

VARDAGEN

Design Mikael Axelsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	8
Nederlands	10
Dansk	12
Íslenska	14
Norsk	15
Suomi	17
Svenska	19
Česky	21
Español	23
Italiano	25
Magyar	27
Polski	29
Eesti	31
Latviešu	33
Lietuvių	34
Portugues	36
Româna	38
Slovensky	40
Български	42
Hrvatski	44
Ελληνικά	46
Русский	48
українська	50
Srpski	52

Slovenščina	54
Türkçe	56
عربي	58

English

Before use

IKEA carbon steel pans have been treated in production with a thin layer of harmless coating to avoid corrosion during transportation. Before first use, clean the pan in hot water and season. By seasoning, microscopic cavities in the metal surface are filled with oil, so the risk of food sticking is reduced and its resistance to corrosion is increased.

Cleaning

Before using this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly.

Clean the pot/pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.

Only use hot water for cleaning, no detergents.

Care instruction

To season a carbon steel pot or pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pot or pan and then pan 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 or pot is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while. 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.

Good to know

The pot/pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.

When food is cooked in an carbon steel pot/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 base, 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. In order to avoid drying out the material and removing

the necessary layer of fat, the pan should only be cleaned with clean, hot water. Washing-up detergent dries out the surface and should not be used. Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pot/pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pot/pan from drying out. Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the pot/pan dry directly after washing-up and to oil it regularly. Another thing to note about carbon steel pots/pans is that the material 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 pot/pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.

Iron which flakes off from the pot/pan during cooking is completely harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body. Keep in mind that the handles get hot when the pot/pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

Always lift the pot/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 pot/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

Vor der ersten Benutzung

Karbonstahlpfannen von IKEA sind mit einer Schicht aus unbedenklichen Material versehen, um sie beim Transport vor Korrosion zu schützen. Vor der ersten Benutzung müssen die Pfannen daher mit sehr heißem Wasser gründlich gespült und danach eingebrannt werden. Beim Einbrennen

dringt das Öl in die feinen Poren der Oberfläche ein; dies vermindert das Korrosionsrisiko und Speisen brennen nicht so schnell an.

Reinigung

Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen.

Den Topf/die Pfanne nach jeder Benutzung von Hand mit Wasser und Spülbürste reinigen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Danach immer gut abtrocknen.

Zum Spülen nur heißen Wasser benutzen, keine Reinigungsmittel.

Pflegehinweis

Zum Einbrennen eines Topfs oder einer Pfanne aus Karbonstahl die Innenseiten mit etwas Öl einreiben. Dann Topf/Pfanne im Backofen oder auf der Herdplatte mindestens eine Stunde lang bei max. 150°C (300°F) erhitzen. Topf/Pfanne abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen. Dieser Vorgang sollte bei einem neuen Produkt dreimal wiederholt werden. Nach dieser Grundbehandlung brauchen Topf oder Pfanne nur ab und zu wieder in der gleichen Weise behandelt zu werden. Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann der Topf/die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfchwamm gereinigt und erneut eingebraunt werden.

Wissenswertes

Das Produkt kann auf allen Herdarten benutzt werden und es ist backofenfest.

Wenn Speisen in einem Topf/einer Pfanne aus unbehandeltem Karbonstahl gebraten werden, sammelt sich das Bratfett in den winzigen Poren der Gusseisenoberfläche. Das Bratgut liegt daher nicht direkt auf der Gusseisenfläche auf, sondern auf einer dünnen Lage aus Fett. Dadurch entsteht eine leckere braune Kruste und es brennt nichts so schnell an. Wenn die aufgebaute feine Fettlage komplett entfernt wird, kann das Material austrocknen. Deshalb sollte die Pfanne lediglich mit klarem, heißen Wasser gespült werden, damit der

Schutzfilm erhalten bleibt. Spülmittel trocknet die Oberfläche aus und sollte nicht benutzt werden. Ablagerung von Speiseresten können entfernt werden, indem man den Topf/die Pfanne mit Salz ausreibt und dann trocknet. Salz absorbiert überflüssiges Fett, lässt aber genug davon zurück, so dass die Oberfläche von Topf/Pfanne nicht austrocknet.

