

VARDAGEN

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA cast iron pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, 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 food 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.
- To season a cast iron pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pan and then it is heated in the oven or on the cooker to max. 150°C (300°F) for minimum one hour. Leave the pan to cool off and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the pan is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-up liquid since it dries out the material and removing the necessary layer of fat that is needed for cast iron 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 gets burnt and stuck, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated cast iron 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 cast iron pan, the frying fat

- collects in the small pores in the cast iron surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the cast iron, 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 cast iron 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.

Español

Información importante:

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de hierro fundido IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava y seca la sartén antes de utilizarla por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudarán en el proceso de curado.
- Para que la sartén no se oxide y para que los alimentos

- no se peguen, se debe realizar el proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector.
- Para curar una sartén de hierro fundido, impregna toda la superficie con una pequeña cantidad de aceite y ponla a calentar en el horno o en una placa de cocina a una temperatura máxima de 150 °C durante 1 hora como mínimo. Deja que la sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si la sartén es nueva, este proceso debe repetirse al menos tres veces; después, solo será necesario repetir esta operación de vez en cuando.

Limpieza y cuidados

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Sécala bien después de lavarla.
- Para limpiarla, utiliza únicamente agua caliente. No utilices detergente líquido, ya que puede retirar la capa de grasa de la superficie de hierro fundido que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el fondo de la sartén y frotarlo. 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 hierro fundido se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se frien o rehogan no entran en contacto directo con el hierro fundido, 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.
- Además, el hierro fundido 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 la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- 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 entra en www.ikea.com.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que os artigos IKEA em ferro fundido são pré-tratados com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a eficácia do artigo. Estes vestígios desaparecerem depois de temperar o artigo, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Siga as instruções abaixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o artigo à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o artigo.

- Para garantir que o artigo resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao temperar o artigo, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora.
- Para curar um artigo em ferro fundido, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies do artigo. Em seguida, leve-o ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora, no mínimo. Deixe arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando o artigo é novo, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao artigo à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Seque cuidadosamente com um pano.
- Use apenas água quente para limpar. Não utilize

- detergente líquido visto que resseca o material e remove a camada de gordura necessária para superfícies em ferro fundido.

- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal no artigo e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície do artigo 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'ajo ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.

- O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por conseguinte, é importante secar o artigo logo após a lavagem e passar óleo regularmente.

Instruções

- A frigideira é própria para usar com todos os tipos de placas de fogão e pode ir ao forno.
- Se cozinhar alimentos numa frigideira em ferro fundido, a gordura irá acumular-se nos poros da sua superfície. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com o ferro fundido, 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 das frigideiras em ferro fundido 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 tacho/panela pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.

- O ferro que se solta do tacho/panela durante a cozedura é completamente inofensivo pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.

- Coloque o utensílio numa zona de cozedura com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Tenha em atenção que as asas aquecem quando a frigideira é usada no fogão ou no forno. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.

- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa de vidro ou em cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

- Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas como, por exemplo, deitar água fria no tacho quente pode deformar o fundo do tacho.

- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

中文

重要須知！

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹，因为宜家铸铁锅已经用食品级油进行了预处理，以防止运输过程中发生腐蚀。
- 这些可见的油迹是无害的，不会影响煎锅的功能。 第一次使用前，应对煎锅进行开锅，开锅后油迹就会消失。请按照以下说明操作。

第一次使用前

- 第一次使用前，请手洗清洁本产品，并使其彻底干燥。 任何剩余的预处理食品级油都会有助于开锅过程。
- 为了使产品抗腐蚀和防止食物粘锅，这款锅具需要进行开锅处理。 通过开锅，锅的孔隙会充满油，从而形成防护涂层。
- 要给铸铁锅开锅，请将少量油摩擦在锅的所有表面，然后在烤箱中或者厨灶上加热至最高150°C（300℉）并至少持续一小时。 待锅自然冷却后擦去多余的油。 新锅应重复进行三次这样的处理过程，但经过开锅后，只需偶尔这样处理一次，达到养锅的作用。

