg. Du kan varme opp den innoljede karbonstålpanna på en kokesone. Følg instruksene under, eller du kan følge en instruksjonsvideo på [IKEA.no](https://www.ikea.no).

Innbrenning: Tips og anbefalinger

- Bruk en vegetabilsk olje med høyt røykpunkt og nøytral smak, for eksempel druefrøolje eller solsikkeolje.
- Når du skal brenne inn stekepanna, er det bare kokeflaten og innsiden av stekepanna som må gnis med olje. Utsiden av panna trenger bare et tynt lag olje nå og da for å gjøre den korrosjonsbestandig. Håndtaket er lakkert og trenger ikke å oljes.
- For best resultat når du varmer opp ei stekepanne innsatt med olje på en kokesone, bør du matche størrelsen på kokesonen med størrelsen på panna. Dette sikrer at varmen fordeles jevnt under fortsatt bruk og resulterer i et jevnt lag for bedre slippyttelse.
- Vær forsiktig så du ikke brenner hendene, siden stekepanna blir veldig varm når den brennes inn. Vi anbefaler å bruke en tang/stekepinsett for å holde et papirhåndkle når du gnir olje på ei varm panne.
- Når du har fullført instruksene for innsetting, tilsett litt frisk olje og gi panna en grundig glans. Du kan nå begynne å lage mat med den. Innsettingen og slippyttelsen vil fortsette å bygge seg opp etter hvert som panna blir enda mørkere i fargen etter bruk, og til slutt vil den være helt svart. Vær oppmerksom på at det fortsatt er nødvendig å lage mat med fett i en karbonstålpanne, selv om det kreves mye mindre enn i for eksempel en panna i rustfritt stål.

Innsetting på en kokesone

1. Hell en sjenerøs mengde vegetabilsk olje i stekepanna og

gni den over hele innsiden ved hjelp av et tørk kjøkkenpapir. Når du er ferdig med å gni, bør det være nok olje absorbert til at det kan dryppe av papiret. Spar på det oljete papiret for senere bruk.

2. Sett stekepanna på en kokesone som passer til størrelsen på panna. Bruk middels høy varme (6 av 10) og stekepanna vil nå sakte varmes opp og til slutt begynne å ryke litt og bli mørkere i fargen, noe som er normalt og en del av prosessen.
3. Fortsett innsettingsprosessen i ca. 10 minutter. For å sikre at alle delene av overflaten er dekket med olje og for å bygge opp et jevnt lag, bør overflaten gnis inn med olje hvert annet minutt; bruk en tang eller stekepinsett – for ikke å brenne deg på den varme panna – og hold det oljeaktige papiret mens du gnir. For å sikre jevn oppvarming, prøv å rotere panna av og til. Du vil merke at oljen fortykkes litt og absorberes av kokekaret.
4. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørk kjøkkenpapir og la den avkjøles til romtemperatur.
5. Gjenta innsettingsprosessen i ytterligere 10 minutter, men denne gangen påføres bare et tynt lag olje med et nytt tørk kjøkkenpapir. Panna kan være litt tørrere, og papiret kan være feste seg; i dette tilfellet, bare tilsett litt mer olje slik at du kan gni panna jevnt hvert 2. minutt.
6. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørt papirhåndkle og la den avkjøles til romtemperatur. Denne gangen, prøv å virkelig polere den til overflaten får et tørt utseende.
7. Gjenta innsettingsprosessen en siste gang med bare et tynt lag olje, men reduser tiden til ca. 6 minutter.
8. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørt papirhåndkle og la den avkjøles til romtemperatur.

Rengjøring

- Rengjør panna etter bruk ved å vaske den for hånd med vann og oppvaskbørste. Dersom du vasker panna mens den fortsatt er varm er det enklere å få den ren. Hvis du vil, kan du forsiktig tilsette en liten dråpe oppvaskmiddel. Ikke bruk for mye oppvaskmiddel siden det tørker ut materialet og fjerner det nødvendige fettlaget som trengs på karbonståloverflater.
- Flekker fra matrester kan fjernes ved å strø litt salt i panna og deretter tørke den ren. Salt absorberer overflødig fett, men etterlater nok til å forhindre at panna tørker ut.
- Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan den rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter oljes inn på nytt.
- Ubehandlet karbonstål kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke kokekaret når det er vasket og olje det regelmessig.

Vedlikehold av deler i tre

- La ikke deler i tre, som håndtak eller knotter, være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktige. Dette kan føre til at treverket splittes.

- For lettere å holde produktet fritt for fettflekker, samt øke motstandskraften mot fukt, bør treet oljes med en olje som egner seg til kontakt med mat, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta hele behandlingen etter 24 timer.

Slik bruker du den

- Kokekaret kan brukes på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Når du lager mat i ei panne av karbonstål, samler stekefettet seg i de små porene i overflaten. Maten som skal stekes eller brunes, ligger derfor ikke rett på bunnen, men på et lag av fett som gir en pen, gyllen stekeskorpe. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett.
- En annen ting å merke seg med karbonstålpanner, er at materialet reagerer lett med andre stoffer og ikke er egnet til å være i kontakt med svært syrlige matvarer (f.eks. sitron og tomat), siden maten lett kan bli misfarget eller ta litt smak av metallet. Selve panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.
- Jern som flaker av panna under matlaging, er fullstendig harmløst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen.
- Du kan spare energi ved å plassere produktet på ei plate med samme diameter som produktet, eller mindre.
- Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du håndterer dem.
- Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platetoppen.
- Ikke utsett panna for plutselige temperaturendringer, f.eks. ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen bli skjev.
- Dersom du får problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus eller vår Kundeservice på IKEA.no

Suomi

Tärkeää!

- Tuotteen pinnalla saattaa olla öljyjälkiä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tämä johtuu siitä, että IKEA-hiiliteräspannut on esikäsitelty elintarvikeöljyllä, mikä ehkäisee ruostumista kuljetuksen aikana.
- Joissakin tapauksissa saatat myös huomata pieniä ruostepilkkuja pannun pinnalla. Tämä voi johtua kosteudelle altistumisesta kuljetuksen aikana, ja se on normaalia uusille hiiliteräksisille ruoanlaittoastioille.
- Öljyjäljet tai mahdolliset ruostepilkut ovat vaarattomia eivätkä vaikuta pannun toimintaan. Ne katoavat rasvapolton yhteydessä, mikä on tehtävä ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata alla olevia ohjeita ruoanlaittoastioiden rasvapoltossa.

Ennen käyttöä

- Ennen kuin käytät tätä tuotetta ensimmäistä kertaa, pese se käsin ja kuivaa huolellisesti. Jäljelle jäänyt esikäsitteilyöljy auttaa rasvapoltossa.
- Tämä keittoastia tulee rasvapolttaa, jotta se ei ruostu ja ruoka ei tartu siihen. Rasvapoltossa öljy muodostaa suojaavan kerroksen pannun pinnalle. Voit rasvapolttaa hiiliteräspannun millä tahansa keittotasolla. Noudata alla olevia ohjeita tai katso ohjevideo osoitteessa www.ikea.com.

Rasvapoltto: Vinkkejä ja suosituksia

- Käytä maultaan mietoa ja kuumennusta kestäväää kasviöljyä, kuten rapsi- tai auringonkukkaöljyä.
- Rasvapoltossa ainoastaan paistinpannun sisäpintoihin ja reunoihin tarvitsee levittää öljyä. Pannun ulkopinnoille riittää ohut öljykerros silloin tällöin estämään ruostumista. Kahva on lakattu, joten sitä ei tarvitse öljytä.
- Keittotasolla poltettaessa saat parhaan lopputuloksen, kun käytät keittolevyä, joka on lähimpänä paistinpannusi kokoa. Näin lämpö jakautuu tasaisesti jatkuvassa käytössä ja rasvakerroksesta tulee tasainen, mikä takaa pannulle paremman tarttumattomuuden.
- Varo, ettet polta käsiäsi, sillä paistinpannu kuumenee rasvapoltton aikana. Suosittelemme pitelemään talouspaperia keittiöpihdeillä, kun levität öljyä kuumalle pannulle.
- Kun olet suorittanut rasvapoltton ohjeiden mukaisesti, lisää pannulle uusi tilkka öljyä antamaan sille kiiltoa. Voit nyt käyttää sitä ruoanlaitossa. Rasvakerros ja tarttumaton pinnoite vahvistuvat vähitellen käytössä pannun tummuessa ja lopulta muuttuessa kokonaan mustaksi. Huomaa, että hiiliteräspannalla tulee silti käyttää paistorasvaa – vaikkakin vain pieni määrä riittää verrattuna esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä valmistettuun pannuun.

Rasvapoltto keittolevyllä

1. Kaada paistinpannulle reilu loraus kasviöljyä ja levitä sitä kauttaaltaan pannun sisäpinnoille talouspaperilla. Levityksen jälkeen paperissa tulisi olla öljyä niin paljon, että se tihkuu rasvaa. Säilytä öljyinen paperi myöhempää käyttöä varten.
2. Aseta paistinpannu keittolevylle, joka on lähimpänä pannun kokoa. Kuumenna levy keskilämmölle (6/10). Paistinpannu lämpenee vähitellen ja alkaa lopulta hieman savuta ja tummuu. Tämä on normaalia ja kuuluu prosessiin.
3. Jatka rasvapolttoa noin 10 minuutin ajan. Jotta rasvakerros on kauttaaltaan tasainen, pintaa tulisi pyyhkiä öljyllä kahden minuutin välein. Pyyhi pannua öljyisellä talouspaperilla keittiöpihtien avulla, jotta et polta itseäsi kuumalla pannulla. Jotta pannu lämpenee tasaisesti, voit käännellä sitä levyllä silloin tällöin. Tulet huomaamaan, kuinka öljy hieman paksuuntuu ja imeytyy pannuun.
4. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
5. Toista polttoprosessi 10 minuutin ajan, mutta lisää tällä kertaa vain ohut kerros öljyä kuivalla talouspaperilla. Pannu

voi tuntua nyt kuivemmalta, ja paperi saattaa tarttua siihen kiinni. Tällöin voit lisätä hieman öljyä, jotta saat levitettyä sitä paperilla kahden minuutin välein.

6. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Pyri tällä kertaa hankaamaan pintaa niin, että saat siitä kiiltävän ja kuivan.
7. Toista rasvapoltto vielä kerran käyttäen vain pientä määrää öljyä ja vähentäen kuumennusajan noin kuuteen minuuttiin.
8. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Huolto ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla käytön jälkeen. Pannu on helpompi puhdistaa, jos sen pesee lämpimänä. Halutessasi voit lisätä varovasti pienen tipan astianpesuainetta. Huomaa, että liiallinen määrä astianpesuainetta kuivattaa materiaalia ja poistaa rasvakerroksen, jota tarvitaan hiiliteräspinoissa.
- Ruokajäämät voi poistaa ripottelemalla suolaa pannulle ja pyyhkimällä puhtaaksi. Suola imee ylimääräisen rasvan, mutta jättää sitä tarpeeksi, jotta pannu ei kuivu.
- Jos pannussa ilmenee ruostetta tai ruokatahroja tai ruoka palaa siihen kiinni, pannu voidaan puhdistaa teräsvillalla tai hankaussienellä ja rasvapolttaa sitten uudelleen.
- Käsittelemätön hiiliteräs voi ruostua, jos sitä ei hoideta asianmukaisesti. Astia tulee siksi kuivata heti tiskauksen jälkeen ja öljytä säännöllisesti.

Puuosien huoltaminen

- Älä jätä puuosia, kuten vetimiä tai nuppeja, kosteiksi äläkä liota niitä vedessä, jotta ne eivät halkeile.
- Puun voi suojata kosteudelta ja rasvatahroilta käsittelemällä sen elintarvikekäyttöön tarkoitetulla öljyllä, kuten kasviöljyllä. Sivele öljyä puupintaan kertaalleen, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Käyttöohjeet

- Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.
- Kun ruokaa valmistetaan hiiliteräspannalla, paistorasva kerääntyy pinnan pieniin huokosiin. Tämä tarkoittaa, että ruoka ei ole suoraan kosketuksessa hiiliteräksen vaan rasvakerroksen kanssa, mikä ruskistaa ruoan kauniisti. Näin ruoka ei myöskään pala helposti.
- Huomaa, että hiiliteräspannujen materiaali on reaktiivinen, joten se ei sovellu käyttöön voimakkaasti happamien ruoka-aineiden, kuten sitruunan tai tomaatin, kanssa. Happamat ruoat voivat värjäytyä tai niihin voi tarttua lievä metallin maku. Suola ja happamat ruoka-aineet voivat myös värjätä pannun.
- Pannun pinnasta irtoava rauta on vaaratonta ja vastaa normaalisti ihmiskehossa esiintyvää rautaa.
- Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiaa säästyy.
- Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.

- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu.
- Älä altista pannua suurille ja yhtäkkisille lämpötilan muutoksille, esimerkiksi kaatamalla kylmää vettä kuumalle pannulle. Tämän seurauksena pannun pohjaan voi syntyä epämuodostumia.
- Jos tuotteen kanssa ilmenee ongelmia, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai vieraile osoitteessa www.ikea.fi.

Svenska

Viktigt!

- Innan första användning kan spår av olja finnas på produkten. Det beror på att stekpannor i kolstål från IKEA har förbehandlats med livsmedelsgodkänd olja för att förhindra rostangrepp under transporten.
- I vissa fall kan det även finnas små ytliga rostfläckar på stekpannan. Detta kan bero på att stekpannan förvarats i en fuktig miljö under transport och är inte ovanligt när det gäller kokkärl i kolstål.
- De synliga spåren av olja eller eventuella rostfläckar är ofarliga och påverkar inte stekpannans funktion. De kommer att försvinna efter att kokkärlet har bränts in, vilket bör göras innan du använder produkten för första gången. Följ nedan instruktioner för att bränna in ditt kokkärl.

Innan första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant. Eventuell kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till när du bränner in stekpannan.
- För att produkten ska stå emot rostangrepp och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls stekpannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning. Du kan bränna in en stekpanna av kolstål på valfri värmezonen. Följ instruktionerna nedan, eller så kan du följa instruktionsvideon på www.ikea.com.

Inbränning: Tips och rekommendationer

- Använd en vegetabilisk olja med hög rykpunkt och neutral smak, till exempel druvkärnolja eller solrosolja.
- När du bränner in stekpannan är det bara stekytan och stekpannans insida som behöver smörjas in med olja. Stekpannans utsida behöver bara ett tunt lager olja för att stå emot rostangrepp. Handtaget är lackat och behöver inte oljas in.
- För bästa resultat när du bränner in stekpannan på en värmezonen bör du matcha värmezonen storlek med stekpannans storlek. Det gör att värmen fördelas jämnt under den fortsatta användningen och ger ett jämnt inbränt skikt för bättre non-stick-prestanda.
- Var försiktig så du inte bränner händerna, eftersom

stekpannan blir väldigt varm när du bränner in den. Vi rekommenderar att du använder en kökstång för att hålla i hushållspappret när du oljar in den heta stekpannan.

- När du har bränt in stekpannan enligt instruktionerna, tillsätt lite färsk olja för att ge stekpannan glans. Du kan nu börja laga mat i den. Bränningen och non-stick-prestandan kommer att fortsätta att gradvis byggas upp när stekpannan används och blir ännu mörkare i färgen, för att så småningom bli helt svart. Observera att du fortfarande måste använda matfett i stekpannor av kolstål, även om det behövs väldigt lite jämfört med till exempel stekpannor i rostfritt stål.

Inbränning på en värmezon

1. Håll en rejäl mängd vegetabilisk olja i stekpannan och smörj in hela insidan med hjälp av hushållspapper. När du har smörjt klart bör det vara tillräckligt med olja kvar för att det ska droppa av pappret. Spara det oljiga pappret till senare.
2. Sätt stekpannan på en värmezon som matchar pannans storlek. Använd medelhög värme (6 av 10) och stekpannan kommer nu sakta värmas upp. Så småningom kommer den att börja ryka lite och bli mörkare i färgen, vilket är normalt och en del av processen.
3. Fortsätt processen i cirka 10 minuter. För att se till att alla delar av ytan är täckta med olja och för att bygga upp ett jämnt inbränt skikt bör ytan smörjas in med olja varannan minut. Håll det oljiga pappret med en kökstång för att inte bränna dig på den heta stekpannan. För jämn uppvärmning, snurra på stekpannan då och då. Du kommer att märka att oljan tjocknar något och absorberas av pannan.
4. Ta bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.
5. Upprepa inbränningen i ytterligare 10 minuter, men den här gången applicerar du bara ett tunt lager olja med nytt hushållspapper. Stekpannan kan nu vara lite torrare och pappret kan fastna. Tillsätt då bara lite mer olja så att du enkelt kan smörja stekpannan varannan minut.
6. Ta återigen bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur. Försök att torka stekpannan tills ytan får ett torrt utseende.
7. Upprepa processen en sista gång med endast ett tunt lager olja, men reducera tiden till cirka 6 minuter.
8. Ta sedan bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.

Skötsel och rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att tvätta den för hand i vatten med en borste. Om du diskar stekpannan medan den fortfarande är varm blir den enklare att rengöra. Om du vill kan du försiktigt addera en droppe diskmedel. Observera att för mycket diskmedel kan torka ut materialet och ta bort det nödvändiga lagret av fett som behövs för ytor av kolstål.

- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i stekpannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar för att ytan inte ska torka ut.
- Om rost eller fläckar från mat uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat kolstål kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka stekpannan direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Skötsel av delar i trä

- Låt inte delar i trä som handtag eller knoppar komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid. Detta kan göra att träet spricker.
- För att skydda mot fett och för att öka dess naturliga motståndskraft mot fukt bör träet behandlas med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa sedan behandlingen 24 timmar senare.

Användning

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- När mat tillagas i en kolstålspanna samlas stekfettet i de små porerna i kolstålsytan. Det betyder att maten som ska stekas eller brynas inte kommer i direkt kontakt med kolstålet, utan ligger på ett lager fett som skapar en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte bränns så lätt.
- Observera att materialet i kolstålpannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citroner och tomater), eftersom maten kan bli missfärgad eller få en lätt metallsmak. Pannan i sig kan också bli missfärgad av salter och sura livsmedel.
- Järn som fälls ut från pannan under matlagningen är ofarligt, eftersom det är samma sorts järn som normalt finns och bör finnas i människokroppen.
- Genom att placera kokkärlet på en värmezona med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.
- Tänk på att kokkärlet blir varmt vid användning. Använd alltid grytlappar när det flyttas.
- Lyft alltid kärlet när du flyttar det på en glaskeramikhäll för att inte riskera att hällen repas.
- Utsätt inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.
- Om du har några problem med produkten, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Důležité!