Unbehandelter Karbonstahl kann rosten, wenn er nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, den Topf/die Pfanne direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und das Produkt regelmäßig einzuölen. Was auch zu beachten ist: Karbonstahl ist reaktiv, das bedeutet, dass das Material nicht mit stark sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) in Kontakt kommen sollte, da die Speisen sich dann verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen können. Der Topf/die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel ebenfalls verfärben.

Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät lösen, sind vollkommen ungefährlich, denn der gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt. Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen erhitzen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen immer Topflappen benutzen.

Wird das Produkt auf Glas- oder Keramikfeldern benutzt, Topf oder Pfanne zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.

Das Produkt keinen großen oder abrupten Temperaturschwankungen aussetzen - also nicht aus dem Kühlschrank direkt auf den Herd stellen oder einen heißen Topf/eine heiße Pfanne kalt abspülen, das könnte Sprünge verursachen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Avant utilisation

Les poêles IKEA en acier au carbone sont recouvertes d'une fine couche d'un revêtement non dangereux lors de la fabrication afin d'éviter la corrosion pendant le transport. Avant la première utilisation, nettoyer la poêle à l'eau chaude et la culotter. Lors du culottage, les petites cavités microscopiques sont remplies d'huile ce qui diminue le risque d'aliments qui attachent et améliore la résistance à la corrosion.

Nettoyage

Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher.

Nettoyer la poêle/casserole après utilisation à l'eau et à l'aide d'une brosse à vaisselle. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.

Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents.

Conseil d'entretien

Pour culotter une casserole ou une poêle en acier au carbone, imbiber la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four ou sur une plaque de cuisson à une température max. de 150° C pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la poêle/casserole et absorber l'excès d'huile. Il est nécessaire de répéter le culottage au moins trois fois lorsque le produit est neuf, puis par la suite répéter l'opération de temps en temps. Si la poêle/casserole rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.

Bon à savoir

La poêle/casserole s'utilise sur tous types de table de cuisson et au four.

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 une couche de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement. Afin d'éviter de retirer la couche de graisse protectrice du matériau, il est préférable de nettoyer l'ustensile de cuisson uniquement à l'eau chaude. Éviter d'utiliser des détergents, ils assèchent la surface de la poêle/casserole. Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle/casserole et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile. L'acier au carbone peut rouiller s'il n'est pas correctement traité. Il est important de sécher la poêle/casserole directement après lavage et de la graisser régulièrement. L'acier au carbone est également 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/casserole 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. Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud.

Pour éviter les rayures, penser à soulever la poêle/casserole lorsque vous la déplacez sur une plaque vitrocéramique.

Ne pas exposer la poêle/casserole à de brusques changements de température, par exemple en la déplaçant directement du réfrigérateur à la table de cuisson, ou en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé.

Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Voor gebruik

De IKEA koekenpannen van koolstofstaal zijn in de productie behandeld met een dunne laag onschadelijke coating om corrosie tijdens transport te voorkomen. Reinig de pan voor het eerste gebruik met warm water en brand de pan vervolgens in. Door de pan in te branden, worden microscopisch kleine holtes in het metalen oppervlak gevuld met olie, waardoor je voorkomt dat voedsel vastplakt en de weerstand tegen corrosie toeneemt.

Reinigen

Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af.

Maak de pan na gebruik schoon door deze met de hand en met een borstel af te wassen in water. De pan is makkelijker schoon te krijgen als hij nog warm is. Na het schoonmaken goed afdrogen.

Gebruik alleen warm water voor het reinigen, geen schoonmaakmiddelen.