护理和清洁

- 使用后，将锅浸在水中并用刷子清洗。 如果在锅具还热的时候进行清洗，会更容易清洁。 清洁后小心擦干。
- 只能使用热水进行清洁。 请勿使用清洁剂，因为这会使锅的表面变干，并会清除铸铁表面所需的必要油脂层。
- 烹制食物后如果留下污渍，可以在锅里撒一些盐，然后将污渍擦干净。 盐会吸收多余的油脂，但会留下足够的油脂，防止锅变干。
- 如果产生腐蚀或食物污渍，或者食物烧焦和粘锅，可以用钢丝绒或海绵刷清洁，然后重新开锅。
- 如果未经处理或处理不当，铸铁会腐蚀。 请务必在清洁后将锅直接擦干，并定期进行油润处理。

使用说明

- 这款锅适用于所有类型的炉灶，并且可以在烤箱中使用。
- 在用铸铁锅烹制食物时，油脂会聚集在铸铁表面的小孔中。 这意味着煎炸的食物不直接与铸铁接触，而是间隔一层油脂，因而在食物表面形成漂亮的棕色。 这也有助于防止食物轻易烧焦。
- 请注意，铸铁锅的材料具有反应性，不适合与强酸性食材（例如柠檬和西红柿）接触，因为这可能会使食物变色或带有轻微的金属味。 锅本身也可能因盐和酸性食物而变色。
- 烹饪时锅中掉落铁末与人体内本身含有的铁元素为同一属性，因此对健康无害。
- 将锅放在直径与锅相同或更小的烹饪区，可以节省能源。
- 请记住，在炉灶或烤箱中使用时，锅的把手会变热。 在移动锅时务必使用锅垫。
- 在玻璃或陶瓷炉灶上移动锅具时，请务必将锅抬起。 为避免刮擦，请勿在炉灶上直接拖拉锅具。

- 请勿将锅暴露在温度急剧变化的环境中，例如将冷水倒入热锅中，因为这可能会使锅底变形。
- 如对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或访问www.ikea.cn网站。

繁中

重要訊息！

- 首次使用前，產品或會出現油漬，因為IKEA鑄鐵鍋具已塗上食品級潤滑油，避免在運送過程中出現鏽蝕
- 這些油漬對人體無害，亦不影響產品功能性。 油漬會在土油保養後消失，保養程序應在首次使用產品前進行。請依照下列指示進行土油保養

首次使用

- 首次使用前，先以手洗並徹底弄乾產品。 產品殘留的食品級保養油有助土油保養
- 鍋具需進行土油保養，避免鏽蝕和食物黏鍋。 在土油保養過程中，煎鍋的小孔會填滿油脂，形成保護層
- 進行土油保養時，將少量油分塗抹整個鑄鐵鍋表面，然後放入烤箱或煮食爐，加熱至最大150°C（300°F）最少一小時。 待煎鍋冷卻後抹去多餘油分。 若是首次使用鍋具，須重覆進行三次土油保養程序。如果產品已經進行過土油保養，則只需定期以此方式進行一次保養便可以

保養及清潔說明

- 使用煎鍋後，請用刷子清洗鍋具。 建議在鍋具仍有微溫時清洗，這樣會比較容易 清洗後請擦乾鍋具
- 只能用熱水清洗。 請勿使用清潔劑，這樣會令鑄鐵鍋具的保護層變薄並且洗掉表層的保養油分
- 如果煎鍋殘留食物污漬，可以灑上少許鹽然後抹拭。 鹽分能吸收過多的油脂，卻能保留，足夠的油分以免煎鍋失去保養
- 如果出現鏽蝕、污漬或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，然後再重新塗上食用油保養
- 不適當地使用未經土油保養的鑄鐵鍋，可能造成鏽蝕情形。 鍋具清洗後應立刻擦乾及定期土油保養

使用说明

- 適用於所有類型的爐具及烤箱
- 如果以鑄鐵煎鍋煮食，食物的油分會遺留在鑄鐵材質的表面小孔內。 這樣煮食時食材將不會直接接觸煎鍋的鐵材，而是接觸其表面的油分，讓烹調的食物變得微微金黃。 亦避免食物燒焦
- 注意鑄鐵是一種活性材質，強酸性的食物(如檸檬和番茄)不適合接觸鍋面，以免食物褪色或產生金屬味道 煎鍋的鑄鐵表面會在使用後慢慢剝落，
- 但對人體無害，因為鐵的成分和人體體內的鐵成分是一樣的 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具放在爐具或烤箱使用時，把手會變得熱燙。 移動鍋具時，請務必使用隔熱墊或隔熱手套。
- 將鍋具移至玻璃或電陶瓷爐時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮花爐具表面。
- 不可將鍋具置於溫差過大的環境中，如將冷水倒入高溫的鍋具內，鍋具底部或會變形。

- 如對產品有任何疑問，請與IKEA店內職員或客戶服務部聯絡。

한국어

중요!