- Před prvním použitím se na výrobku mohou objevit stopy oleje. Je to proto, že pánve IKEA z uhlíkové oceli byly předem ošetřeny potravinářským olejem, aby se zabránilo korozi během přepravy.
- V některých případech si na pánvi můžete všimnout malých skvrn rzi. To může být způsobeno působením vlhkosti během přepravy a u nového nádobí z uhlíkové oceli je to normální.
- Jakékoli viditelné stopy oleje nebo případné skvrny rzi jsou neškodné a nemají vliv na funkčnost pánve. Zmizí po ošetření nádobí, které by mělo být provedeno před prvním použitím výrobku. Při ošetřování nádobí postupujte podle níže uvedených pokynů.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím tento výrobek umyjte v ruce a důkladně osušte. Jakýkoli zbytek předem upraveného potravinářského oleje napomůže procesu ošetření.
- Aby výrobek odolal korozi připravované jídlo se na něj nelepilo, musí toto nádobí projít procesem ošetření povrchu. Ošetřením povrchu se póry pánve naplní olejem, který vytvoří ochranný povlak. Pánve z uhlíkové oceli můžete ošetřit na jakékoli varné zóně. Postupujte podle pokynů níže nebo můžete postupovat podle instruktážního videa na www.IKEA.com

Ošetřování: Tipy a doporučení

- Používejte rostlinný olej s vysokým kouřovým bodem a neutrální chutí, například olej z hroznových jader nebo slunečnicový olej.
- Během ošetřování je potřeba olejem potřít pouze varnou plochu a vnitřní strany pánve. Vnější část pánve stačí ošetřit olejem jen jednou za čas, aby byla odolná vůči korozi. Rukojet je lakovaná a není třeba ji ošetřovat olejem.
- Pokud chcete dosáhnout během ošetřování pánve na varné zóně nejlepších výsledků, měli byste výběr velikosti varné zóny přizpůsobit velikosti pánve. Tímto způsobem zajistíte rovnoměrnou vrstvu ošetření a distribuci tepla během používání. Výsledkem bude lepší nepřilnavý výkon.
- Dávejte pozor, abyste si nepopálili ruce. Pánev je během ošetřování velmi horká. Během nanášení oleje na rozpálenou pánev doporučujeme použít na přidržení papírové utěrky kuchyňské kleště.
- Jakmile dokončíte pokyny pro ošetření, přidejte trochu čerstvého oleje a pánve důkladně vyleštěte. Nyní na ní můžete začít vařit. Ošetření a jeho nepřilnavost se budou i nadále postupně hromadit, a tak barva pánve bude po použití ještě tmavší a nakonec bude úplně černá. Všimněte si, že použití tuku na vaření v pánvi z uhlíkové oceli je stále nutností, i když ve srovnání například s pánví z nerezavějící oceli je ho potřeba velmi málo.

Ošetřování na varné zóně

1. Nalijte do pánve dostatečné množství rostlinného oleje a

pomocí kusu papírové utěrky jej rozetřete po celém vnitřním povrchu. Po dokončení roztírání by utěrka měla absorbovat tolik oleje, aby mohl odkapávat z papíru. Naolejovaný papír uložte na pozdější použití.

2. Umístěte pánev na varnou zónu, která odpovídá velikosti pánve. Použijte středně vysokou teplotu (6 z 10). Pánev se nyní pomalu zahřeje a nakonec se z ní začne trochu kouřit a ztmavne, což je zcela normální a součástí procesu.
3. Pokračujte v procesu ošetřování přibližně 10 minut. Aby byly olejem pokryty všechny části povrchu a aby se vytvořila rovnoměrná vrstva ošetření, měl by být povrch každé dvě minuty potírán olejem. Abyste se o rozpálenou pánev nespálili, použijte k držení papírové utěrky kuchyňské kleště. Rovnoměrný ohřev podpoříte tak, že pánvi občas otočíte. Uvidíte, že olej mírně houstne a pánev ho absorbuje.
4. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu.
5. Proces ošetření opakujte dalších 10 minut, ale tentokrát naneste pouze tenkou vrstvu oleje pomocí nové čisté papírové utěrky. Pánev může být trochu sušší a papír může mít tendenci se lepit; v tomto případě stačí přidat trochu více oleje, abyste mohli každé 2 minuty pánev hladce otřít.
6. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu. Tentokrát zkuste povrch pořádně vyleštit, dokud nezíská suchý vzhled.
7. Opakujte proces ošetření naposledy s použitím pouze tenké vrstvy oleje, ale zkratke čas na přibližně 6 minut.
8. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu.

Údržba a čištění

- Po použití umyjte pánev ručně ve vodě pouze za pomoci kartáčku. Pokud pánev umyjete, dokud je stále horká, snáze z ní všechny nečistoty odstraníte. Pokud chcete, můžete opatrně přidat malou kapku prostředku na mytí nádobí. Pamatujte, že příliš mnoho mycího prostředku může materiál vysušit a odstranit potřebnou vrstvu tuku, která je pro povrchy z uhlíkové oceli nezbytná.
- Skvrny z připravovaných jídel odstraníte nasypáním soli do pánve, kterou poté setřete. Sůl absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává dostatek tuku, který zabraňuje vysychání pánve.
- Pokud dojde ke korozi nebo se objeví skvrny od potravin nebo pokud se jídlo na nádobí připálí a přilepí, lze jej očistit drátěnkou nebo houbičkou, a poté opakovat proces ušetření povrchu.
- Neošetřená uhlíková ocel může korodovat, pokud není ošetřena patřičným způsobem. Proto je důležité pánev ihned po umytí vysušit a pravidelně ošetřovat olejem.

Péče o dřevěné části

- Nedovolte, aby dřevěné části, jako je rukojeť, přišly na delší dobu do styku s vodou, aby se namočily nebo byly vlhké. Mohlo by dojít k jejich prasknutí.

- Na ochranu proti mastnotě a pro zvýšení jeho přirozené odolnosti vůči vlhkosti by mělo být dřevo ošetřeno olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejujte, otřete přebytečný olej a poté ošetření opakujte po 24 hodinách.

Návod k použití

- Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Během vaření na pánvi z uhlíkové oceli, se horký tuk shromažďuje v malých pórech na povrchu uhlíkové oceli. To znamená, že jídla, která smažíte nebo opékáte, nejsou v přímém kontaktu s uhlíkovou ocelí, ale spíše s vrstvou tuku, která zajišťuje připravovanému pokrmu hezký zlatavý povrch. Tímto způsobem také zabráníte snadnému připalování potravin.
- U pánvi z uhlíkové oceli je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože takové jídlo by mohlo změnit barvu nebo získat jemnou kovovou příchuť. Také samotná pánev se může zabarvit solemi a kyselými potravinami.
- Železo, které se během vaření odlupuje z pánve, je zcela neškodné, protože se jedná o stejný druh železa, který se běžně v lidském těle nachází a měl by se v něm také vyskytovat.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má nádobí můžete ušetřit energii.
- Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí chňapek a podložek pod hrnce.
- Během přemísťování na sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedněte, abyste zabránili riziku jejího poškrábání.
- Nevystavujte pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve by se mohlo deformovat dno.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

¡Importante!

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto. Esto se debe a que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- En algunos casos, también se pueden ver algunos restos de óxido en la sartén. Puede deberse a la exposición a la humedad durante el transporte y es algo normal para utensilios de acero al carbono.
- Los restos de aceite u óxido no son perjudiciales ni afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar

los utensilios, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez. Para ello, sigue las siguientes instrucciones.

Instrucciones de uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente el producto ayudarán en el proceso de curado.
- Para que el producto no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe someter a un proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector. Puedes curar una sartén de acero al carbono donde prefieras: en cualquier zona de cocción. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en www.ikea.es.

Curado: consejos y recomendaciones

- Usa un aceite vegetal con un elevado punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semillas de uva o aceite de girasol.
- Al curar la sartén, solo se debe aplicar aceite a la superficie de cocción y los laterales interiores. La parte exterior de la sartén solo necesita una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente al óxido. El mango se ha barnizado y no es necesario tratarlo con aceite.
- Para conseguir los mejores resultados, al curar una sartén en una zona de cocción, el tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Esto garantiza que el calor se distribuya de manera uniforme durante el uso continuo y que la capa resultante sea uniforme y tenga una mejor antiadherencia.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que la sartén se calienta mucho. Te recomendamos usar unas pinzas para sujetar el papel de cocina cuando apliques el aceite a una sartén caliente.
- Cuando hayas completado el proceso de curado, añade un poco de aceite nuevo para que la sartén brille. Ya puedes empezar a cocinar. El curado y la antiadherencia irán mejorando de manera gradual a medida que la sartén se vaya oscureciendo con el uso hasta volverse totalmente negra. Ten en cuenta que se debe usar grasa de cocina en una sartén de acero al carbono, aunque se requiere poca cantidad en comparación con una sartén de acero inoxidable, por ejemplo.

Curado en una zona de cocción

1. Vierte una buena cantidad de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina. Una vez hecho esto, el papel de cocina debería haber absorbido una suficiente cantidad de aceite, tanto que incluso debería gotear. No lo tires, ya que lo usarás más adelante.
2. Pon la sartén una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el de la sartén. Con el fuego entre medio y alto (6 de 10), la

sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir humo y oscurecerse. Esto es algo normal y forma parte del proceso.

3. Continúa con el proceso de curado durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte de que toda la superficie está cubierta con aceite y de que se crea una capa uniforme, debes restregar con aceite la superficie cada 2 minutos. Usa unas pinzas de cocina para sujetar el papel con aceite y no quemarte con la sartén caliente. Además, para asegurarte de que se calienta de manera uniforme, gira la sartén de vez en cuando. Observarás que al aceite se espesa ligeramente y que la sartén lo absorbe.
4. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curado durante otros 10 minutos, pero esta vez aplica solo una fina capa de aceite con nuevo papel de cocina. Es posible que la sartén esté ligeramente más seca y el papel se pegue; en este caso, añade un poco más de aceite para que puedas restregarlo cada 2 minutos.
6. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirla hasta que la superficie tenga un aspecto seco.
7. Repite el proceso de curado una vez más con una fina capa de aceite, pero reduce el tiempo a unos 6 minutos.
8. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Si lo prefieres, puedes añadir un poco de detergente líquido. Ten en cuenta que una gran cantidad de detergente líquido puede retirar la capa de grasa de la superficie de acero al carbono que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Cuidado de las partes de madera

- No dejes las partes de madera, como el mango o el asa, en contacto con agua durante periodos prolongados de tiempo, ni en remojo ni expuestas a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para el contacto con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuando se cocina en una sartén de acero al carbono, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el acero al carbono, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.
- Ten en cuenta que el acero al carbono es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.
- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o visita el sitio web de IKEA.

Italiano

Importante!

- Prima del primo utilizzo, il prodotto può presentare tracce di olio. Questo accade perché le padelle in acciaio al carbonio IKEA vengono pretrattate con olio alimentare per impedire la corrosione durante il trasporto.
- In alcuni casi, la padella può anche presentare piccole macchie di ruggine. Ciò può essere causato dall'esposizione all'umidità durante il trasporto ed è del tutto normale nelle nuove pentole in acciaio al carbonio.
- Le eventuali tracce visibili di olio o macchie di ruggine sono innocue e non influiscono sulla funzionalità della padella. Scompariranno dopo aver stagionato la padella con olio, cosa che deve avvenire prima di usarla per la prima volta. Per stagionare le padelle, segui le istruzioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo con cura. Gli eventuali residui di olio alimentare usato per pretrattare il prodotto aiuteranno nel processo di stagionatura.

- Perché questo prodotto resista alla corrosione e il cibo non vi si attacchi, deve essere sottoposto a un processo di stagionatura. La stagionatura consiste nel riempire i pori della padella di olio in modo da formare un rivestimento protettivo. Puoi stagionare una padella in acciaio al carbonio su qualsiasi zona cottura. Leggi le istruzioni riportate di seguito o guarda un video di istruzioni su www.ikea.it.

Stagionatura: suggerimenti e consigli

- Utilizza un olio vegetale con un elevato punto di fumo e un sapore neutro, ad esempio l'olio di vinaccioli o di girasole.
- Per la stagionatura, strofina con l'olio solo l'interno della padella. La parte esterna della padella ha bisogno soltanto di un leggero strato di olio una volta ogni tanto per renderla resistente alla corrosione. Il manico è verniciato e non deve essere oliato.
- Se utilizzi una zona cottura per la stagionatura, scegline una dello stesso diametro della padella per ottenere il risultato migliore. In questo modo il calore sarà distribuito in modo uniforme e otterrai una stagionatura con una migliore qualità antiaderente.
- Fai attenzione a non scottarti le mani, perché la pentola diventa molto calda durante il processo di stagionatura. Ti consigliamo di utilizzare una pinza da cucina e un foglio di carta da cucina per strofinare la padella calda con l'olio.
- Al termine del processo di stagionatura, aggiungi poco olio per lucidare la padella. Ora è pronta per essere utilizzata. La stagionatura e la capacità antiaderente migliorerà gradualmente man mano che la padella si scurirà con l'uso, fino a diventare nera. Tieni presente che per cucinare in una padella in acciaio al carbonio sono necessari dei grassi, anche se in quantità decisamente inferiore a quella che usi, ad esempio, in una padella in acciaio inossidabile.

Stagionatura su una zona cottura

1. Versa un abbondante strato di olio vegetale nella padella e strofinalo su tutta la superficie interna utilizzando un foglio di carta da cucina. Al termine dell'applicazione, l'olio assorbito dovrebbe gocciolare dal foglio di carta. Tieni da parte il foglio unto per utilizzarlo in un secondo momento.
2. Metti la padella su una zona cottura dal diametro simile al suo. Scegli una temperatura medio alta (6 su 10) e vedrai che la padella comincerà a scaldarsi fino a fumare leggermente e a scurirsi: questo è normale e fa parte del processo.
3. Continua il processo di stagionatura per circa 10 minuti. Per assicurarti che tutte le parti della superficie di cottura siano coperte di olio e creare uno strato di stagionatura uniforme, devi strofinare l'olio sulla superficie ogni due minuti. Usa una pinza da cucina, per non scottarti con la padella calda, e il foglio di carta unto che hai messo da parte in precedenza. Per garantire un riscaldamento uniforme, ruota ogni tanto la pentola. Noterai che lo strato di olio diventerà leggermente più spesso e verrà assorbito dalla padella.
4. Togli la padella dalla zona cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.

5. Ripeti il processo di stagionatura per altri 10 minuti, ma questa volta applica solo un sottile strato di olio con un foglio di carta da cucina pulito. Se la padella si asciuga troppo e la carta tende ad attaccarsi alla superficie, aggiungi un po' di olio e continua a strofinare la padella ogni due minuti.
6. Togli la pentola dalla zona cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente. Ora dovrai lucidare la pentola fino a quando non apparirà completamente asciutta.
7. Ripeti il processo di stagionatura un'ultima volta, con un sottile strato di olio, per circa 6 minuti.
8. Togli la pentola dalla zona cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso, lava a mano la padella con acqua e uno spazzolino per i piatti. È più facile pulirla se la lavi quando è ancora calda. Se preferisci, puoi aggiungere una goccia di detersivo per piatti. Non usare troppo detersivo perché potrebbe asciugare il materiale e rimuovere lo strato di grasso che è necessario per le superfici in acciaio al carbonio.
- Le macchie dovute alla cottura dei cibi possono essere rimosse spargendo un po' di sale nella padella e pulendola con un panno. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per evitare che la padella si asciughi eccessivamente.
- In caso di macchie di corrosione o di cibi, o se gli alimenti si bruciano e si attaccano, la padella può essere pulita con lana d'acciaio o con una spugna abrasiva, dopodiché deve essere stagionata nuovamente.
- L'acciaio al carbonio non trattato può corrodersi se non viene trattato nel modo corretto. È quindi fondamentale asciugare la pentola subito dopo averla lavata e oliarla regolarmente.

Manutenzione delle parti in legno

- Evita che le parti in legno, come manici e manopole, restino a lungo a contatto con l'acqua o che rimangano a mollo o umide. Questo potrebbe causare la spaccatura del legno.
- Per proteggere più efficacemente il legno dal grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Oia il legno, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Modalità d'uso

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Quando i cibi vengono cotti in una padella di acciaio al carbonio, i grassi si raccolgono nei piccoli pori della superficie dell'acciaio al carbonio. Questo significa che i cibi non sono a contatto diretto con l'acciaio al carbonio, ma con uno strato di grasso che ti permette di ottenere cibi perfettamente dorati. Questo inoltre evita che i cibi si brucino facilmente.
- È importante anche tenere presente che il materiale delle padelle in acciaio al carbonio non è adatto al contatto con

alimenti molto acidi (per esempio limoni e pomodori), con i quali reagisce, perché questi potrebbero scolorirsi o assumere un leggero sapore metallico. Anche la padella può scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi.

- Il ferro rilasciato dalla padella durante la cottura è completamente innocuo, perché è lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano.
- Per risparmiare energia, usa la pentola su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della pentola stessa.
- Tieni presente che la pentola si scalda durante l'uso. Spostala sempre usando delle presine.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Non esporre la pentola a forti e improvvisi sbalzi di temperatura; per esempio, non versare acqua fredda nella pentola calda, perché il fondo potrebbe deformarsi.
- In caso di problemi con il prodotto, contatta il tuo negozio IKEA o il Servizio Clienti, oppure visita il sito www.ikea.it

Magyar

Fontos!

- Az első használat előtt olaj jelenhet meg a terméken. Az IKEA szénacél serpenyőit emberi fogyasztásra alkalmas olajjal kezeljük, hogy a szállítás közben ne korrodálódjanak.
- Egyes esetekben kis rozsdafoltok is megjelenhetnek. Ez a szállítás során felmerülő nedvesség miatt van és teljesen normális az új szénacél edények esetén.
- A megjelenő olaj és a kis rozsdafoltok teljesen ártalmatlanok és nem befolyásolják a termék funkcionalitását sem. Az első kiégetés után eltűnnek, ezt a legelső használat előtt kell elvégezni az útmutató szerint. A kiégetést az útmutató szerint végezd el.

Az első használat előtt

- Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra. Az előzetes felületkezeléshez használt olaj maradéka elősegíti a kiégetést.
- A korrózió és az ételek letapadásának megelőzése érdekében felületkezelés szükséges. Így a serpenyő pórusai megtelnek olajjal és egy védőréteg képződik rajta. A felületkezelést elvégezheted bármilyen típusú főzőlapon. Kövesd az alább olvasható útmutatót vagy nézd meg a folyamatról szóló videót az IKEA.hu weboldalon.