Onderhoud

Om een koolstofstalen pan in te branden, vet je alle oppervlakken in met een kleine hoeveelheid olie. Daarna verhit je de pan minstens een uur in de oven of op de kookplaat tot max. 150 °C. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Herhaal deze behandeling driemaal wanneer het product nieuw is. Wanneer je de pan hebt ingebrand, moet deze af en toe op deze manier behandeld worden. 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.

Goed om te weten

De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.

Wanneer er eten wordt bereid in een onbehandelde pan van koolstofstaal verzamelt het bakvet zich in de kleine poriën op het koolstofstalen oppervlak.

Het voedsel dat wordt gebakken of aangebraden ligt daardoor niet rechtstreeks op het koolstofstaal, maar op een laagje vet, wat ertoe bijdraagt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het maakt ook dat het voedsel niet zo snel aanbrandt. Om het materiaal niet uit te drogen door die noodzakelijke vetlaag te verwijderen, de pan alleen schoonmaken met schoon, heet water. Afwasmiddel droogt het oppervlak uit, gebruik dit dus niet. 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.

Onbehandeld koolstofstaal 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. Een nadeel van pannen van koolstofstaal is dat het materiaal reactief is en niet geschikt is voor zure levensmiddelen (bv. citroen en tomaat) omdat ze kunnen verkleuren of een metaalsmaak kunnen krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zouten en zure levensmiddelen.

IJzer dat tijdens de bereiding afschilfert van de pan is geheel ongevaarlijk omdat het dezelfde soort ijzer is die gewoonlijk in het menselijk lichaam voorkomt, en daar ook voor hoort te komen.

Bedenk dat de handgrepen warm worden wanneer de pan op een kookplaat of in de oven gebruikt wordt. Gebruik altijd pannenlappen wanneer je de pan verplaatst.

Til de pan altijd op wanneer je deze op een keramische kookplaat verplaatst, trek hem niet over de kookplaat, om de kans op krassen te voorkomen.

Stel de pan niet bloot aan grote en snelle temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door deze rechtstreeks uit de koelkast op de kookplaat te zetten of koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen.

Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar IKEA.nl

Dansk

Før brug

IKEA pander af kulstofstål er under fremstillingen behandlet med et tyndt lag af en uskadelig belægning for at undgå rustdannelse under transport. Før du bruger panden første gang, skal du vaske den i varmt vand og indstege den. Når du indsteger panden, fyldes mikroskopiske åbninger i metaloverfladen med olie. Det reducerer risikoen for, at maden hænger i, og panden bliver mere modstandsdygtig over for rustdannelse.

Rengøring

Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt.

Rengør gryden/panden efter brug ved at vaske den af i hånden med vand og en børste. Hvis du vasker gryden/panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt af efter rengøring.

Brug kun varmt vand til rengøring, ikke opvaskemiddel.

Plejeanvisninger

Når du skal indstege en gryde eller pande af kulstofstål, skal du gnide lidt olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen eller på en kogeplade til maks. 150° i mindst 1 time. Lad panden køle af, og tør overskydende olie af. Behandlingen gentages 3 gange, når gryden eller panden er ny, men når den først er indstegt, skal den kun behandles på denne måde en gang imellem. Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan gryden/panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteges.

Godt at vide

Gryden/panden er egnet til brug på alle slags kogeplader og tåler ovn.

Når du tilbereder madvarer i en ubehandlet gryde/pande af kulstofstål, samler stegefedtet sig i de små porer i kulstofståloverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er

i direkte kontakt med gryden/panden, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på. For ikke fjerne det nødvendige fedtlag, så gryden/panden tørrer ud, skal den helst kun vaskes af i rent, varmt vand. Opvaskemiddel udtørker overfladen og bør ikke bruges. Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt i gryden eller panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at gryden eller panden tørrer ud.

Ubehandlet kulstofstål kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre gryden/panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige. Det er også vigtigt at være opmærksom på, at gryder/pander af kulstofstål er reaktive 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 gryden/panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.