- IKEA 주철 팬은 운송 중 부식을 방지하기 위해 식품 등급 오일로 사전 처리되어 있으므로 처음 사용하기 전에 제품에 기름이 묻어날 수 있습니다.
- 눈에 보이는 기름 흔적은 무해하며 프라이팬의 기능에 영향을 미치지 않습니다. 사용 전에 반드시 프라이팬을 시즈닝하여 코팅해주세요. 그러면 기름 흔적이 사라집니다. 아래 설명서를 참고해주세요.

사용 전 주의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요. 전처리한 식품 등급의 오일이 남아 있다면 시즈닝에 오히려 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거치야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.
- 주철 팬을 시즈닝하려면 소량의 기름으로 팬의 표면 전체를 문질러준 다음, 팬을 오븐이나 조리기에서 최대 150°C로 최소 1시간 동안 가열해주세요. 팬이 식을 때까지 기다렸다가 남은 기름을 닦아내세요. 새로 구입한 팬에는 이 절차가 세 번 반복해야 합니다. 하지만 한 번 시즈닝이 끝나면 가끔씩 이 방법을 관리해주면 됩니다

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요.
- 오수만 사용하여 세척하세요. 주방세제는 마르면서 주철 표면에 필수인 지방 보호막을 없애기 때문에 사용해서는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서 또 팬이 매마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 시즈닝하지 않은 주철은 잘못 취급하면 부식이 발생할 수 있습니다. 따라서 세척한 직후 즉시 건조하고 주기적으로 기름칠을 해주어야 합니다.

사용방법

- 이 팬은 모든 유형의 레인지 및 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 주철 팬으로 음식을 조리하면 주철 표면의 미세한 구멍에 튀김 지방이 쌓입니다. 덕분에 튀기거나 굽는 음식이 주철과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나므로 조리 시 음식 표면이 먹음직스러운 갈색으로 변합니다. 또한 음식이 쉽게 타지 않도록 예방하는 효과도 있습니다.
- 주철 팬 소재는 반응성이 있고 강산성 식재료(레몬, 토마토 등)

- 와 접촉 시 음식이 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있어 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.

- 조리 도중 팬에서 분리되는 철분은 인체에서 일반적으로 발견되고 필요로 하는 철분과 같은 유형이므로 인체에 무해합니다.

- 조리기구와 크기가 같거나 더 작은 화구를 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 화구나 오븐에서 팬을 사용할 때는 손잡이가 뜨겁게 달궈지므로 주의하세요. 제품을 옮길 때는 항상 냄비홀더를 사용하세요. 유리나 세라믹 화구에서 팬을 옮길일 때 항상 철사서 옮겨주세요. 스크래치를 방지하려면 화구 위에서 제품을 끌어서 이동하지 마세요.

- 팬을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 팬에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.
- 제품에 문제가 있을 경우 가까운 IKEA 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 IKEA.kr을 방문해주세요.

日本語

重要：

- イケアの鑄鉄製のフライパンは、輸送時の腐食を防ぐ目的で、あらかじめ食用油が塗布されているため、初めてお使いになる前に油の跡がついている場合があります。この油の跡は無害で、フライパンの機能に影響しません。この油の跡は、フライパンに油をなじませると消えます。本製品を初めてお使いになる前に、下記の指示に従って油をなじませてください。

初めてご使用になる前に

- 本製品を初めてご使用になる前に、手洗してから完全に乾かしてください。あらかじめ塗布された食用油が残っていると、油なじみがよくなります。
- 本製品は、腐食と食材のこびりつきを防ぐために、油をなじませる必要があります。油をなじませると、フライパンの表面の孔に油が入ってコーティングされます。
- 鑄鉄製のフライパンに油をなじませるには、表面全体に少量の油を塗り込んでから、150°C（300°F）以下のオーブンかコンロで最低1時間加熱します。鍋やフライパンを冷ましてから余計な油を拭き取ります。フライパンを初めて使用する前に、この手順を3回くり返します。

お手入れ方法

- ご使用後はブラシを使って手洗いしてください。調理器具が温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗いが終わったら水気をしっかりと拭き取ってください。
- お手入れには温水のみを使用してください。食器用洗剤を使用すると、鑄鉄製のフライパンの表面に必要な油脂層が取れて、乾燥するため、使用しないでください。
- 調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩が余計な油脂を吸取つため、必要な油脂を残すので、フライパンが乾燥するのを防ぎます。
- あとはたまにこの手順でお手入れすれば十分です。サビや

