

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

8

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 or in the oven, whichever suits you. 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 seasoning in an oven, let it cool completely before taking it out.
- 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.

Seasoning in an oven

1. Preheat your oven to 200 C° (392 °F).
2. Pour just enough vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel.
3. Put the frying pan in the oven for about 30-40 minutes.
4. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.
5. Repeat the process and season it one more time.
6. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

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.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- 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 pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across 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.

עברית

חשוב!

- עוד בטרם השימוש במוצר בפעם הראשונה, עשויים להופיע סימנים של שמן מפני שמחבתות של איקאה המיוצרות מפלדת פחמן מטופלות מראש בשמן המתאים למזון, כדי למנוע קורוזיה במהלך ההובלה.
- סימני השמן הגלויים אינם מזיקים ואינם משפיעים על הפונקציונליות של המחבת. הם ייעלמו לאחר טיפול במחבת בשמן, דבר שיש לעשות לפני השימוש בו בפעם הראשונה; אנא עקבו אחר ההוראות שלהלן.

לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש הראשוני במוצר זה, יש לשטוף את המוצר ידנית ולייבש אותו היטב. כל שארית השמן מטיפול ראשוני תשמש לשימון כלי הבישול.
- על מנת שהמוצר יהיה עמיד בפני קורוזיה והידבקות מזון, יש לבצע תחילה תהליך שימון. בתהליך זה, נקבוביות כלי הבישול מתמלאות בשמן שיוצר ציפוי מגן. כדי לטפל בכלי בישול מברזל יצוק, יש לכסות את פני השטח בכמות קטנה של שמן ולאחר מכן לחמם אותו בתנור או על הכיריים לפי בחירתכם. עקבו אחר ההוראות שלהלן או צפו בסרטון הדרכה בכתובת www.ikea.com.

המלצות לאופן שימון הכלי

- השתמשו בשמן צמחי עם נקודת עשן גבוהה וטעם ניטרלי, למשל שמן זרעי ענבים או שמן חמניות.
- יש לשמן רק את משטח הבישול ואת הצדדים הפנימיים של המחבת. יש למרוח על המשטח החיצוני של המחבת שכבת שמן דקה מעת לעת, כדי למנוע קורוזיה. הידית בעלת גימור לכה ולכן אין צורך לשמן אותה.
- לקבלת תוצאת השימון הטובה ביותר, יש להתאים את

אזור הבישול לגודל המחבת. כך החום יתפזר באופן שווה בעת השימוש ונוצרת שכבה אחידה של שמן, למניעת הידבקות.

- היזהרו לא להיכוות, כיוון שהמחבת עלולה להתחמם מאוד בעת תהליך השימון. מומלץ להשתמש במלקחיים או במגבת נייר כשמורחים שמן על מחבת חם. במידה ותהליך השימון מתבצע בתנור, יש להניח למחבת להתקרר לחלוטין לפני הוצאתה.
- לאחר שימון המחבת לפי ההוראות, הוסיפו מעט שמן טרי כדי להבריק היטב את המחבת. כעת ניתן להשתמש במחבת לבישול. יכולת מניעת הידבקות המזון והצריבה יתעצמו בהדרגה, ככל שהמחבת תקבל צבע כהה יותר במהלך השימוש, עד שתשחיר לחלוטין. שימו לב כי מחבתות מברזל יצוק עדיין דורשות שמן לבישול, אם כי מעט מאוד בהשוואה למחבת נירוסטה.

שימון המחבת בעת הבישול

1. שפכו כמות נדיבה של שמן צמחי במחבת הטיגון ומרחו אותו על כל השטח הפנימי של המחבת בעזרת מגבת נייר. בסיום מריחת השמן, שמרו את מגבת הנייר הספוגה לשימוש מאוחר יותר.
2. הניחו את המחבת על אזור בישול התואם לגודל המחבת. הדליקו אש בינונית (6 מתוך 10) כדי שהמחבת תתחמם בהדרגתיות ותקבל צבע כהה יותר עם הזמן.
3. המשיכו בתהליך השימון כ-10 דקות. כדי לוודא שכל חלקי השטח הפנימי מכוסים בשמן וליצור שכבה אחידה, יש למרוח שמן על השטח כל שתי דקות; השתמשו במלקחיים למטבח - כדי למנוע כוויה מהמחבת הלוחטת - והחזיקו את מגבת הנייר הספוגה בשמן בעת המריחה. כמו כן, כדי להבטיח פיזור חום אחיד, סובבו את המחבת מעת לעת. לאחר מכן, ניתן יהיה להבחין שהשמן הופך למעט סמיך יותר ונספג במחבת.
4. יש להסיר את המחבת מהאש, לנגב את עודפי השמן במגבת נייר יבשה ולהניח לו להתקרר לטמפרטורת החדר.
5. יש לחזור על התהליך למשך 10 דקות נוספות, אך הפעם יש למרוח רק שכבה דקה של שמן עם פיסת נייר מגבת חדשה. המחבת עשויה להיות מעט יבשה יותר, ולכן מגבת הנייר עלולה להידבק, במקרה זה, הוסיפו מעט שמן כדי שתוכלו לשמן את המחבת בקלות כל שתי דקות.
6. לאחר מכן, יש להסיר את המחבת מהאש, לנגב את עודפי השמן במגבת נייר יבשה ולהניח לה להתקרר לטמפרטורת החדר. הפעם יש למרוח את השמן עד לקבלת מראה יבש.