Jernflager, der løsnes fra gryden/panden under madlavning, er fuldstændig harmløse, fordi det er den samme type jern, der normalt er og skal findes i kroppen. Husk, at grydens/pandens greb bliver varmt, når produktet bruges på en kogeplade eller i ovnen. Brug altid grydelapper, når du flytter gryden eller stegepanden.

Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader. Træk det ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.

Gryden eller stegepanden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i en varm gryde/pande, da grydens/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

Fyrir notkun

Við framleiðslu fá IKEA kolstálpönnur örþunna húð af skaðlausu efni sem ver pönnuna gegn ryði við flutninga. Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pönnuna með heitu vatni og steikja til. Með því að steikja pönnuna til fyllast örlitlar holur á yfirborði stálsins með olíu svo hættan á því að maturinn festist minnkar og viðnám gegn ryði eykst.

Þrif

Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pottinn/pönnuna í höndunum og þurrka vel.

Þvoðu pottinn/pönnuna með vatni og burstu í fyrsta skipti. Það er auðveldara að þrífa pönnuna þegar hún er heit. Þurrkaðu vel eftir þvott.

Notaðu aðeins heitt vatn við þrif, engan uppþvottalög.

Umhirða

Þegar steikja á kolstálpottinn/-pönnuna til þarf að nudda litlu magni af olíu svo hún þeki yfirborðið. Næst þarf að setja pottinn/pönnuna í ofn eða á hellu á 150°C hita að hámarki í að minnsta kosti klukkustund. Leyfðu pönnunni að kólna og þurrkaðu afgangsolíu af. Endurtaktu þrisvar sinnum þegar pannan/potturinn er nýr. Endurtaktu meðferðina annað slagið eftir þörfum. Það þarf að þvo pönnuna/pottinn með stálull eða grófum svampi og steikja aftur til ef tæring eða blettir myndast, eða ef matur brennur við og festist.

Gott að vita

Potturinn/pannan hentar öllum gerðum helluborða og má fara í ofn.

Þegar matur er eldaður í kolstálpotti/-pönnu safnast fitan fyrir í litlum ójöfnum í yfirborðinu. Það þýðir að maturinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við stálið sjálf heldur við fituna sem gefur matnum fallega gyllta áferð við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturinn brenni auðveldlega. Til að koma í veg fyrir að stálið þorni upp og fjarlægi nauðsynlegt fitulag ætti potturinn/pannan aðeins að vera þrífin með

heitu, hreinu vatni. Uppvottalögur þurrkar upp yfirborðið og ætti ekki að vera notaður. Hægt er að fjarlægja bletti sem myndast við matreiðslu með því að strá salti í pottinn/pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafitu en skilur eftir nógu mikla fitu til að koma í veg fyrir að potturinn/pannan þorni.

Ómeðhöndlað kolstál getur tærst ef það er ekki meðhöndlað rétt. Það er mikilvægt að þurrka pottinn/pönnuna strax eftir uppvaske og bera olíu á stálið reglulega. Annað vert að nefna í sambandi við kolstálpotta/-pönnur er að efnið hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við hráefni sem innihalda mikla sýru (eins og tómatar og sítrónur) þar sem maturinn getur tapað lit eða dregið í sig örlítið málmbragð. Potturinn/pannan sjálf getur einnig litast af salti/sýru í mat.

Járn sem flagnar af pottinum/pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannslíkamanum. Hafðu í huga að handföngin pottsins/pönnunnar verða heit við notkun á grilli eða í ofni. Notaðu alltaf pottaleppa við að færa pott/pönnu úr stað.

Lyftu alltaf pottinum/pönnunni ef þú þarft að færa það til á gleri eða keramikhelluborði. Ekki draga pottinn/pönnuna yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.

Haltu pottinum/pönnunni frá miklum og snöggum hitabreytingum, t.d. með því að taka það beint úr ísskápnum og setja á hellu eða með því að láta kalt vatn renna á heitan pott/pönnu.