Felületkezelés: tippek és javaslatok

- Használj magas füstpontú, ízesítetlen növényi olajat, például szőlőmagolajat vagy napraforgóolajat.
- A felületkezelés során kizárólag a serpenyő belsejét kell olajjal átkenned. A külső részt csak néha-néha érdemes egy kis olajjal bekenni, hogy ne korrodálódjon. A nyele lakkozott, így nem kell olajjal átkenni.

- A legjobb eredmény érdekében egy olyan főzőzónára tedd a serpenyőt, amely méretben leginkább illik hozzá. Ezáltal a hő egyenletesen fog eloszlani használat során és a tapadásmenetséget eredményező olajréteg is egyenletes lesz.
- Légy óvatos, a felületkezelés közben a serpenyő felforrósodik, meg ne égesd a kezed! A papírtörölt egy konyhai fogóval fogd meg amikor az olajat felviszed.
- Ha végeztél a felületkezelési folyamattal, tegyél rá egy pici olajat még, hogy szépen csillogjon. Ezt követően elkezdheted használni. A tapadásmenetséget eredményező réteg folyamatosan elkezd kialakulni, a serpenyő belseje egyre sötétebb lesz és idővel teljesen feketévé válik. Ne feledd, hogy a szénacél serpenyőkben is mindig kell zsíradékot használni főzéskor, de nem kell belőle olyan sok, mint a rozsdamentes serpenyők esetén.

Felületkezelés főzőlapon

1. Önts növényi olajat a serpenyőbe és kend be vele a belsejét egy papírtörítő segítségével. Ha kész vagy, a papírtörítő annyi olajat fog magába szívni, ami már lecsöpög. Tedd el ezt a papírt, később szükséged lesz rá.
2. Tedd a serpenyőt arra a főzőzónára, amely méretben leginkább illik hozzá. Közepes hőfokon (6-10) a serpenyő lassan felmelegszik és kicsit elkezd füstölni, illetve sötétebbé válik, amely teljesen normális.
3. Folytasd a folyamatot 10 percen át. Ahhoz, hogy a serpenyő belseje végig olajjal borított legyen és egyenletes legyen a rajta lévő réteg, kétpercenként át kell kenni a papírtörítővel, de azt mindig egy konyhai fogóval fogd meg, nehogy megégesd meg magad. Az egyenlő hőelosztás érdekében kicsit forgasd néha a serpenyőt. Látni fogod, ha az olajat elkezd magába szívni a serpenyő.
4. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörítővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön.
5. Ismételd meg a teljes folyamatot 10 percen át, de ezúttal csak egy nagyon vékony olajréteget vigyél fel egy tiszta papírtörítővel. Lehet, hogy a serpenyő kicsit szárazabb lesz és a papírtörítő oda akar majd ragadni: ebben az esetben használj picit több olajat és kend át vele a serpenyőt 2 percenként.
6. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörítővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön. Ezúttal addig töröld, amíg teljesen száraznak nem tűnik.
7. Ismételd meg a teljes folyamatot 6 percen át, de ezúttal csak egy nagyon vékony olajréteget vigyél fel egy tiszta papírtörítővel.
8. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörítővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön.

Karbantartás és tisztítás

- Használat után egy kefével, kézzel mosd el. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha szeretnéd, tehetsz rá egy kicsi mosogatószer is. Ne használj túl sok mosogatószer, mivel ez kiszáráthatja az anyagot és lejöhet róla az a zsírréteg, ami szükséges a szénacél edényekre.

- A főtt ételek okozta foltokat egy kis sóval lehet tüntetni. A só felszívja a felesleges zsírt, de pont annyi marad a serpenyőben, amely megóvja a kiszáradástól.
- Korrozó vagy ételfoltok esetén, vagy amennyiben az étel odaég és leragad, fémszivaccsal tisztítsd meg, majd kezeld ismét a felületét olajjal.
- A kezeletlen felületű öntöttvas edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket.

A fa részek ápolása

- Ne áztasd vízbe a fából készült részeit, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A nedvességtől a fa megrepedhet.
- Ahhoz, hogy jobban megvédd a zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned a fából készült részeit, mely érintkezhet később ételrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Olajozd be egyszer, hagyd rajta egy kicsit majd a felesleget töröld le. A műveletet 24 óra múlva ismételd meg.

Így használd

- Ez az edény minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Ha az ételt szénacél serpenyőben készíted, a zsír összegyűlik a szénacél pórusaiban. Így az étel nem közvetlenül a szénacéllal érintkezve sül meg, hanem a zsíron, így szép aranybarna színe lesz. Ennek köszönhetően nehezebben is ég oda.
- A szénacél anyag reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémes ízt kaphatnak. Maga a termék is elszíneződhet a sós vagy savas ételektől.
- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Ne feledkezz el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Ne tedd ki hirtelen hőmérséklet-változásnak, pl. ne önts hideg vizet a forró edénybe, mivel ettől deformálódhat az alja.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA vevőszolgálatához.

Polski

Ważne!

- Przed pierwszym użyciem na produkcie mogą być widoczne plamy oleju. To skutek zaimpregnowania patelni IKEA ze stali węglowej olejem spożywczym, aby zapobiec powstawaniu korozji podczas transportu.

- W niektórych przypadkach na patelni mogą pojawić się również drobne ślady rdzy. Wynikają one z narażenia patelni na wilgoć podczas transportu, co jest normalne w przypadku nowych naczyń ze stali węglowej.
- Widoczne plamy oleju lub ewentualne ślady rdzy są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni. Ślady znikną po sezonowaniu naczynia, które należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem produktu. W celu zasezonowania patelni postępuj zgodnie z poniższą instrukcją.

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem produktu po raz pierwszy umyj go ręcznie i dokładnie wysusz. Wszelkie pozostałości wstępnie nałożonego oleju spożywczego będą pomocne w procesie sezonowania.
- Produkt musi zostać poddany procesowi sezonowania, aby był odporny na korozję i żeby żywność nie przywierała do powierzchni. Dzięki sezonowaniu pory patelni wypełniają się olejem, który tworzy powłokę ochronną. Możesz sezonować patelnię ze stali węglowej na dowolnym palniku lub polu grzewczym. Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją lub filmem instruktażowym dostępnym na stronie IKEA.com.

Sezonowanie: wskazówki i zalecenia

- Używaj oleju roślinnego o wysokim punkcie dymienia i neutralnym smaku, na przykład oleju z pestek winogron lub oleju słonecznikowego.
- Do sezonowania wystarczy pokryć olejem tylko powierzchnię smażenia i boki po wewnętrznej stronie patelni. Zewnętrzne powierzchnie patelni sporadycznie wymagają nałożenia cienkiej warstwy oleju, aby zapobiec korozji. Uchwyt pokryty jest lakierem, więc nie wymaga impregnacji olejem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas sezonowania patelni na polu grzewczym lub palniku, dobierz rozmiar pola lub palnika do wielkości patelni. To pozwoli uzyskać równomierne rozprowadzanie ciepła podczas użytkowania oraz równą powłokę ochronną zapewniającą większą odporność na przywieranie.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć rąk, ponieważ podczas procesu sezonowania patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Zalecamy wcieranie oleju w gorącą patelnię za pomocą papierowego ręcznika kuchennego trzymanego w szczypcach kuchennych.
- Po wykonaniu wszystkich kroków z instrukcji sezonowania nałóż na patelnię odrobinę świeżego oleju i wypoleruj ją. Teraz możesz rozpocząć korzystanie z patelni. Właściwości uzyskane w procesie sezonowania i odporność na przywieranie będą się stopniowo zwiększać wskutek używania, a tym samym patelnia będzie ciemnieć, aż stanie się zupełnie czarna. Używanie tłuszczu do smażenia na patelni ze stali węglowej jest konieczne, choć potrzebna ilość jest wyraźnie mniejsza w porównaniu np. z patelnią ze stali nierdzewnej.

Sezonowanie na polu grzewczym

1. Wlej na patelnię obfitą ilość oleju roślinnego i wetrzyj go

w całą wewnętrzną powierzchnię za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Po skończeniu wcierania z papierowego ręcznika powinien skapywać tłuszcz. Zachowaj tłusty ręcznik papierowy do wykorzystania później.

2. Postaw patelnię na polu grzewczym o rozmiarze odpowiadającym wielkości patelni. Włącz pole na średnią moc (6 w 10-stopniowej skali). Patelnia będzie powoli się nagrzewać, aż w końcu zacznie nieco dymić i ciemnieć, co jest normalną częścią procesu.
3. Kontynuuj sezonowanie przez około 10 minut. Aby mieć pewność, że cała powierzchnia jest pokryta olejem, a warstwa sezonująca jest równomierna, przecieraj powierzchnię olejem co dwie minuty. W celu uniknięcia oparzeń podczas wcierania trzymaj tłusty papier w szczypcach kuchennych. Ponadto co jakiś czas obracaj patelnię na polu grzewczym, żeby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła. Zauważysz, że olej nieco zgęstnieje i wchłonie się w patelnię.
4. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
5. Powtórz proces sezonowania przez kolejne 10 minut, ale tym razem nałóż cienką warstwę oleju, używając czystego ręcznika papierowego. Patelnia może być nieco suchsza, a papier może lekko przywierać. W takiej sytuacji dodaj odrobinę oleju, aby gładko przecierać patelnię co dwie minuty.
6. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika papierowego i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Tym razem wycieraj patelnię do momentu, aż powierzchnia będzie wyglądała na suchą.
7. Powtórz proces sezonowania ostatni raz, stosując jedynie cienką warstwę oleju, ale skróć czas do około sześciu minut.
8. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyść patelnię, myjąc ją ręcznie w wodzie za pomocą szczotki do zmywania. Patełnię czyści się łatwiej, kiedy jest jeszcze ciepła. Jeśli chcesz, możesz dodać kroplę płynu do mycia naczyń. Zbyt duża ilość płynu do mycia naczyń może wysuszyć materiał i usunąć warstwę tłuszczu, która jest niezbędna w przypadku powierzchni ze stali węglowej.
- Plamy smażonego jedzenia można usunąć, wsypując na patelnię odrobinę soli, a następnie wycierając patelnię do czysta. Sól pochłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia dokładnie taką ilość, która jest niezbędna, aby zapobiec wysuszeniu patelni.
- Jeśli pojawi się korozja, plamy z jedzenia lub jedzenie przypali się i przyklei, patelnię można wyczyścić za pomocą wełny stalowej lub szorstkiej gąbki, a następnie ponownie poddać procesowi sezonowania.
- Niezakońserwowana stal węglowa może korodować, jeśli

nie jest odpowiednio zabezpieczona. Dlatego ważne jest, aby naczynie wycierać do sucha bezpośrednio po umyciu i regularnie je olejować.

Konserwacja drewnianych elementów

- Nie dopuść, aby drewniane elementy, takie jak uchwyt lub gałka, były przez dłuższy czas narażone na kontakt z wodą, zanurzone lub zawilgocone. Może to spowodować pęknięcie drewna.
- Aby zabezpieczyć drewno przed tłuszczem i zwiększyć naturalną odporność na wilgoć, należy je zakonserwować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem roślinnym. Nałóż jedną warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Sposób użytkowania

- To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.
- Podczas gotowania potrawy na patelni ze stali węglowej, tłuszcz gromadzi się w małych porach na powierzchni stali węglowej. Oznacza to, że potrawy, które mają być smażone lub zrumienione, nie stykają się bezpośrednio ze stalą węglową, a raczej z warstwą tłuszczu, która nadaje potrawie ładną, brązową powierzchnię. To sprawia również, że żywność nie przypala się tak łatwo.
- Należy pamiętać, że stal węglowa to materiał reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwasowymi produktami spożywczymi (np. cytryny i pomidory), ponieważ żywność może tracić kolor lub nabrać lekko metalicznego posmaku. Sama patelnia może również odbarwić się pod wpływem soli i produktów spożywczych o kwasowym odczynie.
- Żelazo, które złuszcza się podczas smażenia, jest nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, które normalnie znajduje się – i powinno się znajdować – w organizmie człowieka.
- Stawiając naczynie na polu grzejmym o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie, możesz zaoszczędzić energię.
- Należy pamiętać, że podczas użytkowania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łapek do garnków.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.
- Nie poddawaj patelni dużym i nagłym zmianom temperatury, np. wskutek zalania gorącej patelni zimną wodą, ponieważ dno patelni może się wtedy odkształcić.
- W razie jakichkolwiek problemów z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA lub Działem Obsługi Klienta albo odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Oluline teave!

- Enne esmakasutust võib tootel olla õli jälgi. Seda põhjustab

asjaolu, et IKEA süsinikterasest panne eeltöödeldakse toiduga kokku puutuda võiva õliga, et kaitsta neid transpordi käigus rooste mineku eest.

- Mõnel juhul võib pannil märgata ka roostetäpikesi. Selle põhjuseks võib olla kokkupuude niiskusega transpordi ajal ja see on süsinikterasest toidunõude puhul normaalne.
- Kõik nähtavad õlijäljed ja võimalikud roostetäpid on kahjutud ega mõjuta panni kasutusomadusi. Need kaovad pärast panni kasutamiseks ettevalmistamist, mida tuleks teha enne selle esimest kasutuskorda. Panni ettevalmistamiseks järgi allolevaid juhiseid.

Enne esimest kasutuskorda

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult. Toiduga kokku puutumiseks sobiva töötlusõli jäägid aitavad seda kasutamiseks ette valmistada.
- Et toode oleks roostekindel ega võtaks toitu kinni, tuleb seda õliga määrida ja kuumutada. Selle käigus täituvad panni poorid õliga, mis moodustab kaitsekihi. Süsinikterasest panni võib kuumutada iga tüüpi pliidiplaadil. Panni kasutamiseks ette valmistamiseks järgi alltoodud juhiseid või vaata asjakohast videot, mille leiad aadressilt www.ikea.com.

Valmista pann kasutamiseks ette: nipid ja nõuanded

- Kasuta kõrge suitsemispunkti ja neutraalse maitsega taimeõli, näiteks viinamarjaseemne- või päevalilleaseemneõli.
- Kasutamiseks ette valmistades tuleb õliga hõõruda vaid panni praadimispinda ja sisekülgi. Panni väliskülg vajab ainult vahetevahel õhukest õlikihti, mis kaitseb seda rooste eest. Käepide on lakitud ja seda ei pea õlitama.
- Kui kasutad panni ettevalmistamiseks pliiti, siis veendu, et kasutatud keeduala mõõtmed vastaksid panni põhja mõõtmetele. See tagab kuumuse ühtlase jaotumise ja panni parema ettevalmistuse, parandades selle mittenakkumist.
- Ole kätega ettevaatlik, sest pann läheb kuumutamisel väga tuliseks. Soovitame kuuma panni õliga määrimiseks kasutada majapidamispaberit, mida võib hoida köögitingide vahel.
- Kui oled kõik panni ettevalmistusjuhised täitnud, vala pannile veidi õli ja hõõru pann sellega põhjalikult sisse. Nüüd võid hakata sellega toitu valmistama. Ettevalmistusel kasutatud õlikiht ja mittenakkumisomadused suurenevad aja jooksul ning pann värvub kasutades üha tumedamaks, olles lõpuks täiesti must. Pane tähele, et süsinikterasest panniga toitu valmistades vajad sa siiski rasvainet, ehkki oluliselt vähem kui roostevabast terasest panni puhul.

Panni kasutamiseks ette valmistamine pliidil

1. Vala pannile hea hulk taimeõli ja hõõru see köögipaberiga tervele panni sisepinnale. Hõõrumise lõppedes peaks köögipaber olema nii õline, et õli hakkab paberilt maha tilkuma. Hoia õline paber hilisemaks kasutamiseks alles.
2. Aseta pann keedualale, mille mõõtmed sobivad panni omadega. Kasuta keskmist kuumust (10-süsteemis 6). Pann hakkab aeglaselt kuumenema ja lõpuks kergelt suitsema ning omandab tumedama tooni, mis on ootuspärane ja osa protsessist.

3. Kuumuta panni veel umbes 10 minutit. Tagamaks, et kogu panni sisepind saab õliga kaetud ja kaitsekiht ühtlane, tuleb selle sisemust iga kahe minuti järel uuesti õliga määrada. Et mitte käsi kõrvetada, kasuta köögipaberi hoidmiseks köögitage. Pööra panni aeg-ajalt, et kuumus jaguneks ühtlaselt. Kindlasti paned tähele, et õli pakseneb veidi ja imendub panni.
4. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja las pannil jahtuda toatemperatuurile.
5. Korda kuumutamist ja õlitamist veelkord 10 minutit, kuid seekord kasuta uut köögipaberit ja kanna pannile vaid õhuke õlikiht. Pann võib olla veidi kuivem ja paber võib selle külge kinni jääda. Sel juhul lisa veidi õli, et saaksid panni iga 2 minuti järel õrnalt üle hõõruda.
6. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja las pannil jahtuda toatemperatuurile. Seekord katsu seda hõõruda nii kaua, kuni pind näib kuiv.
7. Korda kogu protsessi viimast korda, kasutades väga õhukest õlikihti, ja kuumuta panni vaid 6 minutit.
8. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja las pannil jahtuda toatemperatuurile.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käsitsi vee ja nõudepesuharjaga. Alles sooja panni puhastamine on lihtsam. Soovi korral võid pesemisel kasutada piisakest nõudepesuvahendit. Nõudepesuvahendit ei tohi panna liiga palju, sest see kuivatab panni pinda ja eemaldab süsinikterast kaitsvat rasvakihti.
- Toiduplekkidest vabanemiseks raputa pannile pisut soola ja pühi see siis ära. Sool imab liigse rasva endasse, kuid säilitab seda piisavas koguses, et vältida panni ülemäärast kuivamist.
- Kui pannile ilmuvad rooste- või toiduplekid või kui toit läheb kõrbema ja jääb panni külge kinni, võid panni puhastada teraskäsna või muu abrasiivse käsna ning seejärel uuesti õliga määrada ja kuumutada.
- Kui töötlemata süsinikterast valesti hooldada, võib see rooste minna. Seetõttu on oluline pann pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

Puitosade hooldamine

- Ära las puitdetailidel, näiteks käepidemel või nupul olla pikalt vees või niiskuse käes. See võib tuua kaasa puidu lõhenemise.
- Et kaitsta puitu rasva eest ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Õlita, pühi liigne õli maha ja korda seda 24 tundi hiljem.

Kasutamine

- Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliididel.
- Süsinikterasest pannil toitu valmistades koguneb rasv panni pinnal asuvatesse väikestesse pooridesse. See tähendab,

et valmiv toit ei puutu kokku süsinikterasega, vaid seda katva rasvakihiga, mis annab roale isuäratava pruunistatud pealispinna. Samuti ennetab see toidu kõrbemist.