食材の汚れがついたり、食材が焦げついたときは、スチールウールや研磨スポンジで汚れを落としてから、また油をなじませてください。

- 表面加工なしの錆鉄は、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、この錆鉄製の調理器具は洗ったすぐに水気をしっかり拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。

お手入れ方法

- 本製品はあらゆるタイプのコンロと、オープンで使用できます。
- 錆鉄製のフライパンで食材を調理するとき、錆鉄の表面にある細孔に調理油脂がたまります。炒めたり焼いたりする食材が錆鉄に直接触れず油脂の層に触れるので、きれいな焼き色がつきます。また食材が焦げにくくなります。
- 錆鉄素材は酸と反応するため、酸性の食材（たとえばレモン、トマトなど）には適しません。調理した食材が変色したり、金属の味が多少ついたりすることがあります。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- 調理中にフライパンからはがれ落ちる鉄は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、無害です。
- フライパンと同じか、またはそれよりも小さい直径のコンロで使用すると、省エネになります。
- フライパンをコンロやオープンで使用している間は、取っ手が熱くなるのでご注意ください。動かす際には必ず鍋つかみをお使いください。
- ガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ずフライパンを持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。
- フライパンを急激な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱したフライパンに冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。
- 製品に不具合がありましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.jpからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Penting!

- Sebelum penggunaan pertama, bekas minyak mungkin muncul pada produk, karena wajan besi tuang IKEA telah dilapisi dengan minyak food grade sebelumnya untuk mencegah korosi selama pengangkutan.
- Bekas minyak tersebut tidak berbahaya dan tidak memengaruhi fungsi wajan. Nantinya akan hilang setelah wajan di-seasoning, yang harus dilakukan sebelum penggunaan pertama, silakan ikuti petunjuk di bawah.

Sebelum penggunaan pertama

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kali, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan. Sisa minyak food grade akan membantu proses seasoning.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

- Agar produk tahan terhadap korosi dan lengketnya makanan, peralatan masak ini perlu melalui proses seasoning. Dengan seasoning, pori-pori wajan akan diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung.
- Untuk seasoning wajan besi tuang, oleskan sedikit minyak ke seluruh permukaan wajan lalu panaskan di dalam oven atau di atas kompor dengan suhu maksimal 150°C (300°F) minimum selama satu jam. Dinginkan dan bersihkan minyak berlebih. Ulangi tiga kali jika wajan masih baru, tapi setelah seasoning hanya perlu diulang seperti ini sesekali saja.

Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan wajan setelah penggunaan dengan tangan dalam air menggunakan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Hanya gunakan air panas untuk membersihkan. Jangan gunakan cairan pembersih karena mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan besi tuang.
- Noda dari makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke wajan lalu bersihkan. Garam menyerap lemak berlebih tetapi hanya menyisakan cukup lemak untuk mencegah wajan mengering.
- Jika terjadi korosi atau terdapat noda makanan, atau makanan gosong dan lengket di permukaan wajan, bersihkan dengan wol baja atau spons abrasif lalu seasoned kembali.
- Besi tuang yang tidak dilapisi dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap wajan hingga kering langsung setelah dicuci dan diminyaki secara teratur.

Cara penggunaan

- Wajan dapat digunakan di semua jenis kompor dan aman digunakan di dalam oven.
- Saat makanan dimasak pada wajan besi tuang, lemak minyak berkumpul di pori-pori kecil permukaan baja karbon. Ini berarti makanan yang digoreng atau berwana kecokelatan tidak secara langsung bersentuhan dengan permukaan, melainkan dengan lapisan lemak, yang menambah permukaan cokelat yang bagus pada masakan Anda. Ini juga mencegah makanan gosong.
- Hal lain yang perlu diperhatikan tentang wajan besi tuang adalah bahannya reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

- Besi yang terkelupas dari wajan selama memasak sama sekali tidak berbahaya karena merupakan jenis zat besi yang sama dengan yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari wajan, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa gagangnya menjadi panas saat wajan digunakan di atas kompor atau di dalam oven. Selalu gunakan alas panci saat memindahkannya.
- Selalu angkat wajan saat memindahkannya di atas kompor kaca atau keramik. Untuk menghindari risiko tergores, jangan menariknya melewati kompor.
- Jangan biarkan wajan terkena perubahan suhu yang besar dan tiba-tiba, mis. dengan menuangkan air dingin ke dalam wajan panas, bagian bawah wajan mungkin berubah bentuk.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi www.IKEA.co.id

Bahasa Malaysia

Penting!