Ef þú lendir í vandræðum með vöruna, hafðu þá samband við næstu IKEA verslun/þjónustuver eða kíktu á IKEA.is.

Norsk

Før bruk

Våre karbonstålgryter er blitt behandlet under produksjonen med et tynt lag ufarlig belegg for å unngå korrosjon under transporterung. Før første gangs bruk, skal gryta vaskes i varmt vann og

settes inn med olje. Når den forbehandles slik, vil de mikroskopiske hulrommene i metallets overflate fylles med olje, slik at risikoen for at mat setter seg fast blir mindre og motstandsdyktigheten mot rust øker.

Rengjøring

Før første gangs bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes nøye.

Rengjør gryta eller panna etter bruk ved å vaske den i vann for hånd med en oppvaskbørste. Hvis du vasker gryta eller panna mens den fortsatt er varm, blir den enklere å rengjøre. Tørk den nøye etter rengjøring.

Bruk bare varmt vann til rengjøringen, ikke vaskemidler.

Råd om vedlikehold

Gryter og panner i karbonstål klargjøres ved å gni dem inn over det hele med litt olje og varme dem opp på maksimum 150 °C i stekeovnen eller på komfyren i minst en time. La kokekaret stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje. Denne behandlingen bør gjentas tre ganger når kokekaret er nytt, men når det først er klargjort, holder det å behandle det av og til. Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan kokekaret rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter klargjøres på nytt.

Godt å vite

Gryta eller panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.

Når du tilbereder mat i ei gryte eller en 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 stekeflate. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett. Panna skal bare vaskes med rent, varmt vann for å unngå at det nødvendige fettlaget forsvinner og materialet tørker ut. Oppvaskmidler tørker ut overflaten og skal ikke benyttes. Flekker fra matrester kan fjernes ved å strø litt salt i gryta eller

panna og deretter tørke den ren. Salt absorberer overflødig fett, men etterlater nok til å forhindre at gryta eller panna tørker ut.

Ubehandlet karbonstål kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke gryta/panna umiddelbart etter oppvask og olje den regelmessig. En annen ting å merke seg med gryter og panner i karbonstål, er at materialet reagerer lett med andre stoffer og ikke egnet til kontakt med sterkt sure matvarer (f.eks. sitron og tomat), fordi dette kan føre til at matvaren blir misfarget eller får en lett smak av metall.

Selve kokekaret kan også bli misfarget av salter og sure matvarer. Jern som flaker av gryta/panna under matlaging, er fullstendig harmløst. Det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger. Husk at håndtakene blir varme når gryta/panna er i bruk på en platetopp eller i stekeovnen. Derfor er det viktig å alltid bruke grytekluter når du flytter på den.

Løft alltid opp gryter og panner før du flytter dem på en glasskeramisk eller keramisk platetopp. For å unngå risikoen for riper, skal den ikke trekkes over platetoppen.

Unngå å utsette gryta eller panna for store og plutselige temperatursvingninger, for eksempel ved å helle kaldt vann i en gryte/panne som allerede er blitt varmet opp. Dette kan føre til at den kan slå seg og bli ujevn i bunnen.

Hvis du har problemer med eller spørsmål om produktet, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller besøke [IKEA.no](https://www.ikea.no).

Suomi

Ennen käyttöä

IKEA-hiiliteräsannuihin on lisätty tuotantovaiheessa ohut vaaraton pintakerros, joka suojaaa pannua ruosteelta kuljetuksen aikana. Ennen ensimmäistä käyttöä pese pannu kuumalla vedellä ja tee rasvapoltto. Rasvapoltossa

metallipinnan mikroskooppiset kolot täyttyvät öljyllä, mikä vähentää ruoan tarttumista pannuun ja ehkäisee pannun ruostumista.

Pudistaminen

Pese astia käsin ja anna kuivua täysin kuivaksi ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Käytön jälkeen pata tai pannu pestään käsin harjalla ja vedellä. Jos astia on vielä lämmin käytön jäljiltä, se on helpompi puhdistaa. Pyyhi astia huolellisesti kuivaksi pesun jälkeen.