- Süsinikterasest pannide puhul tasub teada, et tegu on reaktiivse materjaliga, mis ei sobi ülihappeliste toiduainetele (nt sidrun ja tomat), mis võivad pannil värvi kaotada või omandada metallimaitse. Ka pann ise võib sooli ja happeid sisaldavate toiduainete tõttu värvi muuta.
- Toidu valmistamise ajal pannist eralduvad rauakübemed on ohutud, sest tegu on sama tüüpi rauaga, mida leidub inimese kehas.
- Kui asetad kööginõu selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Pea meeles, et toode muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta alati pajakindaid.
- Kööginõud klaaskeraamilisel pliidil liigutades tõsta seda, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.
- Hoia panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni põhja kuju.
- Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Svarīgi!

- Pirms pirmās lietošanas reizes uz preces var parādīties eļļas pēdas. Tas ir tāpēc, ka IKEA oglekļa tērauda pannas tiek iepriekš apstrādātas ar pārtikas eļļu, lai novērstu koroziju transportēšanas laikā.
- Dažos gadījumos uz pannas var būt redzami nelieli rūsas plankumi. Tos var izraisīt mitruma iedarbība transportēšanas laikā, un tā ir normāla parādība jauniem oglekļa tērauda traukiem.
- Eļļas pēdas un rūsas plankumi ir nekaitīgi un neietekmē pannas funkcionalitāti. Tie pazudīs pēc pannas ieeļļošanas, kas jāveic pirms pannas pirmās lietošanas reizes. Lai sagatavotu traukus lietošanai, sekot tālāk aprakstītajai instrukcijai.

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt. Ēdiena gatavošanai paredzētas eļļas atlikumi, kas palikuši pēc priekšapstrādes, noderēs tālākai apstrādei.
- Lai panna nerūsētu un lai ēdiens tajā nepiedegtu, tā ir jāieeļļo. Ieeļļojot pannu, tiek aizpildītas poras pannas virsmā, veidojot aizsargkārtu. Oglekļa tērauda pannas apstrādi var veikt uz jebkuras plīts virsmas. Rīkojies atbilstoši tālāk lasāmajai instrukcijai vai videomateriālam IKEA.lv.

Apstrāde: ieteikumi un rekomendācijas

- Izmantot augu eļļu ar augstu dūmošanas punktu un neitrālu garšu, piemēram, vīnogu kauliņu vai saulespuķu eļļu.

- Apstrāde ar eļļu ir nepieciešama tikai pannas iekšpusei. Pannas ārpusē tikai retumis jāiezieš ar plānu kārtiņu eļļas, lai nodrošinātu noturību pret rūsu. Rokturis ir lakots, tam nav nepieciešama eļļošana.
- Apstrādājot pannu uz sildvirsmas, vislabāko rezultātu var panākt, ja sildvirsmas izmērs atbilst pannas izmēram. Tas nodrošina vienmērīgu siltuma sadali un eļļas slāni, kas gādā par labākām pretpiedeguma īpašībām lietojot.
- Apstrādes laikā jāuzmanās, lai neapdedzinātu rokas, jo panna stipri sakarst. Eļļojot pannu, ieteicams turēt papīra dvieli ar virtuves stangām.
- Pēc apstrādes pabeigšanas atbilstoši instrukcijai pievienot vēl mazliet eļļas un kārtīgi nospodrināt pannu. Tagad panna ir gatava lietošanai. Pannas pretpiedeguma īpašības ar laiku vēl uzlabosies; lietojot panna iegūs tumšāku krāsu un laika gaitā kļūs pilnīgi melna. Jāņem vērā, ka, gatavojot ēdienu, oglekļa tērauda pannā, ir nepieciešamas taukvielas, lai arī daudzums ir niecīgs, salīdzinot ar to, kas nepieciešams gatavošanai nerūsējošā tērauda pannā.

Apstrāde uz sildvirsmas

1. Ieliet pannā dāznu daudzumu augu eļļas un ieziest ar to visu pannas iekšpusi, izmantojot papīra dvieli. Pēc ieziešanas papīra dvielim jābūt tā piesūcinātam ar eļļu, ka tā nopil. Eļļaino papīra dvieli saglabāt vēlākai lietošanai.
2. Novietot pannu uz atbilstoša izmēra sildvirsmas. Karsēt pannu uz vidējas liesmas (karstumam jābūt 6 pakāpē no 10), līdz tā sāk mazliet dūmot un maina krāsu uz tumšāku. Tas ir normāli.
3. Turpināt apstrādi aptuveni 10 minūtes. Lai nodrošinātu vienmērīgu visas virsmas pārklāšanu ar eļļu, virsma ir jāiezieš ik pa divām minūtēm. Lai neapdedzinātos, turēt eļļaino papīra dvieli ar stangām. Lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadali, pa brīdim pagriezt pannu. Būs redzams, ka eļļa mazliet sabiezē un iesūcas virsmā.
4. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai.
5. Atkārtot apstrādi vēl 10 minūtes, bet šoreiz ar tīru papīra dvieli ieziest pavisam nedaudz eļļas. Panna var būt sausāka un papīrs var sākt līpt pie virsmas. Šādā gadījumā vienkārši pievienot vēl mazliet eļļas, lai varētu ieziest pannu ik pēc 2 minūtēm.
6. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai. Šoreiz pulēt virsmu, līdz tā izskatās pavisam sausa.
7. Atkārtot apstrādi vēl pēdējo reizi ar plānu eļļas kārtiņu, samazinot apstrādes laiku līdz 6 minūtēm.
8. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai.

Kopšanas norādījumi

- Pēc lietošanas nomazgāt pannu ar rokām, izmantojot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Ja nepieciešams, var izmantot nelielu daudzumu trauku

mazgāšanas līdzekļa. Nelietot daudz trauku mazgāšanas līdzekļa, jo tas izžāvē materiālu un likvidē oglekļa tērauda virsmai nepieciešamo taukvielu slāni.

- Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot pannā sāli un tad pannu izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesaicina pannas virsmu.
- Ja trauku ir skārusi rūsa vai uz tā palikuši ēdiena traipi, vai ēdiens piededzis un pielipis pie virsmas, trauku var tīrīt ar tērauda vai citu abrazīvu sūkli, pēc tam vēlreiz veicot izturības uzlabošanai nepieciešamās darbības.
- Ja oglekļa tērauds nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un regulāri ieeļļot.

Koka detaļu apkope

- Koka detaļas, piemēram, rokturi, nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Lai paaugstinātu izturību pret taukiem un uzlaboto dabisko noturību pret mitrumu, koku nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Lietošanas pamācība

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plīti.
- Gatavojot ēdienu no oglekļa tērauda izgatavotā pannā, tauki uzkrājas sīkajās materiāla porās. Tāpēc ēdiens, ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskarē ar oglekļa tēraudu, bet gan ar taukvielu kārtiņu, kas izveido gardu garoziņu. Tā ēdiens arī tik viegli nepiedeg.
- Svarīgi atcerēties, ka oglekļa tērauda pannas ir reaktīvas, tātad nav piemērotas skābi saturošiem produktiem (piemēram, citroniem un tomātiem) – šādi produkti var zaudēt krāsu vai iegūt metālisku piegaršu. Sāļus vai skābi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var zaudēt arī panna.
- Dzelzs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no pannas virsmas, ir nekaitīga, jo ir tāda pati kā dzelzs, kas atrodama arī cilvēka organismā.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.
- Ņem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.
- Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Nepakļaut pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejojot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sakarsēta.
- Ja radušies sarežģījumi ar precī, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Lietuvių

Svarbu!

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gaminio gali būti aliejaus pėdsakų. Taip yra todėl, kad anglinio plieno keptuvės buvo iš anksto apdorotos maistiniu aliejumi, kad transportuojant nerūdėtų.
- Kai kuriais atvejais ant keptuvės taip pat galite pastebėti nedidelių rūdžių dėmių. Taip gali nutikti dėl drėgmės poveikio transportuojant ir tai yra normalu, kalbant apie naujus anglinio plieno indus.
- Matomi aliejaus pėdsakai yra nekenksmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvę paruošite naudojimui, aliejaus pėdsakų nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudojant gaminį pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateikiamomis paruošimo naudojimo instrukcijomis.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami šią keptuvę pirmą kartą, išplaukite ją rankomis ir gerai nusauskite. Jei ant keptuvės liks šiek tiek maistinio aliejaus, kuriuo ji buvo apdorota iš anksto, nieko baisaus – tai netgi palengvins keptuvės paruošimo naudoti procesą.
- Kad keptuvė būtų atspari korozijai ir kad ruošiamas maistas neliptų prie dugno, keptuvę reikia specialiai paruošti. Paruošimo naudoti proceso metu keptuvės poros užpildomos aliejumi – taip susidaro apsauginė plėvelė. Anglinio plieno keptuvę galite pakaitinti ant bet kurios kaitvietės. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis arba žiūrėkite instrukcijos vaizdo įrašą internete www.IKEA.com.

Indo paruošimas: patarimai ir rekomendacijos

- Naudokite augalinį aliejų, kuris tinka kaitinimui ir yra neutralaus skonio, pavyzdžiui, vynuogių sėklų arba saulėgrąžų aliejų.
- Ruošiant kaitinti, aliejumi reikia patepti tik kepimo paviršių ir vidinius keptuvės kraštus. Kad keptuvės išorė būtų atspari korozijai, ją reikia retkarčiais patepti plonu aliejaus sluoksniu. Rankena yra lakuota, todėl jos nereikia ištepti aliejumi.
- Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, keptuvę kaitinkite ant keptuvės dydžio kaitvietės, nes taip karštis paskirstomas vienodai ir kaitinant susidaro tolygus nepridegantis sluoksnis.
- Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte rankų, nes ruošiama keptuvė bus smarkiai įkaitusi. Rekomenduojame įkaitusią keptuvę tepti aliejumi suvilgytu popieriniu rankšluosčiu, laikant jį virtuvinėmis žnyplėmis.
- Baigus ruošti keptuvę pagal instrukcijas, reikėtų įpilti truputį šviežio aliejaus ir gerai ją išblizginti. Dabar keptuvė yra paruošta maistui kepti. Po kiekvieno naudojimo keptuvė tamsės, kol galiausiai taps visiškai juoda. Atminkite, kad kepant anglinėje keptuvėje vis tiek būtina naudoti riebalus, nors jų reikia labai nedaug, palyginti, pavyzdžiui, su nerūdijančiojo plieno keptuve.

Keptuvės paruošimas ant kaitlentės

1. Į keptuvę įpilkite daug augalinio aliejaus ir popieriniu rankšluosčiu patepkite visą vidinį keptuvės paviršių. Baigus tepti, į popierinį rankšluostį turi būti susigėręs tiek aliejaus, kad jis lašėtų nuo popieriaus. Šio popieriaus neišmeskite – dar prireiks.
2. Padėkite keptuvę ant jos dydžio kaitvietės. Įjunkite vidutinio stiprumo kaitrą (6 iš 10). Keptuvė pamažu įkais ir galiausiai pradės šiek tiek rūkti bei tamsėti, kas yra normali proceso dalis.
3. Kaitinkite dar apie 10 minučių. Kad visos paviršiaus dalys būtų padengtos aliejumi ir susidarytų tolygus nepridegantis sluoksnis, kas dvi minutes paviršių reikia patepti aliejumi. Saugokite rankas nuo įkaitusios keptuvės – aliejuotą popieriaus lapą laikykite virtuvinėmis žnyplėmis. Keptuvę nuolat sukiokite, kad tolygiai kaistų. Pastebėsite, kaip aliejus kiek sutirštės ir įsigers į keptuvę.
4. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.
5. Pakartokite keptuvės paruošimo procedūrą kaitindami dar 10 minučių, tik šį kartą patepkite paviršių plonu aliejaus sluoksniu, naudodami švarų popierinį rankšluostį. Gali būti, kad keptuvė bus šiek tiek sausesnė ir popierius ims lipti. Tokiu atveju tiesiog įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad kas 2 minutes galėtumėte tolygiai įtrinti keptuvę.
6. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje. Blizginkite ją, kol paviršius taps sausas.
7. Paskutinį kartą pakartokite paruošimo procedūrą. Patepkite plonu aliejaus sluoksniu ir kaitinkite apie 6 minutes.
8. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.

Kaip prižiūrėti ir plauti

- Keptuvę plaukite rankomis, naudokite indų plovimo šepetį. Turėkite omeny, kad dar šiltą keptuvę išplauti lengviau. Galite naudoti truputį indų plovimo skysčio, jei norite. Naudokite labai mažai indų ploviklio, nes jis sausina paviršių ir pašalina anglinio plieno paviršiams reikalingą riebalų sluoksnį.
- Maisto dėmės bus lengviau pašalinti nuo keptuvės, jei užbersite šiek tiek druskos ir pavalysite. Druska sugeria tik riebalų perteklių, o jų kiekis, reikalingas tam, kad keptuvė neperdžiūtų, lieka.
- Jei ant keptuvės pastebėsite rūdžių ar maisto dėmių arba jei gaminamas maistas ims svilti ir kibti prie keptuvės dugno, pašveiskite keptuvę plienine ar įprasta šveičiamąja kempinėle ir pakartokite paruošimo naudoti procedūrą.
- Netinkamai prižiūrimas neapdorotas anglinis plienas gali pradėti rūdyti, todėl svarbu kaskart išplovus, keptuvę gerai nusausinoti ir reguliariai ištepti aliejumi.

Medinių dalių priežiūra

- Pasirūpinkite, kad medinės dalys, tokios kaip rankena, neturėtų ilgalaikio sąlyčio su vandeniu, nenardinkite jų į vandenį, nepalikite drėgmėje, kitaip medienoje gali atsirasti įtrūkimų.
- Siekiant geriau apsaugoti medieną nuo riebalų ir padidinti jo natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite aliejumi, aliejaus perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų.

Kaip naudoti

- Šis indas (šie indai) tinka įvairioms kaitlentėms, įskaitant indukcines.
- Maistą ruošiant anglinio plieno keptuvėje, kepimo riebalai patenka į keptuvės paviršiaus poras. Tai reiškia, kad keptuvėje ruošiamas maistas neturi tiesioginio sąlyčio su angliniu plieniu – tik su jį dengiančiu riebalų sluoksniu, suteikiančiu ruošiamam maistui gražų rusvą atspalvį. Šis riebalų sluoksnis taip pat saugo maistą, kad nepridegtų.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad anglinio plieno keptuvėje netinka ruošti dideliu rūgštingumu pasižyminčius maisto produktus, kaip antai pomidorus ar citrinas, nes jie gali prarasti spalvą ir įgauti metalo prieskonį. Dideliu druskos kiekiu ar dideliu rūgštingumu pasižymintys maisto produktai gali sukelti keptuvės spalvos pakitimus.
- Maisto gaminimo procese nuo keptuvės atskilusios miniatiūrinės geležies dalelės visiškai nepavojingos – tai ta pati geležis, kuri randama žmogaus organizme.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip maisto gaminimo indo ar mažesnis.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į įkaitusią keptuvę nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis keptuvės dugnas.
- Jei kiltų klausimų dėl gaminio naudojimo, kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyrių arba apsilankykite www.IKEA.com.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto. Isto deve-se ao facto de as frigideiras IKEA em aço de carbono serem pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Nalguns casos, também poderá notar pequenos pontos de ferrugem na sua frigideira. Isto poderá ser causado pela exposição à humidade durante o transporte e é normal em produtos novos feitos em aço de carbono.

- Todos os vestígios de óleo visíveis ou potenciais pontos de ferrugem são inofensivos e não afetam a eficácia da frigideira. Estes vestígios desaparecem depois de temperar a frigideira, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Para temperar a sua frigideira, siga as instruções abaixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o produto.
- Para garantir que o produto resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao fazer o tratamento do produto, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora. Pode efetuar o tratamento de qualquer produto para cozinhar em aço de carbono em qualquer zona de cozedura. Siga as instruções abaixo ou consulte o vídeo de instruções em www.ikea.pt.

Tratamento: sugestões e recomendações

- Utilize um óleo vegetal com um ponto de fumo elevado e sabor neutro, como por exemplo óleo de grainha de uva ou óleo de girassol.
- Para proceder ao tratamento, só é necessário aplicar óleo na superfície de cozedura e nas laterais interiores da frigideira. Só precisa de aplicar ocasionalmente uma camada fina de óleo no exterior da frigideira para torná-lo resistente à corrosão. A pega foi tratada com verniz, pelo que não é necessário aplicar óleo.
- Para obter melhores resultados quando proceder ao tratamento de uma frigideira numa zona de cozedura, deve combinar o tamanho da zona de cozedura com o tamanho da frigideira. Isso assegura que o calor é distribuído de forma uniforme durante uma utilização continuada e resulta numa camada protetora para um melhor desempenho antiaderente.
- Tenha cuidado para não queimar as mãos, pois a frigideira fica muito quente durante este processo. Recomendamos a utilização de uma pinça de cozinha para segurar o papel de cozinha quando aplicar o óleo na frigideira quente.
- Assim que concluir as instruções de tratamento, aplique um pouco de óleo fresco na frigideira até ficar com um brilho uniforme. Pode agora começar a utilizar a frigideira para cozinhar. O tratamento e o respetivo desempenho antiaderente vão continuar a desenvolver-se à medida que a frigideira se tornar mais escura após cada utilização e, eventualmente, ficar totalmente preta. Tenha em atenção que ainda é necessário utilizar gordura numa frigideira em aço de carbono, embora a quantidade necessária seja muito menor do que a utilizada numa frigideira em aço inoxidável.

Tratar o produto numa zona de cozedura

1. Verta uma quantidade generosa de óleo vegetal na frigideira e esfregue sobre toda a superfície interior com papel de cozinha. Quando terminar de aplicar, o papel de cozinha deve ter absorvido óleo suficiente para pingar. Guarde o papel com óleo para utilizar mais tarde.

2. Coloque a frigideira numa zona de cozedura que corresponda ao tamanho da frigideira. Utilize uma intensidade de calor médio-elevado (6 em 10). A frigideira vai começar a aquecer lentamente e eventualmente começar a deitar um pouco de fumo e a escurecer, o que é normal e faz parte do processo.
3. Continue o processo de tratamento durante aproximadamente 10 minutos. Para assegurar que todas as partes da superfície estão cobertas de óleo e criar uma camada uniforme, a superfície deve ser esfregada com óleo a cada dois minutos. Utilize uma pinça de cozinha, para segurar o papel de cozinha com óleo enquanto esfrega e evitar que se queime na frigideira quente. Além disso, para assegurar um aquecimento uniforme, experimente rodar a frigideira de vez em quando. Vai observar o óleo a espessar ligeiramente e a ser absorvido pela frigideira.
4. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.
5. Repita o processo de tratamento durante 10 minutos, mas desta vez aplique apenas uma camada fina de óleo com outro papel de cozinha. A frigideira poderá ficar ligeiramente seca e o papel poderá tender a agarrar. Se for esse o caso, basta adicionar um pouco mais de óleo para que possa esfregar suavemente a frigideira a cada 2 minutos.
6. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Desta vez, tente polir até a superfície ganhar um aspeto seco.
7. Repita o processo de tratamento uma última vez. Aplique uma camada fina de óleo, mas reduza o tempo para aproximadamente 6 minutos.
8. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao produto à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Se preferir, pode acrescentar cuidadosamente uma pequena gota de detergente para a loiça. Tenha em atenção que a utilização de demasiado detergente líquido poderá ressecar o material e remover a camada de gordura necessária para superfícies em aço de carbono.
- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal no produto e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém uma quantidade suficiente para impedir que a superfície do produto fique demasiado seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d' aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O aço de carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante secar o produto logo após a lavagem e aplicar óleo regularmente.