- Sebelum penggunaan kali pertama, kesan minyak mungkin kelihatan pada produk, kerana kualiti besi tuang IKEA telah diprarawat terlebih dahulu dengan minyak gred makanan bagi mengelakkan kakisan semasa diangkut
- Kesan minyak yang boleh dilihat tidak berbahaya dan tidak menjejaskan kefungisian kualiti. Ia akan hilang selepas pembiasaan alat memasak, yang perlu dilakukan sebelum anda menggunakan produk buat kali pertama, sila ikut arahan di bawah.

Sebelum penggunaan buat kali pertama

- Sebelum anda menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh dengan tangan dan keringkan dengan teliti. Sebarang sisa minyak gred makanan prarawat akan membantu dalam proses pembiasaan.
- Untuk produk agar tahan kakisan dan makanan tidak melekat, alat memasak ini perlu melalui proses pembiasaan. Melalui pembiasaan, pori-pori kualiti dipenuhi dengan minyak yang membentuk salutan pelindung.
- Untuk membiasakan kualiti besi tuang, sapu sedikit minyak pada semua permukaan kualiti dan kemudian panaskan di dalam ketuhar atau di atas dapur hingga maksimum. 150°C (300°F) selama sekurang-kurangnya satu jam. Biarkan kualiti sejuk dan kesat lebihminyak. Rawatan ini perlu diulang sebanyak tiga kali jika kualiti baharu, tetapi apabila telah dibiasakan ia hanya perlu dirawat dengan cara ini sekali-sekala.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Penjagaan dan pencucian

- Bersihkan kualiti selepas digunakan dengan membasuhnya dengan tangan di dalam air menggunakan berus. Jika anda mencuci alat memasak semasa ia masih hangat, ia akan lebih mudah untuk dicuci. Lap sehingga kering dengan berhati-hati selepas dicuci.
- Hanya gunakan air panas untuk mencuci. Jangan gunakan cecair pencuci kerana ia boleh mengeringkan bahan dan mengeluarkan lapisan lemak yang perlu untuk permukaan keluli karbon.
- Noda daripada makanan yang telah dimasak boleh ditanggalkan dengan menaburkan sedikit garam dalam kualiti dan kemudian mengelapnya sehingga bersih. Garam menyerap lemak berlebihan tetapi meninggalkan cukup lemak untuk mengelakkan kualiti daripada kering.
- Jika terdapat kakisan atau kesan makanan, atau jika makanan hangus dan terlekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelelas dan kemudian dibiasakan semula.
- Besi tuang yang tidak dirawat boleh menghakis jika ia tidak dirawat dengan betul. Oleh itu, adalah penting untuk terus mengelap alat memasak sehingga kering selepas mencuci dan meminyakinya secara kerap.

Cara untuk mengguna

- Kualiti sesuai untuk digunakan di atas semua jenis dapur dan selamat ketuhar.
- Apabila makanan dimasak di dalam kualiti besi tuang, lemak yang digoreng terkumpul di dalam liang-liang kecil di permukaan keluli karbon. Ini bermakna makanan yang hendak digoreng atau diperangkan tidak bersentuhan langsung dengan keluli karbon, sebaliknya dengan lapisan lemak, yang menambah permukaan perang yang menarik pada apa yang anda masak. Ini juga menghalang makanan daripada terbakar dengan mudah.
- Sila ambil perhatian bahawa bahan untuk kualiti besi tuang adalah reaktif dan tidak sesuai untuk bersentuhan dengan bahan makanan berasid yang kuat (cth. lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau menyebabkan ia sedikit berasa logam. Kualiti itu sendiri juga boleh berubah warna oleh garam dan bahan makanan berasid.
- Besi yang mengelupas dari kualiti semasa memasak tidak berbahaya kerana ia jenis besi yang biasanya sama, dan seharusnya, seperti yang terdapat dalam tubuh manusia.
- Dengan meletakkan alat memasak di atas zon memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada kualiti, tenaga boleh dijimatkan.
- Perlu diingatkan bahawa pemegang menjadi panas

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.

Gambar ini menunjukkan bagaimana cara mencuci wajan besi tuang IKEA yang benar.