Käytä puhdistamiseen vain kuumaa vettä, ei pesuaineita.

Hoito-ohje

Hiiliteräksinen pata tai pannu valmistellaan hieromalla pieni määrä öljyä kaikkiin astian pintoihin, minkä jälkeen astia kuumennetaan uunissa tai liedellä max. 150 °C lämmöllä vähintään yhden tunnin ajan. Tämän jälkeen padan tai pannun annetaan jäähtyä ja sitten ylimääräinen öljy pyyhitään pois. Uusi pata tai pannu tulee käsitellä öljyllä ja lämmöllä kolmesti, minkä jälkeen käsittely voidaan toistaa tarpeen mukaan. Jos astian pinnassa näkyy kulumista, ruokatahroja tai palanutta ja kiinni pinttynyttä ruokaa, se voidaan puhdistaa teräsvillalla tai hankaavalla sienellä. Öljy- ja lämpökäsittely toistetaan puhdistuksen jälkeen.

Hyvä tietää

Pata tai pannu soveltuu käytettäväksi kaikilla keittotasoilla ja on uuniturvallinen.

Kun ruokaa kypsennetään hiiliteräsastiassa, paistorasva kertyy hiiliteräspinnan pieniin huokosiin. Tämä tarkoittaa, että paistettava tai ruskistettava ruoka on astian pinnan sijaan suorassa kosketuksessa ohuen rasvakerroksen kanssa, joka antaa ruoalle kauniin ruskean pinnan. Tämän ansiosta ruoka ei myöskään pala helposti. Jotta astian pintakerros ei kuivu ja tarpeellinen rasvakerros pysyy paikallaan, astia tulee puhdistaa vain puhtaalla, kuumalla vedellä. Pesuaineet kuivattavat pintaa tarpeettomasti eikä niitä tule käyttää. Ruokatahrat voidaan poistaa ripottelemalla suolaa padan tai pannun pintaan ja pyyhkimällä

pinta sitten puhtaaksi. Suola imee ylimääräisen rasvan, mutta jättää juuri tarpeeksi rasvaa estämään pinnan kuivumisen.

Käsittelemätön hiiliteräs voi syöpyä, jos sitä ei käsitellä kunnolla. Siksi on tärkeää pyyhkiä pata tai pannu kuivaksi heti pesun jälkeen ja öljytä se säännöllisesti. Lisäksi on hyvä huomioida, että hiiliteräs on materiaalina reaktiivinen.

Tämä tarkoittaa, että se ei sovellu käytettäväksi vahvasti happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunoiden tai tomaattien, valmistuksessa.

Ruoka saattaa värjäytyä tai siihen voi tarttua lievä metallin maku. Myös padan tai pannun pinta voi värjäytyä kosketuksessa suolojen ja happamien elintarvikkeiden kanssa.

Rauta, jota astian pinnasta voi irrota pieninä määrinä käytön yhteydessä, on täysin vaaratonta ja vastaa normaalisti ihmiskehossa esiintyvää rautaa. Huomioi, että kahvat kuumenevat, kun pataa tai pannua käytetään keittotasolla tai uunissa. Astiaa siirtäessä tulee aina käyttää patalappuja.

Astiaa tulee siirtää lasi- tai keraamisella liedellä vain nostamalla. Naarmuuntumisen välttämiseksi astiaa ei tule vetää keittotason pinnalla.

Älä altista pataa tai pannua suurille ja äkillisille lämpötilan muutoksille. Esimerkiksi kylmän veden kaataminen kuumaan astiaan voi vääristää astian pohjaa.

Jos tuotteen käytössä ilmenee ongelmia, asioi lähimmässä IKEA-tavaratalossasi tai ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun.