Cuidados com as partes em madeira

- Não deixe que as partes em madeira do produto, como o cabo ou a pega, fiquem em contacto com a água durante um período prolongado, não as mergulhe nem deixe ficar húmidas. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Quando os alimentos são cozinhados num produto para cozinhar em aço de carbono, a gordura de fritar é recolhida nos pequenos poros existentes na superfície em aço de carbono. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com o aço de carbono, mas sim sobre uma camada de gordura que confere uma superfície alourada e suculenta aos alimentos. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente.
- Outro aspeto a salientar acerca dos produtos para cozinhar em aço de carbono é a qualidade reativa do material, não sendo adequado para estar em contacto com alimentos ácidos (por exemplo, limão e tomate), uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. O produto para cozinhar pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do produto durante a cozedura é completamente inofensivo, pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não exponha o produto a mudanças de temperatura grandes e súbitas. Por exemplo, deitar água fria numa frigideira quente pode deformar o fundo da frigideira.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

Româna

Important!

- Înainte de prima utilizare, pe produs pot apărea urme de ulei. Acest lucru se datorează faptului că vasele de gătit IKEA din oțel carbon sunt tratate în prealabil cu ulei alimentar pentru a preveni coroziunea în timpul transportului.
- În unele cazuri, este posibil să observi și mici puncte de

rugină pe suprafața vasului de gătit. Acestea pot fi cauzate de expunerea la umiditate în timpul transportului și sunt normale pentru vasele de gătit noi din oțel carbon.

- Urmele vizibile de ulei sau orice eventuale puncte de rugină sunt inofensive și nu afectează funcționalitatea vasului. Urmele vor dispărea după tratarea vaselor, care trebuie efectuată înainte de a utiliza produsul prima dată. Urmează instrucțiunile de mai jos pentru tratarea vaselor tale de gătit.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza acest produs pentru prima oară, spală-l manual și usucă-l bine. Orice urme de ulei alimentar rămase pe suprafața vasului vor ajuta în procesul de tratare.
- Pentru ca produsul să reziste la coroziune și alimentele să nu se lipească, acest vas de gătit trebuie să treacă printr-un proces de tratare cu ulei. Prin ungerea cu ulei, porii vasului sunt acoperiți și se formează un strat protector. O tigaie din oțel carbon poate fi tratată pe orice zonă de gătit a plitei. Urmează instrucțiunile de mai jos sau urmărește clipul video cu instrucțiuni pe www.ikea.ro.

Tratare: sfaturi și recomandări

- Folosește un ulei vegetal cu punct de fum ridicat și gust neutru, de exemplu, ulei din semințe de struguri sau ulei de floarea-soarelui.
- În momentul tratării, numai suprafața de gătit și marginile interioare ale tigăii trebuie unse cu ulei. Exteriorul trebuie tratat din când în când cu un strat subțire de ulei pentru a-i spori rezistența la coroziune. Mănerul a fost lăcuit și nu are nevoie de întreținere.
- Pentru rezultate optime atunci când tratezi tigaia pe plită, trebuie să folosești o zonă de gătit potrivită pentru dimensiunea tigăii. Căldura se va distribui uniform în timpul utilizării continue, având drept rezultat un strat protector uniform pentru antiaderență sporită.
- Mare atenție la arsuri, deoarece tigaia se încinge foarte tare în timpul procesului de tratare cu ulei. Îți recomandăm să folosești un clește de bucătărie pentru a mânui șervețelul de hârtie îmbibat în ulei pe suprafața tigăii încinse.
- După ce ai parcurs instrucțiunile de tratare cu ulei, adaugă câteva picături de ulei proaspăt și lustruiește bine tigaia. Acum o poți folosi pentru gătit. Tratamentul și proprietățile antiaderente se vor intensifica pe măsură ce tigaia se va închide la culoare după utilizare, iar în final va fi complet neagră. Nu uita, totuși, că este necesar să adaugi grăsime atunci când gătești într-o tigaie din oțel carbon, însă o cantitate foarte mică în comparație cu o tigaie din oțel inoxidabil.

Tratarea cu ulei pe plită

1. Toarnă o cantitate generoasă de ulei vegetal în tigaie și unge întreaga suprafață interioară cu un șervețel de hârtie. La final, șervețelul ar trebui să fie complet îmbibat cu ulei, astfel încât uleiul să se scurgă din șervețel. Păstrează șervețelul cu ulei pentru a-l folosi și mai târziu.
2. Așază tigaia pe plită, pe o zonă de gătit potrivită pentru

dimensiunea tigăii. Dă focul mediu spre mare (treapta 6 din 10), iar tigaia se va încinge încet și, în cele din urmă, va începe să fumege puțin și să se închidă la culoare, ceea ce este normal și face parte din proces.

3. Continuă procesul de tratare a tigăii timp de aproximativ 10 minute. Pentru a te asigura că toată suprafața tigăii este unsă cu ulei și pentru a forma un strat protector uniform, uleiul trebuie aplicat la fiecare două minute; folosește un clește de bucătărie pentru a ține șervețelul îmbibat în ulei și a preveni arsurile. De asemenea, încearcă să rotești tigaia din când în când pentru a se putea încinge uniform. Vei observa că uleiul se va îngroșa ușor și va fi absorbit de tigaie.
4. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei.
5. Repetă procesul încă 10 minute, dar de data aceasta aplică doar un strat subțire de ulei, folosind un șervețel curat. Este posibil ca tigaia să fie puțin mai uscată, iar hârtia să tindă să se lipească; în acest caz, adaugă câteva picături de ulei pentru a putea unge tigaia fără probleme la fiecare 2 minute.
6. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei. De această dată, încearcă să o lustruiești până când suprafața capătă un aspect uscat.
7. Repetă procesul de tratare cu ulei pentru ultima dată, folosind doar un strat subțire de ulei și reducând timpul la aproximativ 6 minute.
8. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei.

Curățare și întreținere

- Spală tigaia manual în apă după fiecare folosire, cu o perie. Dacă vei spăla vasul în timp ce este cald, se va curăța mai ușor. Dacă preferi, poți adăuga detergent de vase, însă doar o picătură. O cantitate prea mare de detergent de vase ar putea usca materialul și elimina stratul protector de grăsime de care suprafețele din oțel carbon au nevoie.
- Pentru a elimina petele de mâncarea gătită, curăță tigaia cu puțină sare. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă suficientă grăsime ca să prevină uscarea tigăii.
- Dacă apar pete de rugină sau de mâncare, sau dacă mâncarea se arde și se lipește, tigaia se poate curăța cu un burete abraziv sau de sârmă, iar după aceea se tratează din nou cu ulei.
- Oțelul carbon netratat corespunzător poate rugini. Prin urmare, este important să usuci vasul direct după spălare și să reaplici periodic un strat de ulei.

Întreținerea elementelor din lemn

- Nu lăsa elementele din lemn, cum ar fi mânerul, să intre în contact cu apa prea mult timp. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Pentru a proteja lemnul împotriva grăsimii și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu, ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă tratamentul după 24 de ore.

Mod de utilizare

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Atunci când gătești într-un vas din oțel carbon, grăsimea rezultată se adună în porii mici ai suprafeței din oțel carbon. Măncarea care urmează să fie prăjită sau rumenită nu intră în contact direct cu oțelul carbon, ci cu stratul de grăsime, care îi conferă o frumoasă crustă aurie. Din acest motiv, mâncarea nu se arde ușor.
- Reține că materialul din care sunt fabricate vasele de gătit din oțel carbon este reactiv și nu este potrivit pentru a intra în contact cu alimente acide (de exemplu, lămâi și roșii), deoarece își pot pierde culoarea sau pot căpăta un gust ușor metalic. Vasul se poate decolora și el dacă intră în contact cu sare și alimente acide.
- Fierul care se dezlipește de pe vas în timpul gătitului este inofensiv, fiind la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul uman.
- Poți economisi energie dacă pui vasul pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Reține că vasele se încing în timpul folosirii. Manevrează vasul doar cu mănuși de bucătărie.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru evitarea riscului de a zgâria plita.
- Nu expune vasul la variații mari și bruște de temperatură, de exemplu, nu turna apă rece în vasul fierbinte, deoarece baza se poate deforma.
- Pentru orice probleme legate de produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/departamentul Relații Clienți sau accesează www.ikea.ro.

Slovensky

Dôležité!

- Pred prvým použitím sa na výrobku môžu objaviť stopy oleja. Panvice IKEA z uhlíkovej ocele sú totiž vopred ošetrované potravinárskym olejom, ktorý zabráňuje korózii počas prepravy.
- V niektorých prípadoch môžete na panvici spozorovať aj malé škvrny hrdze. Môže to byť spôsobené pôsobením vlhkosti počas prepravy a je to normálne pre nový riad z uhlíkovej ocele.
- Akékoľvek viditeľné stopy oleja alebo prípadné škvrny hrdze sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť panvice. Zmiznú po vypálení riadu, ktoré by ste mali vykonať pred prvým použitím výrobku. Pri vypaľovaní kuchynského riadu postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a

osušte. Zvyšok potravinárskeho oleja, ktorý sa na riade nachádza pri zakúpení, je v procese vypaľovania riadu prospešný.

- Aby výrobok odolával korózii a aby sa naň neprilepili potraviny, musí tento riad prejsť procesom vypaľovania (seasoning). Vypálením sa póry panvice naplnia olejom, ktorý vytvorí ochranný povlak. Panvicu z uhlíkovej ocele môžete vypáliť na akejkoľvek varnej zóne. Postupujte podľa nižšie uvedených pokynov alebo podľa inštruktážneho videa na stránke www.ikea.com.

Vypaľovanie: Tipy a odporúčania

- Použite rastlinný olej s vysokým bodom prepálenia a neutrálnou chuťou, napríklad hroznový alebo slnečnicový olej.
- Pri vypaľovaní je potrebné potrieť olejom len povrch a vnútorné strany panvice. Vonkajšiu časť panvice stačí občas natrieť tenkou vrstvou oleja, aby bola odolná voči korózii. Rukoväť je lakovaná a nie je potrebné ju olejovať.
- Aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri vypaľovaní panvice na varnej zóne, mali by ste veľkosť varnej zóny prispôbiť veľkosti panvice. Tým sa zabezpečí rovnomerné rozloženie tepla počas nepretržitého používania a rovnomerná vrstva oleja zvýši nelepivosť.
- Dávajte pozor, aby ste si nepopálili ruky, pretože panvica je pri tomto procese veľmi horúca. Pri potieraní horúcej panvice olejom odporúčame na pridržanie papierovej utierky použiť kuchynské kliešte.
- Po ukončení procesu vypaľovania podľa návodu pridajte trochu čerstvého oleja a panvicu dôkladne vyleštite. Teraz s ňou môžete pripravovať jedlo. Nepriľnavosť panvice sa bude postupne zvyšovať, pretože panvica bude mať používaním ešte tmavšiu farbu a nakoniec bude úplne čierna. Upozorňujeme, že tuk na varenie v panvici z uhlíkovej ocele je stále nevyhnutný, hoci v porovnaní napríklad s panvicou z nehrdzavejúcej ocele stačí pridať menej.

Vypaľovanie na varnej zóne

1. Do panvice nalejte dostatočné množstvo rastlinného oleja a pomocou papierovej utierky ním potrite celý vnútorný povrch. Po skončení by mal byť olej absorbovaný papierovou utierkou natoľko, aby z nej mohol kvapkať. Mastnú papierovú utierku si uchovajte na neskoršie použitie.
2. Položte panvicu na varnú zónu, ktorá zodpovedá veľkosti panvice. Použite stredne vysokú teplotu (6 z 10). Panvica sa bude pomaly zahrievať a nakoniec sa z nej začne trochu dymiť a stmavne, čo je prirodzená súčasť procesu.
3. V procese pokračujte približne desať minút. Aby boli všetky časti povrchu pokryté olejom a aby sa vytvorila rovnomerná vrstva oleja, povrch by sa mal každé dve minúty potierať olejom; aby ste sa nepopálili o horúcu panvicu, na potieranie použite kuchynské kliešte, ktorými budete držať mastnú papierovú utierku. Aby ste zabezpečili rovnomerný ohrev, skúste panvicu občas otočiť. Spozorujete, že olej mierne zhutne a vsiakne do panvice.

4. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu.
5. Proces vypaľovania opakujte o desať minút, ale tentoraz naneste len tenkú vrstvu oleja pomocou čerstvej papierovej utierky. Panvica môže byť trochu suchšia a papier sa môže chcieť prilepiť; v takom prípade pridajte trochu viac oleja, aby ste mohli panvicu každé dve minúty hladko potrieť.
6. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu. Tentoraz sa ju snažte naozaj vyleštiť, kým povrch nezíska suchý vzhľad.
7. Proces zopakujte ešte raz, pričom použite len tenkú vrstvu oleja, ale skráťte čas na približne šesť minút.
8. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu.

Staroslivosť a čistenie

- Panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefkы. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Ak chcete, môžete opatrne pridať malú kvapku čistiacieho prostriedku. Nepoužívajte príliš veľa prostriedku na riad, pretože vysušuje materiál a odstraňuje vrstvu tuku, ktorú je pre povrchy z uhlíkovej ocele dôležitá.
- Škvrný z uvareného jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utriete. Soľ absorbuje prebytočný tuk, ale zanechá len vrstvu, ktorá zabráni vyschnutiu hrnca/panvice.
- Ak dôjde ku korózii alebo sa panvica zašpiní od jedla, či dôjde k pripáleniu, vyčistite ju ocelovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu vypáľte.
- Neošetrená uhlíková oceľ môže pri nesprávnej starostlivosti korodovať. Preto je dôležité, aby ste hrniec/panvicu po umytí utreli a pravidelne ju potierali olejom.

Ochrana drevených častí

- Nedovoľte, aby drevené časti, ako je rukoväť alebo gombík, boli dlhší čas v kontakte s vodou, aby sa namočili alebo boli vlhké. Môže to spôsobiť rozštiepenie dreva.
- Na ochranu pred masnotou a na zvýšenie prirodzenej odolnosti voči vlhkosti by sa drevo malo ošetriť olejom schváleným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Jedenkrát ho naolejujte, zotrite prebytočný olej a po 24 hodinách ošetrovanie zopakujte.

Používanie

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Keď sa jedlo varí v nádobe z uhlíkovej ocele, tuk na vyprážanie sa zhromažďuje v malých póroch na povrchu. To znamená, že jedlo, ktoré sa má vyprážať alebo opieť, nie je v priamom kontakte so základňou, ale skôr s vrstvou tuku, ktorá mu dodáva pekný hnedý povrch. Takisto zabraňuje spáleniu jedla.
- Ďalší dôležitý poznatok o hrncoch/panviciach z uhlíkovej ocele je, že materiál je reaktívny, takže kyslé potraviny (napr.

citróny a paradajky) môžu zmeniť farbu alebo získať mierne kovovú chuť. Panvica môže pri kontakte so soľami a kyslými potravinami takisto zmeniť farbu.

- Železo, ktoré sa počas varenia oddeľuje od panvice, je úplne neškodné, pretože je to ten istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele.
- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako riad môžete ušetriť energiu.
- Majte na pamäti, že riad sa počas používania zahrieva. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva.
- Riad vždy zdvihnite, keď ho premiestňujete po sklokeramickej doske, aby ste predišli riziku poškriabania.
- Panvicu nevystavujte veľkým a náhlým zmenám teploty, napr. naliatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže zdeformovať.
- Ak máte s výrobkom akékoľvek ťažkosti, obráťte sa na najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.ikea.sk

Български

Важно!

- Преди първата употреба върху продукта може да има следи от масло, тъй като тиганите от въглеродна стомана IKEA са предварително обработени с хранително масло, така че да се предотврати корозия по време на транспортиране.
- В някои случаи можете също така да забележите малки петна ръжда по тигана. Това може да бъде причинено от излагане на влага по време на транспорта и е обичайно за новите съдове за готвене от въглеродна стомана.
- Всички видими следи от масло или които и да са потенциални петна от ръжда са безвредни и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след обработване на съда за готвене, което трябва да се направи, преди да използвате продукта за първи път. За да обработите съда за готвене, моля, следвайте инструкциите по-долу.

Преди първа употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, го измийте на ръка и го изсушете напълно. Всяко остатъчно, предварително обработено хранително масло ще помогне в процеса на третиране.
- За да може съдът да е устойчив на корозия и залепване на храна, той трябва да бъде обработен. По този начин порите на тигана се запълват с масло, което образува предпазно покритие. Можете да обработвате тиган от неръждаема стомана върху която и да е зона за готвене. Следвайте инструкциите по-долу или следвайте всяко видео с инструкции на www.ikea.bg.

Третиране: съвети и препоръки

- Използвайте растително масло с висока точка на димене и с неутрален вкус, например масло от гроздови семки или слънчогледово олио.
- Когато третирате, е нужно да обработите с масло само повърхността за готвене и вътрешните страни на тигана. За външната част на тигана е нужен само тънък слой масло само от време на време, така че да бъде устойчива на корозия. Дръжката е лакирана и не е нужно да бъде обработвана с масло.
- За най-добри резултати, при третиране на тиган върху зона за готвене, размерите ѝ трябва да съвпадат с тези на тигана. Това осигурява равномерното разпределение на топлина по време на продължителна употреба и равномерно разпределен слой от обработка, така че повърхността да не залепва.
- Внимавайте да не изгорите ръцете си, тъй като тиганът става изключително горещ по време на третиране. Препоръчваме използването на кухненски щипки, с които да държите кухненска хартия, докато втривате масло върху горещ тиган.
- Когато сте изпълнили инструкциите за третиране, добавете малко количество свежо масло, което ще осигури блясък на тигана. Вече можете да започнете да готвите в него. Третирането и незалепващите свойства ще се подобряват постепенно, тъй като тиганът ще потъмнява след употреба, а дори може да почернее напълно. Имайте предвид, че мазнината за готвене е нужна в тиган от въглеродна стомана, независимо че е необходимо съвсем малко количество, в сравнение, например, с тиган от неръждаема стомана.