7. יש לחזור על התהליך בפעם האחרונה, אך עם שכבה דקה של שמן ולהפחית את הזמן ל-6 דקות.
8. יש להסיר את המחבת מהאש, לנגב את עודפי השמן במגבת נייר יבשה ולהניח לה להתקרר לטמפרטורת החדר.

תהליך שימון בתנור

1. יש לחמם את התנור מראש בטמפרטורה של 200°C .
2. שפכו כמות מספקת של שמן צמחי במחבת הטיגון ומרחו אותו על כל השטח הפנימי של המחבת בעזרת מגבת נייר.
3. הכניסו את המחבת לתנור למשך 30-40 דקות.
4. יש להשאיר את המחבת להתקרר ולנגב את עודפי השמן.
5. יש לחזור על תהליך השימון פעם נוספת.
6. ולבסוף, יש להשאיר את המחבת להתקרר ולנגב את עודפי השמן.

הוראות ניקוי ותחזוקה

- לאחר השימוש, יש לשטוף את המחבת ביד עם מים ומברשת. קל יותר לנקות אם כלי הבישול נשטף בעודו חם. ניתן גם להוסיף בזהירות מעט חומר ניקוי נוזלי. שימו לב, שאין להשתמש בכמות גדולה של חומר ניקוי נוזלי, מכיוון שהוא מייבש את החומר ומסיר את שכבת השומן הדרושה למשטחי ברזל יצוק.
- ניתן להסיר כתמי בישול על ידי פיזור מעט מלח במחבת וניגוב עם מטלית. מלח סופג עודפי שומן, אבל משאיר מספיק כדי להגן על המחבת מפני ייבוש.
- במקרה של קורוזיה או כתמי מזון, או אם האוכל נשרף ונדבק, ניתן לנקות את המחבת עם צמר פלדה או ספוג קרצוף, ולאחר מכן יש לשמן אותה שוב.
- כלים עשויים ברזל יצוק עשויים להחליד במידה ואינם מטופלים כראוי. לכן חיוני לייבש את כלי הבישול מיד לאחר שטיפתו ולשמן אותו באופן קבוע.

הוראות שימוש

- כלי בישול זה מתאים לשימוש עם כל סוגי הכיריים והתנורים.
- כאשר אוכל מבושל במחבת פלדת פחמן, שומן הטיגון נאסף בנקבוביות הקטנות במשטח פלדת הפחמן. המשמעות היא שהמזון המיועד לטיגון או להשחמה אינו במגע ישיר עם פלדת הפחמן, אלא עם שכבת שומן, שמוסיפה משטח יפה ושחום לבישול. הדב גם מונע מהמזון להישרף בקלות.
- שימו לב שחומר המחבתות מפלדת פחמן הוא תגובתי ואינו מתאים למגע עם מוצרי מזון חומציים חזקים (למשל

לימונים ועגבניות) מכיוון שהמזון עלול להתקלקל או להסתיים בטעם קל של מתכת. המחבת עצמה עלולה גם להינזק על ידי מלחים ומזון חומצי.

- ברזל שמתקלף מהמחבת במהלך הבישול אינו מזיק מכיוון שהוא אותו סוג של ברזל שבדרך כלל, וצריך להימצא, בגוף האדם.
- השתמשו בכלי בישול על מבער בקוטר זהה או קטן יותר מהכלי כדי לחסוך באנרגיה.
- היזהרו מידיעות מתחממות בעת בישול בתנור או על כיריים. השתמשו תמיד במעמדים לסירים כדי להזיז את כלי הבישול.
- הקפידו להרים את כלי הבישול בעת הזזתו על פני כיריים קרמיות או זכוכית. כדי למנוע שריטות, אין להחליק את הכלי על משטח הבישול.
- אין לחשוף את המחבת לשינויי טמפרטורה גדולים ופתאומיים, למשל. על ידי שפיכת מים קרים למחבת חמה, תחתית המחבת עלולה להתעוות.
- בכל מקרה של פגם או תקלה במוצר, אנא פנו לשירות הלקוחות/גשו לחנות איקאה הקרובה למקום מגוריכם או היכנסו לאתר [IKEA.com/il/he](https://www.IKEA.com/il/he).