Svenska

Före användning

IKEAs stekpannor av kolstål, har blivit behandlade i produktion av ett tunt lager av en ofarlig ytbehandling för att undvika rostangrepp under transport. Före första användning rengör stekpannan med varmt vatten och bränn. Genom att bränna pannan, fylls mikroskopiska hålrum med olja, och därmed förhindras att mat fastnar och risken för rostangrepp minskas.

Rengöring

Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant.

Rengör grytan/pannan efter användning genom att diska den för hand i vatten med en borste. Om du diskar pannan medan den fortfarande är varm är den lättare att rengöra. Torka torrt noga efter rengöring.

Använd endast varmt vatten för rengöring, inga rengöringsmedel.

Skötselråd

För att bränna in en gryta eller stekpanna i kolstål, smörjer du in alla ytor med en liten mängd olja.

Sedan hettar du upp grytan/pannan i ugnen eller på hällen till max. 150°C (300°F) i minst en timme.

Låt grytan/pannan svalna och torka av överflödigt olja. Denna behandling bör upprepas tre gånger när produkten är ny. När du har bränt in grytan / pannan behöver den bara behandlas på detta sätt då och då. Om rost- eller matfläckar uppstår, eller om mat bränns och fastnar, kan grytan/pannan rengöras med stålull eller med en såpande svamp och brännas in på nytt.

Bra att veta

Grytan/pannan kan användas på alla typer av hällar och är ugnsssäker.

När mat tillagas i en obehandlad kolståls gryta/panna samlas stekfettet i de små porerna i kolstålsytan. Maten som ska stekas eller brynas ligger därför inte direkt på kolstålet, utan på ett lager av fett, vilket bidrar till att skapa en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte bränns så lätt. För att inte torka ut materialet genom att ta bort det nödvändiga skiktet av fett, bör pannan rengöras med endast rent, hett vatten. Diskmedel torkar ut ytan och bör inte användas. Fläckar av kvarvarande matrester kan avlägsnas genom att strö lite salt i grytan/pannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt för att förhindra att grytan/pannan torkar ut.

Obehandlat kolstål kan rosta om det inte behandlas

på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka grytan/ pannan torr direkt efter diskning och att olja in den regelbundet. Materialet i kolstålsgrötor/pannor är reaktivt och inte lämpligt att vara i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citron och tomat), det kan få maten att missfärgas eller ta smak av metallen. Grytan/pannan kan också missfärgas av salter och sura livsmedel.

Järn som fälls ut från grytan/pannan under tillagningen är helt ofarligt, eftersom det är samma typ av järn som finns, och bör finnas, normalt i människokroppen. Tänk på att handtagen blir varma när grytan/pannan används på en häll eller i en ugn. Använd alltid grytvantar när du flyttar den. Lyft alltid grytan/pannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll, Dra den inte över hällen, för att undvika risken för repor.

Utsätt inte grytan/pannan för stora och snabba temperaturförändringar, till exempel genom att hälla kallt vatten på pannan, pannans botten kan deformeras.

Om du har några problem med produkten, kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Před použitím

Pánve z uhlíkové oceli IKEA byly ve výrobě ošetřeny tenkou vrstvou zdraví neškodné povrchové úpravy, která zabraňuje korozi během přepravy. Před prvním použitím omyjte pánev v horké vodě a ošetřete. Během ošetření se mikroskopické dutinky v kovovém povrchu naplní olejem, a tak se snižuje nebezpečí přichycení jídla a zvyšuje odolnost vůči korozi.

Čištění

Před prvním použitím výrobek umyjte v ruce a pečlivě osušte.

Hrnc/pánve po použití umývejte v ruce pomocí

kartáčku na nádobí. Pokud pánev umyjete, dokud je stále horká, snáze z ní odstraníte všechny nečistoty. Po umytí ji pečlivě osušte.

K mytí používejte pouze teplou vodu bez čisticích prostředků.