Третиране върху зона за готвене

1. Изсипете достатъчно количество от растителното масло в тигана и го втрийте по цялата повърхност отвътре като използвате кухненска хартия. Когато сте готови, хартията трябва да е попила достатъчно масло, което да капе от нея. Запазете напоената хартия за последваща употреба.
2. Поставете тигана върху зона за готвене, която съвпада с размера му. Задайте средна по сила топлина (6 от 10). Тиганът ще се нагрива бавно и е възможно да започне да пуши леко и да потъмнява на цвят, което е обичайно и е част от процеса.
3. Продължете с процеса на третиране около 10 минути. За да се уверите, че всички части от повърхността са покрити с масло и имат равномерно обработен слой, маслото трябва да се втрива в повърхността на всеки 2 минути; използвайте кухненски щипки - така че да не се изгорите на горещия тиган - и държете напоената с масло хартия, докато втривате. Също така, за да осигурите равномерно нагриване, опитайте да завъртате тигана от време на време. Ще забележите, че маслото леко се сгъстява и се абсорбира от тигана.
4. Свалете тигана от нагорещената повърхност, попийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.

5. Повторете процеса на третиране за още 10 минути, но този път нанесете само тънък слой масло като използвате нова кухненска хартия. Тиганът може да е малко по-сух и хартията може да залепва; в такъв случай, добавете малко повече масло, така че да можете да го втривате в тигана на всеки 2 минути.
6. Свалете тигана от нагорещената повърхност, поийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура. Този път се опитайте да го полирате, така че повърхността му да изглежда суха.
7. Повторете процеса на третиране за последен път като използвате тънък слой масло, но намалете времето до около 6 минути.
8. Свалете тигана от нагорещената повърхност, поийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.

Инструкции за поддръжка и почистване

- Почиствайте тигана след употреба като го миете на ръка във вода с помощта на четка. Ще ви е по-лесно да изчистите съдовете за готвене, ако ги миете, докато са топли. По желание можете да добавите малка капка почистващ препарат. Не използвайте препарат за миене, тъй като той изсушава материала и премахва слоя мазнини, който е необходим за повърхностите от въглеродна стомана.
- Петната от храна могат да се премахват като поръсвате тигана със сол и го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя толкова мазнина, колкото тиганът да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда, петна от храна или ако храната загаря и залепва, тиганът може да се почисти с телена четка или домакинска гъба с абразивно покритие и след това да се третира с масло отново.
- Необработената въглеродна стомана може да корозира, ако не е обработена правилно. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги третирате редовно.

Грижа за дървените части

- Не позволявайте дървените части, например дръжките, да са в контакт с вода за продължителен период от време, да се накисват или да са влажни. Така дървото може да се напука.
- За да предпазите дървото от омазняване и да повишите естествената му устойчивост към влага, то трябва да се обработи с масло, одобрено за контакт с храна, например с растително масло. Нанесете веднъж, поийте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа.

Инструкции за употреба:

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Когато храната се готви в тиган от въглеродна стомана,

мазнината се събира в малките пори на повърхността. Това означава, че храната, която се запържва или запича, не е в пряк контакт с въглеродната стомана, а всъщност със слой мазнина, която добавя приятен кафяв загар на храната. Това също така предотвратява бързото загаряне на храната.

- Моля, имайте предвид, че материалът за тигани от въглеродна стомана е реактивен и не е подходящ за контакт със силно киселинни храни (напр. лимони и домати), тъй като те могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус. Тиганът също така може да загуби цвета си от соли и киселинни храни.
- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене, е безвредно, тъй като е същият вид желязо, което е естествено и се среща в човешкото тяло.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Винаги ползвайте ръкохватки.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Не излагайте тигана на резки и внезапни температурни промени, например като изсипете студена вода върху него, докато е горещ, тъй като дъното му може да се деформира.
- В случай на проблем с артикула, се свържете с най-близкия ИКЕА магазин/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Važno!

- Prije prve upotrebe na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja. IKEA tave od ugljičnog čelika prethodno su tretirane posebnim uljem kako bi se spriječila korozija tijekom transporta.
- U nekim slučajevima na tavi je moguće uočiti i male točkice hrđe. To može biti uzrokovano izlaganjem vlazi tijekom transporta i normalna je pojava kada je riječ o novom posuđu od ugljičnog čelika.
- Vidljivi tragovi ulja i potencijalne točkice hrđe bezopasna su pojava te ne utječu na učinkovitost tave. Nestat će nakon impregnacije posuđa koja bi se trebala provesti prije prve upotrebe proizvoda. Kada je riječ o impregnaciji posuđa, potrebno je pratiti upute u nastavku.

Prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe proizvod treba ručno oprati i dobro ga osušiti. Bilo koji ostatak prethodnog tretiranja jestivim uljem pomoći će u procesu impregnacije.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i lijepljenje hrane, ovo posuđe potrebno je redovito impregnirati.

Impregniranjem se pore na tavi pune uljem koje tvori zaštitni premaz. Tavu od ugljičnog čelika moguće je impregnirati na bilo kojoj zoni za kuhanje. Slijediti upute u nastavku ili slijediti videozapis s uputama na [IKEA.hr](https://www.ikea.hr).

Impregnacija: savjeti i preporuke

- Koristiti biljno ulje s visokom točkom dimljenja i neutralnog okusa, na primjer ulje od sjemenki grožđa ili suncokretovo ulje.
- Prilikom impregnacije uljem je potrebno namazati samo površinu za kuhanje i unutarnje strane posude. Vanjski dio tave treba samo s vremena na vrijeme namazati tankim slojem ulja kako bi bio otporan na koroziju. Ručka je lakirana i nije je potrebno podmazivati.
- Za najbolje rezultate kada se tava impregnira na zoni za kuhanje, trebalo bi uskladiti veličinu zone za kuhanje s veličinom posude. To osigurava ravnomjernu raspodjelu topline tijekom kontinuirane upotrebe i rezultira ravnomjernim slojem impregnacije za bolju učinkovitost neprianjanja.
- Paziti da se ne opeku ruke jer se tava tijekom impregnacije jako zagrijava. Preporuča se korištenje kuhinjske hvataljke za držanje papirnatog ručnika kada se trlja ulje na vruću tavu.
- Kada se završi s uputama za impregnaciju, dodati malo svježeg ulja i dati tavi temeljit sjaj. Sada se može početi kuhati s njome. Impregnacija i neprianjajući rezultat nastaviti će se postupno nakupljati kako tava postaje još tamnija nakon upotrebe, a na kraju će biti potpuno crna. Imati na umu da je masnoća za kuhanje u tavi od ugljičnog čelika još uvijek obavezna, iako je potrebno vrlo malo u usporedbi s, na primjer, tavom od nehrđajućeg čelika.

Impregnacija na zoni za kuhanje

1. U tavu uliti veću količinu biljnog ulja i papirnatim ručnikom utrljati po cijeloj unutarnjoj površini. Kada se završi s trljanjem, ručnik bi trebao upiti dovoljno ulja da može kapati s papira. Sačuvati masni papir za kasniju upotrebu.
2. Staviti tavu na zonu za kuhanje koja odgovara veličini posude. Koristiti srednje jaku temperaturu (6 od 10) i tava će se sada polako zagrijavati i na kraju će se početi malo dimiti i tamniti, što je normalno i dio procesa.
3. Nastaviti s postupkom začinjavanja otprilike 10 minuta. Da bi svi dijelovi površine bili prekriveni uljem i da bi se stvorio ravnomjeren sloj, površinu treba utrljati uljem svake dvije minute; koristiti kuhinjsku hvataljku – da se ne opečete o vruću tavu – i držati masni papir dok se trlja. Također, kako bi se osiguralo ravnomjerno zagrijavanje, pokušati s vremena na vrijeme rotirati tavu. Primijetiti će se da se ulje lagano zgušnjava i da ga tava upija.
4. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.
5. Ponoviti postupak impregniranja još 10 minuta, ali ovaj put nanijeti samo tanak sloj ulja pomoću svježeg papirnato ručnika. Posuda bi mogla biti malo suša, a papir bi se mogao zalijepiti; u ovom slučaju samo dodati malo više ulja kako bi se moglo glatko trljati tavu svake 2 minute.

6. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Ovaj put stvarno ispolirati dok površina ne postane suha.
7. Ponoviti postupak začinjavanja posljednji put koristeći samo tanki sloj ulja, ali smanjiti vrijeme na otprilike 6 minuta.
8. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Upute za njegu i čišćenje

- Uvijek očistiti tavu nakon upotrebe tako da se ručno opere u vodi. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Po želji, može se pažljivo dodati malu kap tekućine za pranje posuđa. Ne koristiti previše tekućine za pranje jer isušuju materijal i uklanjaju potreban sloj masnoće potreban za površine od ugljičnog čelika.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem nakon posipanja. Sol će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ili lonac ne isuše.
- Ako dođe do korozije, gomilanja ostataka namirnica, zagorijevanja i lijepljenja, tada se posuđe može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga je potrebno ponoviti postupak.
- Neobrađen ugljični čelik može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno poslije svakog pranja odmah prebrisati posuđe i nauljiti ga po potrebi.

Briga o drvenim dijelovima

- Ne dopustiti da drveni dijelovi kao što su ručke ili drške dulje vrijeme budu u kontaktu s vodom, da se natapaju ili budu vlažni. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Za zaštitu od masnoće i povećanje prirodne otpornosti na vlagu, drvo treba premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, npr. biljnim uljem. Jednom nauljiti, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak 24 sata kasnije.

Način korištenja

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Kada se hrana priprema u tavi ili loncu od ugljičnog čelika, masnoća za pečenje nakuplja se u sitnim porama na površini ugljičnog čelika. To znači da hrana koja se prži ili peče neće biti u neposrednom dodiru s dnom posuđa, nego s jednim slojem masti, koji će hrani dati onu smeđu boju. Također, to će spriječiti zagorijevanje hrane.
- Još jedna bitna stvar u vezi s loncima i tavama od ugljičnog čelika jest to da je on reaktivan materijal, zbog čega nije prikladno da dolazi u doticaj s namirnicama koje sadrže kiselinu (primjerice, limuni i rajčica) jer hrana može promijeniti boju ili poprimiti blagi okus metala. Sama tava može promijeniti boju kao posljedicu soli ili kiseline iz namirnica.
- Čestice željeza koje tijekom kuhanja otpadaju s tave nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima i treba biti u zdravom ljudskom tijelu.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.

- Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držačima lonca.
- Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.
- Ne izlagati tavu velikim i naglim promjenama temperature, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu, jer se njezino dno može deformirati.
- U slučaju problema s proizvodom, obratiti se lokalnoj robnoj kući IKEA ili posjetiti IKEA.hr.

Ελληνικά

Προσοχή!

- Πριν από την πρώτη χρήση, ίχνη από λάδι μπορεί να εμφανιστούν στο προϊόν. Αυτό συμβαίνει διότι τα τηγάνια IKEA από ανθρακοχάλυβα έχουν υποστεί ειδική επεξεργασία με λάδι τροφίμων για να αποφευχθεί η διάβρωση κατά τη μεταφορά.
- Σε μερικές περιπτώσεις, μπορεί να δείτε ίσως μικρά ίχνη από σκουριά στο τηγάνι σας. Αυτό συμβαίνει ίσως από πιθανή έκθεση του προϊόντος σε υγρασία κατά τη μεταφορά του και αυτό είναι φυσικό για να νέα σκεύη από ανθρακοχάλυβα.
- Τα ορατά ίχνη λαδιού είναι αβλαβή και δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του τηγανιού. Θα εξαφανιστούν μόλις προετοιμάσετε το τηγάνι για χρήση, που πρέπει να γίνει πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Για τη σωστή προετοιμασία του τηγανιού, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά. Οποιοδήποτε υπολειπόμενο προ-επεξεργασμένο λάδι ποιότητας τροφίμων θα βοηθήσει στη διαδικασία του καρυκεύματος.
- Για να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και στο κόλλημα των τροφίμων, αυτό το μαγειρικό σκεύος πρέπει να περάσει από μια διαδικασία καρυκεύματος. Με καρύκευμα, οι πόροι του τηγανιού γεμίζουν με λάδι που σχηματίζει μια προστατευτική επικάλυψη. Μπορείτε να καρυκεύσετε το τηγάνι από ανθρακοχάλυβα σε οποιαδήποτε μαγειρική ζώνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες παρακάτω ή παρακολουθήστε το βίντεο με τις οδηγίες στο IKEA.com.

Καρύκευση: Συμβουλές και προτάσεις

- Χρησιμοποιήστε ένα φυτικό λάδι με υψηλό σημείο καπνού και ουδέτερη γεύση, για παράδειγμα σταφυλέλαιο ή ηλιέλαιο
- Όταν καρυκεύετε, μόνο η επιφάνεια μαγειρέματος και τα εσωτερικά τοιχώματα του τηγανιού πρέπει να τρίψετε με λάδι. Το εξωτερικό του τηγανιού χρειάζεται μία λεπτή στρώση λαδιού κάθε τόσο για να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση. Το χερούλι έχει βερνίκι και δεν χρειάζεται επεξεργασία με λάδι.

- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν καρυκεύετε ένα τηγάνι πάνω σε μαγειρική ζώνη, θα πρέπει να ταιριάζετε το μέγεθος της μαγειρικής ζώνης με το μέγεθος του τηγανιού. Έτσι εξασφαλίζετε ότι η θερμότητα διαχέεται ομοιόμορφα κατά τη συνεχή χρήση και έχει ως αποτέλεσμα μία ομοιόμορφη στρώση καρύκευσης για καλύτερη αντικολλητική απόδοση.
- Να είστε προσεκτικοί να μην κάψετε τα χέρια σας καθώς το τηγάνι γίνεται πολύ ζεστό κατά την καρύκευση. Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε μία λαβίδα κουζίνας για να κρατήσετε το χαρτί κουζίνας όσο τρίβετε το λάδι σε ένα ζεστό τηγάνι.
- Μόλις ολοκληρώσετε τις οδηγίες για καρύκευση, προσθέστε μία δόση φρέσκου λαδιού και γυαλίστε το τηγάνι. Τώρα μπορείτε να αρχίζετε να μαγειρεύετε. Η καρύκευση και η αντικολλητική του ιδιότητα θα ενισχύονται σταδιακά καθώς το τηγάνι θα γίνεται πιο σκούρο μετά από κάθε χρήση και τελικά θα γίνει τελείως μαύρο. Σημειώστε ότι το μαγειρικό λίπος είναι απαραίτητο σε ένα τηγάνι από ανθρακοχάλυβα, παρόλο που λίγο χρειάζεται συγκριτικά με ένα τηγάνι από ανοξείδωτο ατσάλι.

Καρύκευση σε μαγειρική ζώνη

1. Ρίξτε αρκετή ποσότητα φυτικού λαδιού στο τηγάνι και τρίψτε το σε ολόκληρη την επιφάνεια εσωτερικά χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. Μόλις τελειώσετε το τρίψιμο, θα πρέπει να έχει απορροφηθεί τόσο λάδι από το χαρτί κουζίνας ώστε να στάζει. Κρατήστε το λαδωμένο χαρτί για αργότερα.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι στη μαγειρική ζώνη που ταιριάζει στο μέγεθός του. Σε μέτρια φωτιά (6 από 10) το τηγάνι θα αρχίσει να θερμαίνεται και σταδιακά θα βγάζει καπνό και θα σκουραίνει σε χρώμα, κάτι που είναι φυσιολογικό σε αυτό το κομμάτι της διαδικασίας.
3. Συνεχίστε τη διαδικασία καρύκευσης για περίπου 10 λεπτά. Για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της επιφάνειας έχουν καλυφτεί με λάδι και για να δημιουργήσετε μία ομοιόμορφη στρώση καρυκεύματος, η επιφάνεια θα πρέπει να τρίβεται με λάδι κάθε 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε μία λαβίδα κουζίνας - για να μην καείτε με το καυτό τηγάνι - και κρατήστε το λαδωμένο χαρτί ενώ τρίβετε. Επίσης, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θέρμανση, προσπαθήστε να περιστρέψετε το τηγάνι κάθε τόσο. Θα παρατηρήσετε το λάδι να γίνεται ελαφρώς πιο πυκνό και να απορροφάται από το τηγάνι.
4. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με στεγνό χαρτί κουζίνας και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία καρύκευσης για ακόμα 10 λεπτά, αλλά αυτή τη φορά εφαρμόστε μόνο μία λεπτή στρώση λαδιού χρησιμοποιώντας ένα καθαρό κομμάτι χαρτί κουζίνας. Το τηγάνι μπορεί να είναι ελαφρώς πιο στεγνό, και το χαρτί μπορεί να κολλάει: σε αυτήν την περίπτωση απλώς προσθέστε λίγο ακόμα λάδι ώστε να μπορείτε να το τρίψετε κάθε 2 λεπτά.
6. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με ένα στεγνό κομμάτι χαρτί κουζίνας και

αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή τη φορά προσπαθήστε πραγματικά να το γυαλίσετε μέχρι η επιφάνεια να φαίνεται στεγνή.

7. Επαναλάβετε την διαδικασία καρύκευσης μία τελευταία φορά χρησιμοποιώντας μόνο μία λεπτή στρώση λαδιού, αλλά ελαττώστε τη διάρκεια σε περίπου 6 λεπτά.
8. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίστε το τηγάνι μετά τη χρήση, πλένοντάς το στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Αν πλύνετε το τηγάνι όσο είναι ακόμα ζεστό, θα καθαρίσει πιο εύκολα. Αν επιθυμείτε, μπορείτε προσεχτικά να προσθέσετε μία σταγόνα από υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε πολύ υγρό απορρυπαντικό καθώς ξεραίνει το υλικό και απομακρύνει την απαραίτητη στρώση λίπους που είναι απαραίτητη για τις επιφάνειες ανθρακοχάλυβα.
- Οι λεκέδες από μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να απομακρυνθούν ρίχνοντας λίγο μαγειρικό αλάτι πάνω στο τηγάνι και μετά σκουπίζοντάς το. Το αλάτι απορροφάει την περίσσεια λίπους αλλά αφήνει όσο ακριβώς χρειάζεται για να προστατεύσει το τηγάνι .
- Αν παρουσιαστεί σκουριά ή μένουν λεκέδες από φαγητό, ή κολλήσει καμένο φαγητό, το σκεύος μπορεί να καθαριστεί με συρμάτινο σφουγγάρι και μετά μπορεί να επαναληφθεί η επεξεργασία.
- Ο ανθρακοχάλυβας που δεν έχει δεχθεί κατάλληλη επεξεργασία μπορεί να διαβρωθεί. Είναι σημαντικό να σκουπίζετε αμέσως το τηγάνι μόλις το πλύνετε και να το επεξεργάζεστε με λάδι τακτικά.

Φροντίζοντας τα ξύλινα μέρη

- Μην αφήνετε τα ξύλινα μέρη όπως το χερούλι ή το πόμολο να έρθουν σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα, να μουλιάσουν ή να υγρανθούν. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.
- Για να τα προστατέψετε από τα λίπη και να αυξήσετε τη φυσική αντοχή τους στην υγρασία, καλό είναι να επεξεργάζεστε τα ξύλινα μέρη με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, όπως είναι το ορυκτέλαιο ή το φυτικό λάδι. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα.

Τρόποι χρήσης

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Όταν το φαγητό μαγειρεύεται σε τηγάνι από ανθρακοχάλυβα, το λίπος από το τηγάνισμα συγκεντρώνεται στους μικρούς πόρους στην επιφάνεια από ανθρακοχάλυβα. Αυτό σημαίνει ότι το φαγητό που τηγανίζεται δεν έρχεται σε απευθείας επαφή με τον ανθρακοχάλυβα, αλλά με μία

στρώση λίπους που προσθέτει ένα όμορφο χρυσό χρώμα σε αυτό που μαγειρεύετε. Επίσης προστατεύει το φαγητό από το να καεί.

- Λάβετε υπόψη σας ότι το υλικό για τα τηγάνια ανθρακοχάλυβα είναι αντιδραστικό και δεν είναι κατάλληλο να έρχεται σε επαφή με όξινα υλικά (π.χ. λεμόνια και τομάτες) καθώς το φαγητό μπορεί να αποχρωματιστεί ή να αποκτήσει ελαφρώς μεταλλική γεύση. Το ίδιο το τηγάνι μπορεί να αποχρωματιστεί από αλάτια και όξινες τροφές.
- Ο σίδηρος που ξεφλουδίζει από το τηγάνι κατά το μαγείρεμα είναι αβλαβής καθώς είναι ο ίδιος τύπος σιδήρου που φυσικά βρίσκεται και στον ανθρώπινο οργανισμό.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με το τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Αποφύγετε την έκθεση του τηγανιού σε απότομες και μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. να ρίξετε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι, καθώς η βάση του τηγανιού μπορεί να παραμορφωθεί.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/Εξυπηρέτηση Πελατών ΙΚΕΑ ή δείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr.

Українська

Важливо!

- Перед першим використанням на поверхні виробу можуть з'явитися сліди олії, оскільки сковорідки ІКЕА з вуглецевої сталі попередньо оброблені харчовою олією, щоб запобігти корозії під час транспортування.
- У деяких випадках на сковорідці можуть з'явитися невеликі плями іржі. Це може бути спричинено впливом вологи під час транспортування і є нормальним явищем для нового посуду з вуглецевої сталі.
- Будь-які видимі сліди олії або потенційні плями іржі є нешкідливими та не впливають на функціонування сковороди. Вони зникнуть після обробки посуду, яку слід здійснити перед першим використанням. Під час обробки посуду дотримуйтеся інструкцій, зазначених нижче.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо. Для обробки поверхні підійдуть залишки будь-якої обробленої харчової олії.
- Щоб запобігти корозії та прилипанню їжі, цей посуд потрібно обробити. Під час обробки пори сковороди наповнюються олією, що утворює захисне покриття. Сковороду з вуглецевої сталі можна обробляти на будь-

якій зоні нагрівання. Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче, або дивіться відеоінструкцію на сайті www.ikea.com.

Обробка: Поради та рекомендації

- Використовуйте рослинну олію з високою температурою димлення та нейтральним смаком, наприклад, із виноградних кісточок або соняшникову.
- Під час обробки потрібно натирати олією лише поверхню приготування та внутрішні боки сковороди. Зовнішню поверхню сковороди потрібно лише час від часу змащувати тонким шаром олії, щоб вона була стійкою до іржі. Ручка покрита лаком і не потребує змащування.
- Для найкращого результату під час обробки сковороди на зоні нагрівання розмір цієї зони повинен відповідати розміру сковороди — це забезпечує рівномірний розподіл тепла під час тривалого використання та створює однорідний шар для кращих антипригарних властивостей.
- Будьте обережні, щоб не обпектися, оскільки під час обробки сковорода дуже нагрівається. Рекомендуємо втирати олію на гарячій сковороді, тримаючи паперовий рушник кухонними щипцями.
- Виконавши інструкції щодо обробки, додайте трохи свіжої олії й ретельно натріть сковороду до блиску. Тепер можна починати готувати. Обробка та її антипригарні властивості будуть поступово посилюватися, коли сковорідка ставатиме ще темнішою після використання, і врешті-решт вона стане повністю чорною. Зверніть увагу, що під час готування на сковороді з вуглецевої сталі все одно слід використовувати жир, хоча його потрібно зовсім небагато, порівнюючи, наприклад, із сковородою з нержавіючої сталі.

Обробка на зоні нагрівання

1. Налийте на сковороду велику кількість рослинної олії та натріть її по всій внутрішній поверхні за допомогою паперового рушника. Після натирання олії повинно бути достатньо, щоб вона стікала з рушника. Збережіть просякнутий паперовий рушник для подальшого використання.
2. Поставте сковороду на зону нагрівання, яка відповідає розміру сковороди. Налаштуйте середній рівень тепла (6 з 10), і сковорода повільно нагріватиметься, а згодом почне трохи диміти та темніти, що є нормальним явищем і частиною процесу.
3. Продовжуйте процес обробки протягом приблизно 10 хвилин. Щоб покрити повністю всю поверхню олією рівномірним шаром, її слід натирати олією ще дві хвилини; тримайте просякнутий олією папір під час натирання за допомогою кухонних щипців, щоб не обпектися об гарячу сковороду. Також для рівномірного прогрівання спробуйте час від часу обертати сковороду. Ви помітите, як олія злегка загусне і почне вбиратися в сковороду.

4. Приберіть сковороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури.
5. Повторіть процес обробки ще 10 хвилин, але цього разу нанесіть лише тонкий шар олії за допомогою нового паперового рушника. Сковорода може бути трохи сухою, і папір може прилипати; в такому випадку просто додайте ще трохи олії, щоб легко натирати сковороду ще 2 хвилини.
6. Приберіть сковороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури. Цього разу спробуйте ретельно відполірувати її, поки поверхня не виглядатиме сухою.
7. Повторіть процес обробки востаннє, використовуючи лише тонкий шар олії, але скоротіть час приблизно до 6 хвилин.
8. Приберіть сковороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури.

Догляд та очищення

- Після використання вимийте сковорідку вручну у воді за допомогою щітки. Посуд легше відмити, поки він ще теплий. За бажанням можна акуратно додати краплину мийного засобу. Зауважте, що забагато рідкого мийного засобу може сушити матеріал і прибрати шар жиру, потрібний для поверхонь із вуглецевої сталі.
- Плями їжі на поверхні сковороди можна вивести за допомогою солі. Сіль вбирає надлишок жиру, однак залишає достатню кількість, щоб поверхня сковорідки не пересихала.
- Якщо з'явилася іржа або залишилися сліди від їжі, страви підгорають або прилипають, сковороду слід почистити металевим скребком або губкою з абразивними елементами та провести повторну обробку.
- Необроблена вуглецева сталь може ржавіти, якщо не доглядати за нею належним чином. Важливо витирати посуд насухо після миття та регулярно змащувати його олією.

Догляд за дерев'яними деталями

- Не замочуйте й не залишайте дерев'яні деталі, як-от ручка, у контакті з водою протягом тривалого часу. Це може призвести до появи тріщин у деревині.
- Щоб краще захистити деревину від жиру та посилити її природну стійкість до вологості, деревину слід обробити олією, яка підходить для контакту з харчовими продуктами, наприклад, рослинною олією. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Як користуватися

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.
- Коли готуєте в сковороді з вуглецевої сталі, жир збирається в невеликі пори на поверхні матеріалу. Це

означає, що їжа, яку готують або смажать, безпосередньо контактує не з вуглецевою сталлю, а з шаром жиру, що додає привабливого коричневого кольору кожній вашій страві, а також захищає її від підгорання.

- Зауважте, що вуглецева сталь, з якої виготовлені сковорідки — реактивний матеріал, що не повинен контактувати з кислими продуктами (наприклад, лимонами та помідорами), оскільки їжа може втратити свій колір та набутися присмаку металу. Сковорідка також може знебарвитися через солі та кислі харчові продукти.
- Залізо, яке відшаровується зі сковорідки під час приготування їжі, абсолютно нешкідливе, адже таке ж залізо знаходиться в людському організмі.
- Для заощадження електроенергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Посуд нагрівається під час використання. Завжди беріть посуд прихватками.
- Завжди підіймайте посуд, коли переставляєте його на склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.
- Не піддавайте сковорідку різким і значним перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гарячу сковороду, оскільки дно може деформуватися.
- Якщо у вас виникли складнощі з виробом, зверніться до найближчого магазину/Центру підтримки клієнтів IKEA або завітайте на www.ikea.ua.

Srpski

Važno!

- Pre prve upotrebe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja. Razlog je taj što su IKEA tiganji od ugljeničnog čelika prethodno tretirani uljem za hranu kako bi se sprečila korozija tokom prevoza.
- U nekim slučajevima, možeš takođe primetiti male tačke sa rđom na tiganju. Do toga može da dođe zbog izlaganja vlazi tokom transporta i normalno je za novo posuđe od ugljeničnog čelika.
- Vidljivi tragovi ulja ili potencijalne fleke su bezopasni i ne utiču na funkcionalnost tiganja. To će nestati nakon premazivanja posuđa, što treba da uradiš pre nego što prvi put upotrebiš proizvod. Da premažeš posuđe, prati uputstva u nastavku.

Pre prve upotrebe

- Pre nego što prvi put upotrebiš ovaj proizvod, operi ga ručno i dobro osuši. Sve što je preostalo od jestivog ulja za prethodno tretiranje pomoći će u procesu premazivanja.
- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i da bi sprečio lepljenje hrane, ovo posuđe treba da prođe kroz proces premazivanja. Premazivanjem se pore tiganja pune uljem koje formira

zaštitni premaz. Tiganj od ugljeničnog čelika možeš da premažeš na bilo kojoj zoni za kuvanje. Prati uputstva u nastavku ili možeš da pratiš uputstva iz videa na www.IKEA.rs.

Premazivanje: Saveti i preporuke

- Koristi biljno ulje koje ima visoku tačku dimljenja i neutralni ukus, kao što je ulje grožđanih koštica ili suncokretovo ulje.
- Kada premazuješ, samo površinu kuvanja i unutrašnje strane tiganja treba da premažeš uljem. Spoljnoj strani tiganja je potreban samo tanak sloj ulja s vremena na vreme da bi bio otporan na rđanje. Drška je lakirana i ne treba da se premaže uljem.
- Da dobiješ najbolje rezultate kada premazuješ tiganj na zoni za kuvanje, treba da koristiš zonu za kuvanje koja odgovara veličini tiganja. Ovo obezbeđuje da se toplota ravnomerno raspoređuje tokom neprekidne upotrebe, što stvara ujednačeni sloj i manje lepljenja.
- Vodi računa da ne ispečeš šake pošto tiganj postaje veoma vruć tokom premazivanja. Preporučujemo da koristiš kuhinjske hvataljke i držiš papirni ubrus kada utrljavaš ulje na tiganj.
- Kada završiš premazivanje, dodaj veoma malo svežeg ulja i premaži tiganj da sija. Sada možeš da kuvaš u njemu. Premazivanje i performanse nelepljenja će nastaviti da se povećavaju, a tiganj će postajati se tamniji posle upotrebe dok ne postane potpuno crn. Imaš u vidu da i u tiganju od ugljeničnog čelika mora da se koristi mast za kuvanje, ali potrebno je veoma malo u poređenju s tiganjem od nerđajućeg čelika.

Premazivanje na zoni za kuvanje

1. Sipaj veću količinu biljnog ulja u tiganj i utrljaj ga preko cele unutrašnje površine pomoću papirnog ubrusa. Kada završiš utrljavanje, treba da bude dovoljno ulja upijenog u ubrusu da kaplje iz papira. Sačuvaj taj nauljeni papir za kasnije.
2. Stavi tiganj na zonu za kuvanje koja odgovara veličini tiganja. Koristi srednju temperaturu (6 od 10) i tiganj će se sporo zagrevati i končano početi malo da se puši i da menja boju u tamniju, što je normalno i deo je procesa.
3. Nastavi proces premazivanja još oko 10 minuta. Da obezbediš da svi delovi površine budu pokriveni uljem i da se napravi ujednačeni sloj, površina treba da se premazuje uljem svaka dva minuta; koristi kuhinjske hvataljke – da se ne ispečeš na vruć tiganj – i drži papirni ubrus dok utrljavaš. Takođe, da obezbediš ravnomerno zagrevanje, pokušaj da rotiraš tiganj s vremena na vreme. Primetićeš da ulje postaje malo gušće i da ga tiganj upija.
4. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu.
5. Ponovi proces premazivanja još dodatnih 10 minuta, ali ovaj put nanesi samo tanak sloj ulja pomoću novog papirnog ubrusa. Tiganj može biti malo suvlji i papir će se možda lepiti; u ovom slučaju, dodaj još malo ulja da možeš lako da utrljavaš tiganj svaka 2 minuta.

6. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu. Sada pokušaj da ga dobro uglačaš dok površina ne dobije suvi izgled.
7. Ponovi proces premazivanja poslednji put i koristi samo tanak sloj ulja, ali smanji vreme na oko 6 minuta.
8. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu.

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe pomoću vode i četke. Ako se posuđe pere dok je još toplo, biće ga lakše očistiti. Ako želiš, možeš dodati malu kap tečnosti za pranje sudova. Imaj u vidu da previše tečnosti za pranje sudova može da isušiti materijal i ukloni neophodni sloj masti koji je potreban za površine od ugljeničnog čelika.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem. So će upiti višak masnoće, ali će ostaviti taman onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganji ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostanu tragovi hrane, sud se može očistiti žicom ili abrazivnim sunđerom i iznova premazati uljem.
- Netretirani ugljenični čelik može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno posle svakog pranja odmah prebrisati sud i nauljiti ga po potrebi.

Briga o drvenim delovima

- Ne dozvoli da drveni delovi poput drške ili ručke budu u kontaktu s vodom, potopljeni ili vlažani. Drvo od toga može ispucati.
- Da drvo zašitiš od masnoće i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, na primer biljnim uljem. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Kako koristiti

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcijsku.
- Kada se hrana priprema u tiganju od ugljeničnog čelika, masnoća se tokom pripreme skuplja u sitnim otvorima na površini ugljeničnog čelika. To znači da hrana koju pržiš ili pečeš neće biti u neposrednom kontaktu s ugljeničnim čelikom, već sa slojem masti, koji hrani koju spremaš daje lepu zlatnosmeđu boju. To takođe sprečava da hrana lako zagori.
- Kada su tiganji od ugljeničnog čelika u pitanju, imaj na umu da je to reaktivan materijal koji nije pogodan za hranu koja sadrži kiselinu (limun i paradajz, na primer), jer hrana može promeniti boju ili poprimiti ukus metala. Sam tiganj može promeniti boju zbog soli ili kiseline u hrani.
- Čestice gvožđa koje tokom kuvanja otpadaju sa suda nisu nimalo štetne jer je to isto ono gvožđe kog inače ima u zdravom ljudskom telu.
- Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Posuđe se zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.

- Uvek podigni posudu kada je premeštaš po staklokeramičkoj ploči da se površina ne bi oštetila.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, recimo, ne sipaj hladnu vodu u vreli tiganj, jer se dno može deformisati.
- Ako imaš ikakvih problema s ovim proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA/Službi za kupce ili poseti www.IKEA.rs.

Slovenščina

Pomembno!

- Pred prvo uporabo se lahko na izdelku pojavijo sledi olja, saj so ponve iz ogljikovega jekla podjetja IKEA prevlečene z oljem, primernim za živila, ki jih med transportom štiti pred rjavenjem.
- V nekaterih primerih lahko na posodi opaziš tudi malce rje. Povzroči jo izpostavljenost vlagi med prevozom in je običajen pojav pri novi posodi iz ogljikovega jekla.
- Morebitne vidne sledi olja ali rja so neškodljive in ne vplivajo na funkcionalnost ponve. Izginile bodo, ko posodo zaščitiš, kar je treba storiti pred prvo uporabo. Za zaščito posode upoštevaj spodnja navodila.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in ga dobro osuši. Morebitni ostanek olja, primerne za živila, s katerim je izdelek premazan, bo pomagal pri postopku zaščite.
- Da preprečiš rjavenje izdelka in prijetanje hrane, je treba posodo zaščititi s posebnim postopkom. S postopkom za zaščito se pore zapolnijo z oljem, ki ustvari zaščitni sloj. Posodo iz karbonskega jekla lahko zaščitiš na kateri koli kuhalni plošči. Sledi spodnjim navodilom ali pa upoštevaj navodila v videu na www.ikea.com.

Zaščita: Nasveti in priporočila

- Uporabi rastlinsko olje z visoko točko dimljenja in nevtralnim okusom, na primer olje grozdnih pečk ali sončnično olje.
- Z oljem namaži samo kuhalno površino in notranjost ponve. Zunanjo stran je treba za zaščito pred korozijo s tanko plastjo olja premazati samo občasno. Ročaj je zaščiten z lakom in ga ni treba naoljiti.
- Ko za zaščito z oljem uporabljaš kuhalno ploščo, je najbolje, da je kuhalno polje enako veliko kot ponev. Tako se ponev ob redni uporabi enakomerno segreje, zato je tudi zaščitna plast enakomerna, kar pomeni, da se hrana ne bo prijemala.
- Ponev se med postopkom zelo segreje, zato pazi, da se ne opečeš. Priporočamo, da papirnato brisačo, s katero nanašaš olje na ponev, držiš s prijemalkami.
- Ko je postopek zaščite končan, ponev premaži še s kančkom svežega olja, da dobi lep sijaj. Zdaj lahko v njej začneš kuhati. Zaščita pred korozijo in prijemanjem bo z uporabo še učinkovitejša, ponev bo postopoma potemnela in bo

na koncu popolnoma črna. Ne pozabi, da je v ponvi iz ogljikovega jekla še vedno treba uporabljati olje, vendar bistveno manj kot npr. v ponvi iz nerjavečega jekla.

Postopek zaščite na kuhalni plošči

1. V ponev nalij izdatno količino rastlinskega olja in ga s papirnato brisačo razmaži po celotni notranjosti ponve. Ko končaš, naj bo papirnata brisača tako napojena, da olje kaplja iz nje. Naoljeno brisačo prihrani za kasneje.
2. Ponev postavi na kuhalno polje enake velikosti. Segrevaj jo na srednji do visoki temperaturi (6 od 10), dokler se ne začne iz nje rahlo kaditi, površina pa potemni. To je popolnoma običajen del postopka zaščite.
3. Postopek naj traja približno 10 minut. Da je celotna površina prekrita z oljem in je nanos enakomeren, ponev vsaki dve minuti ponovno premaži z oljem. Da se ne opečeš, naoljeno papirnato brisačo drži s prijemalkami. Za enakomerno segrevanje svetujemo, da ponev med postopkom večkrat obrneš. Olje se bo med postopkom nekoliko zgostilo in ponev ga bo vpila.
4. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi.
5. Ponovi 10-minutni postopek, le da tokrat na ponev s svežo papirnato brisačo naneseš le tanko plast olja. Ponev bo morda nekoliko bolj suha, če bo videti, kot da se bo papirnata brisača morda prijela, dodaj še toliko olja, da lahko vsaki dve minuti ponev ponovno premažeš.
6. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi. Tokrat jo skušaj čim bolj zloščiti, da je površina res sijoča.
7. Postopek ponovi še tretjič, in sicer tako, da naneseš le tanko plast olja in skrajšaš čas segrevanja na 6 minut.
8. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi.

Čiščenje in vzdrževanje

- Po uporabi ročno pomij ponev z vodo in ščetko. Če ponev pomiješ, ko je ta še topla, jo bo lažje očistiti. Po želji lahko dodaš malo čistila za pomivanje posode. Uporaba prevelike količine čistila izsuši material in odstrani sloj maščobe, ki je potreben za površine iz ogljikovega jekla.
- Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v ponev nasuješ malo soli in jo nato obrišeš do suhega. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina ponve popolnoma izsušila.
- Če se na posodi pojavijo rja ali sledi hrane oziroma če se hrana prismodi in prime, ponev očisti z jekleno volno ali grobo gobico in jo ponovno zaščiti z oljem.
- Nezaščiteno ogljikovo jeklo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da ponev temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem.

Nega lesenih delov

- Leseni deli, kot so ročaji ali gumbi, ne smejo biti dlje časa v stiku z vodo, se namakati v njej ali biti mokri. V tem primeru lahko namreč les počni.
- Da les bolje zaščitiš pred maščobo in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naolji in z njega obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur.

Navodila za uporabo

- Ta kuhinjska posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč, tudi indukcijski.
- Ob pripravi hrane v nezaščiteni ponvi iz ogljikovega jekla maščoba zapolni pore na površini. To pomeni, da hrana med pripravo ni v neposrednem stiku z ogljikovim jeklom, temveč s plastjo maščobe, zaradi česar hrana med pripravo tudi dobi lepo zlatorjavo skorjico. Poleg tega maščoba preprečuje, da bi se hrana hitro prismodila.
- Zapomni si tudi, da je ogljikovo jeklo reaktivna snov, zato ni primerno za stik z živili z visoko vsebnostjo kislin (npr. limono in paradižnikom), saj se živila lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa. Tudi pekač se lahko ob stiku s soljo in kislimi živili razbarva.
- Drobni delci železa, ki se lahko med kuhanjem odkrušijo, niso nevarni, saj gre za vrsto železa, ki je običajno prisotna v človeškem telesu.
- Z uporabo kuhališča, ki je enako veliko ali manjše kot posoda, lahko prihraniš energijo.
- Posoda se med uporabo močno segreje. Pri delu z njo vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Če se posoda uporablja na steklokeramični plošči, jo je treba pri prestavljanju dvigniti, da se kuhalna plošča ne opraska.
- Izdelka ne izpostavljal velikim in nenadnim temperaturnim spremembam, na primer tako, da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.
- V primeru kakršnih koli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.ikea.com.

Türkçe

Önemli!

- İlk kullanımdan önce ürün üzerinde yağ izleri görülebilir. Bunun nedeni, IKEA karbon çelik tavaların taşıma sırasında korozyonu önlemek için gıda sınıfı yağ ile koruyucu yağlama işleminden geçirilmiş olmasıdır.
- Bazı durumlarda, tavanızda küçük pas lekeleri de fark edebilirsiniz. Bu durum taşıma sırasında neme maruz kalmaktan kaynaklanabilir ve yeni karbon çelik pişirme kapları için normaldir.
- Görünür yağ izleri veya olası pas lekeleri zararsızdır ve pişirme kabının işlevselliğini etkilemez. Ürünü ilk kez

kullanmadan önce uygulanması gereken koruyucu yağlama işleminden sonra izler kaybolacaktır. Pişirme kabının koruyucu yağlama işleminden geçirmek için lütfen aşağıdaki talimatları inceleyiniz.

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce pişirme aksesuarlarını mutlaka elde yıkayın ve iyice kurulayın. Yıkama sırasında kalan yağ tabakası, koruyucu yağlama işlemine (seasoning) yardımcı olacaktır.
- Paslanmaya karşı dayanıklılık ve yapışmazlık sağlamak için pişirme aksesuarlarının koruyucu yağlama işlemi (seasoning) görmesi gerekmektedir. Koruyucu yağlama işlemi (seasoning), tava yüzeyindeki gözeneklerin koruyucu bir yağ tabakası ile kaplanmasını sağlayarak ürünün ömrünü uzatır. Karbon çelik bir tavayı herhangi bir pişirme bölgesinde koruyucu yağlama işleminden geçirebilirsiniz. Aşağıdaki talimatları uygulayabilir veya www.ikea.com.tr adresindeki talimat videosunu takip edebilirsiniz.

Yağla işleminden geçirme: İpuçları ve öneriler

- Yüksek duman noktasına ve nötr bir tada sahip bir bitkisel yağ (örneğin, üzüm çekirdeği yağı veya ayçiçek yağı) kullanarak koruyucu yağlama işlemi (seasoning) gerçekleştirin.
- Yağlama sırasında sadece pişirme yüzeyi ve tavanın iç taraflarının yağlanması yeterlidir. Tavanın dış tarafı, ara sıra ince bir yağ tabakasıyla kaplanarak korozyona karşı korunabilir. Sap kısmı, lakeli olduğu için yağlanmasına gerek yoktur.
- En iyi sonuçları elde etmek için, ocak gözünün boyutunu tavanın boyutuyla eşleştirerek koruyucu yağlama işlemi (seasoning) gerçekleştirin. Bu uygulama, sürekli kullanım sırasında ısı dağılımını optimize eder ve daha iyi yapışmazlık performansı sağlar.
- Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) sırasında pişirme aksesuarları çok ısındığı için ellerinizi yakmamaya özen gösterin. Sıcak bir tavaya yağ sürmek için, mutfak maşası kullanarak kağıt havlu tutmanızı tavsiye ederiz.
- Tavayı yağlama talimatlarını tamamladıktan sonra, tekrar biraz sıvı yağ ekleyin ve tavaya parlaklık kazandırın. Şimdi tava ile pişirmeye başlayabilirsiniz. Tavayı yağlama işlemi sonrasında, tavayı kullandıkça tavanın rengi daha da koyulaşacak ve yapışmazlık performansı kademeli olarak artmaya devam edecek, tava sonunda tamamen siyaha dönecektir. Karbon çelik bir tavada yağ kullanmanın gerekli olduğunu unutmayın ancak örneğin paslanmaz çelik bir tavaya kıyasla çok daha az miktar kullanılması yeterlidir.

Pişirme bölmesini yağlama işlemi

1. Kızartma tavaasına yeterli miktarda bitkisel yağ dökün ve bir parça kağıt havlu kullanarak yağı tüm iç yüzeye sürün. Ovalama işlemi bittiğinde, havlu tarafından emilen yağ kağıttan damlayacak kadar olmalıdır. Yağlı kağıdı daha sonra kullanmak üzere saklayın.
2. Kızartma tavaasını, tavanın boyutuna uygun bir pişirme

alanına koyun. Orta-yüksek ateş kullanın (10 üzerinden 6) ve kızartma tavası yavaşça ısınacak ve sonunda biraz duman çıkarmaya ve rengi koyulaşmaya başlayacaktır, bu normal bir durumdur ve sürecin bir parçasıdır.

3. Bu işleme yaklaşık 10 dakika devam edin. Yüzeyin her tarafının yağla kaplandığından emin olmak ve eşit bir yağla işlemden geçirme tabakası oluşturmak için yüzey her iki dakikada bir yağla ovulmalıdır; kendinizi sıcak tavada yakmamak için bir mutfak maşası kullanın ve ovarken yağlı kağıdı tutun. Ayrıca, eşit ısınmayı sağlamak için tavayı arada bir döndürmeyi deneyin. Yağın hafifçe koyulaştığını ve tava tarafından emildiğini fark edeceksiniz.
4. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.
5. Yağla 10 dakika daha işlemden geçirin ancak bu sefer yeni bir kağıt havlu kullanarak sadece ince bir tabaka yağ sürün. Tava biraz daha kuru olabilir ve kağıt yapışabilir; bu durumda, her 2 dakikada bir tavayı düzgün bir şekilde ovalayabilmek için biraz daha yağ ekleyin.
6. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın. Bu kez, yüzey kuru bir görünüm alana kadar parlatmayı deneyin.
7. Yağlama işlemini sadece ince bir yağ tabakası kullanarak son bir kez daha tekrarlayın ancak süreyi yaklaşık 6 dakikaya düşürün.
8. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.

Bakım ve temizleme

- Kullandıktan sonra tavayı su ve bir fırça yardımıyla elde yıkayınız. Tavayı hala sıcakken yıkarırsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. İsterseniz, dikkatli bir şekilde çok az bir miktar bulaşık deterjanı ekleyebilirsiniz. Çok fazla bulaşık deterjanının kullanılmasının malzemeyi kurutabileceğini ve karbon çelik yüzeyler için gerekli olan yağ tabakasını ortadan kaldıracabileceğini unutmayın.
- Pişmiş yemeklerden kaynaklanan lekeler, tavaya biraz tuz serpilerek ve ardından silinerek çıkarılabilir. Tuz fazla yağı emer ancak kurumasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.
- Korozyon, yiyecek lekeleri oluşursa ya da yiyecek yanar ve yapışır, tencereyi/tavayı metal tel veya aşındırıcı süngerle temizleyebilir ve sonra tekrar yağla işlemden geçirebilirsiniz.
- İşlenmemiş karbon çelik, uygun şekilde kullanılmadığı takdirde korozyona uğrayabilir. Bu nedenle tencereyi/tavayı yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir.

Ahşap parçaların bakımı

- Sap veya topuz gibi ahşap parçaların uzun süre suyla temas etmesine, ıslanmasına veya nemli kalmasına izin vermeyin. Bu işlem ahşabın üzerinde çatlaklar oluşmasına sebep olur.
- Yağa karşı korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için ahşaba gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ uygulanmalıdır. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

Kullanım talimatları

- Bu pişirme kabı, indüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanıma uygundur.
- Yiyecekler karbon çelik tencerede/tavada pişirildiğinde, kızartma yağı, karbon çelik yüzeydeki küçük gözeneklerde toplanır. Bu, kızartılacak yiyeceğin doğrudan baz ile temas halinde olmadığı, bunun yerine, pişirdiklerinize güzel, kahverengi yüzey sağlayan bir yağ tabakası olduğu anlamına gelir. Bu aynı zamanda yiyeceğin kolay yanmasını önler.
- Karbon çelik, reaktif bir malzeme olduğu için güçlü asidik gıdalar (örneğin limon ve domates) ile temas ettirildiğinde gıda maddelerinin renk değiştirebileceği veya hafif bir metal tadı alabileceği unutulmamalıdır. Tencerenin kendisi de tuzlar ve asidik gıdalar nedeniyle renk değiştirebilir.
- Pişirme esnasında pizza tepsisinden çıkan demir, insan vücudunda normal olan ve olması gereken aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.
- Tencereyi büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmaktan kaçınılmalıdır. Örneğin, sıcak tencereye soğuk su dökmek, tencerenin tabanının deforme olmasına neden olabilir.
- Ürünle ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, size en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya www.ikea.com.tr adresini ziyaret edin.

عربي

هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج. وذلك لأن المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني تمت معالجتها مسبقاً بزيت طعام لمنع التآكل أثناء النقل.
- في بعض الحالات، قد تلاحظ أيضاً وجود بقع صغيرة من الصدأ على المقلاة. قد يحدث ذلك بسبب التعرض للرطوبة أثناء النقل وهو أمر طبيعي بالنسبة لأواني الطبخ الجديدة المصنوعة من الفولاذ الكربوني.
- أي آثار ظاهرة للزيت أو أي بقع محتملة للصدأ تعتبر غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. وسوف تختفي بعد معالجة الأنية، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة. لمعالجة الأنية، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، يجب غسله يدوياً وتجفيفه بعناية. أي بقايا زيت طعام سيساعد في عملية المعالجة.
- لكي يقاوم المنتج الصدأ ويمنع التصاق الطعام، يجب أن تخضع أواني الطهي هذه لعملية معالجة. وعن طريق المعالجة، ستمتلئ مسام المقلاة بالزيت الذي يشكل طبقة واقية. يمكنك معالجة مقلاة من الفولاذ الكربوني في أي نطاق طهي. يمكنك اتباع التعليمات الموضحة أدناه، أو اتباع مقطع الفيديو التعليمي على www.ikea.com

المعالجة: نصائح وتوصيات

- نوصي باستخدام زيت نباتي مقاوم للحرارة العالية وذو طعم محايد مثل زيت بذور العنب أو زيت تبّاع الشمس.
- عند المعالجة، يجب فقط فرك سطح الطهي والجوانب الداخلية للمقلاة بالزيت. يحتاج الجزء الخارجي من المقلاة إلى طبقة رقيقة من الزيت بين الحين والآخر ليصبح مقاوماً للصدأ. المقبض لا يحتاج إلى تزييت لأنه مغطى بطبقة واقية.
- للحصول على أفضل النتائج عند وضع المقلاة على نطاق الطهي، يجب عليك مطابقة حجم نطاق الطهي مع حجم المقلاة. وهذا يضمن توزيع الحرارة بالتساوي أثناء الاستخدام المستمر وينتج عنه طبقة معالجة متساوية للحصول على أفضل أداء يمنع الالتصاق.
- يجب الحرص على عدم حرق يدك لأن المقلاة تصبح ساخنة جدًا عند المعالجة. نوصي باستخدام ملقط المطبخ لحمل المناديل الورقية أثناء فرك الزيت على المقلاة الساخنة.
- عند الانتهاء من تعليمات المعالجة، أضيفي القليل من الزيت الطازج وامنحي المقلاة لمعاناً جيداً. يمكنك الآن البدء في الطهي باستخدام المقلاة. ستستمر طبقة المعالجة وأدائها المانع للالتصاق في التراكم تدريجياً حيث يصبح لون المقلاة أغمق بعد الاستخدام. وفي النهاية سيصبح أسود تماماً. يجب ملاحظة أنه يجب أن تكون هناك بقايا دهون طهي في المقلاة المصنوعة من الفولاذ الكربوني فهي ضرورية للغاية، ورغم ذلك فإنها تحتاج إلى القليل جداً مقارنة بمقلاة الستينلس ستيل على سبيل المثال.

المعالجة على نطاق طهي

1. اسكبي كمية وفيرة من الزيت النباتي في المقلاة وافركيه على كامل سطحها الداخلي باستخدام مناديل ورقية. عند الانتهاء من الفرك، يجب أن يكون المنديل مشبعاً تماماً بالزيت بحيث تتساقط نقط الزيت من المنديل. احتفظي بالمنديل لاستخدامه لاحقاً.
2. ضعي المقلاة على نطاق طهي يتناسب مع حجم المقلاة. استخدمي حرارة متوسطة إلى عالية (6 من 10) وسوف تسخن المقلاة ببطء وتبدأ في النهاية في إصدار دخان قليل ويصبح لونها داكناً، وهو أمر طبيعي وجزء من العملية.
3. واصلتي عملية المعالجة لمدة 10 دقائق تقريباً. للتأكد من تغطية جميع أجزاء السطح بالزيت ولتكوين طبقة معالجة متساوية، يجب فرك السطح بالزيت كل دقيقتين؛ استخدمتي ملقط المطبخ - حتى لا تحرق نفسك في المقلاة الساخنة - وأمسكي المنديل المشبع بالزيت أثناء الفرك. أيضاً، لضمان التسخين المتساوي، حاولي تدوير المقلاة بين الحين والآخر. ستلاحظين أن الزيت يتكاثف قليلاً وتمتصه المقلاة.
4. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
5. كرري عملية المعالجة لمدة 10 دقائق أخرى، لكن هذه المرة ضعي فقط طبقة خفيفة من الزيت باستخدام منديل ورقي جديد. قد تكون المقلاة جافة قليلاً وقد يميل المنديل إلى الالتصاق؛ في هذه الحالة، ما عليك سوى إضافة القليل من الزيت حتى تتمكني من فرك المقلاة بسلاسة كل دقيقتين.
6. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة. هذه المرة، حاولي تلميعها حتى يصبح السطح جافاً.
7. كرري عملية المعالجة مرة أخيرة باستخدام طبقة خفيفة من الزيت فقط، ولكن قللي الوقت إلى 6 دقائق تقريباً.
8. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

تعليمات العناية والتنظيف

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. إذا أردت، يمكنك إضافة

قطرة صغيرة من سائل الغسيل. لاحظي أن وضع الكثير من سائل الغسيل قد يؤدي إلى جفاف المادة وإزالة طبقة الدهون اللازمة للأسطح المصنوعة من الفولاذ الكربوني.

- يمكنك إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف المقلاة.
- في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ الفولاذ الكربوني إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

العناية بالأجزاء الخشبية

- يجب عدم ترك الأجزاء الخشبية مثل المقبض أو اليد تتلامس مع الماء لفترة طويلة، أو أن تكون منقوعة في الماء أو رطبة، فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب.
- لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها للطبيعة للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة مصنوعة من الفولاذ الكربوني، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة الموجودة على سطح الفولاذ الكربوني. وهذا يعني أن الطعام المراد طهيه لن يكون ملائماً للفولاذ الكربوني، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهيًا. وهذا يمنع احتراقه بسهولة أيضًا.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني تفاعلية وليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. يمكن أن يتغير لون المقلاة نفسها بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن أنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدم دائمًا حاملات القدور عند تناولها.
- ارفعي دائمًا أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- يجب عدم تعريض المقلاة لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في المقلاة وهي ساخنة، فقد يؤدي ذلك إلى تشويه قاع المقلاة.
- إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا www.ikea.com