Návod k péči o výrobek

Abyste ošetřili hrnce nebo pánve z uhlíkové oceli, vetřete malé množství oleje do všech částí jejich povrchu, poté hrnce a pánve zahříváte v troubě nebo na varné desce na max. 150 °C po dobu nejméně jedné hodiny. Nechte nádobí vychladnout a přebytečný olej setřete. Toto ošetření by se mělo opakovat třikrát u nového výrobku, ale jakmile jej jednou takto ošetříte, stačí tuto údržbu opakovat jednou za čas. Pokud se objeví koroze nebo skvrny od potravin, nebo pokud se jídlo na nádobí připalí, lze jej očistit drátěnkou nebo houbičkou, a poté znovu opakovat výše uvedený postup.

Užitečné informace

Pánev / hrnce je vhodný pro použití na všech typech varných desek a je bezpečné jej používat v troubě.

Během vaření v nádobí z uhlíkové oceli, se horký tuk shromažďuje v malých pórech na povrchu uhlíkové oceli. To znamená, že jídlo, které má být smažené nebo opečené, není přímo v kontaktu se dnem, ale spíše s vrstvou tuku, která dodává připravovanému pokrmu pěkný hnědý povrch. Také to zabraňuje snadnému připalování potravin. Aby nedošlo k vyschnutí materiálu a odstranění potřebné vrstvy tuku, měli byste nádobí čistit pouze čistou horkou vodou. Mycí prostředek vysušuje povrch a neměl by se používat. Skvrny z vařeného jídla mohou být odstraněny posypáním trochou soli a poté otřením. Sůl absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává jen tolik tuku, aby se zabránilo vyschnutí hrnce / pánve.

Neošetřená uhlíková ocel může korodovat, pokud není správně ošetřena. Je proto důležité hrnce / pánve ihned po umytí otřít a pravidelně olejovat. Další věc, kterou je třeba zmínit o nádobí z uhlíkové oceli, je to, že tento materiál je reaktivní. Další věcí, kterou je třeba zmínit o hrncích / pánvích z uhlíkové oceli, je to, že materiál je reaktivní a není vhodný

pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože jídlo může změnit barvu nebo mít lehce kovovou příchuť. Samotný hrnec / pánev se může také odbarvit působením soli a kyselých potravin.

Železo, které se během vaření může oddělit z hrnce / pánve, je zcela neškodné, protože je to stejný druh železa, který se běžně vyskytuje a měl by se vyskytovat v lidském těle. Mějte na paměti, že rukojeti se zahřívají, když se hrnce / pánve používají na varné desce nebo v troubě. Během manipulace s horkým nádobím vždy používejte chňapky.

Během manipulace na skleněné nebo sklokeramické varné desce vždy nádobí zvedněte. Abyste předešli riziku poškrábání, neposunujte jej po varné desce.

Nevystavujte hrnec / pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve se může dno pánve deformovat.

Pokud máte jakékoli problémy s výrobkem, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Antes del primer uso

Las sartenes IKEA de acero al carbono llevan una fina capa de revestimiento inocuo destinado a evitar que se oxide durante el transporte. Antes del primer uso, limpiar la sartén con agua caliente y curarla para que las cavidades microscópicas se llenen de aceite, con lo que se reduce el riesgo de que los alimentos se peguen y se mejora la resistencia a la corrosión.

Limpieza

Antes del primer uso, lava el producto a mano y sécalo por completo.

Después de cada uso, limpia la olla/sartén con agua y un cepillo para la vajilla. Si lo haces cuando aún esté caliente, te resultará más fácil. Sécalo bien después de lavarlo.

Limpia el producto únicamente con agua caliente. No utilices detergentes.

Instrucciones de mantenimiento

Para tratar una olla o una sartén de acero al carbono, 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 olla o sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si el producto es nuevo, este tratamiento debe repetirse al menos tres veces y, en adelante, repetir la operación de vez en cuando. Si la olla o sartén se oxida, le aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con estropajo de acero o una esponja abrasiva y vuelve a tratarla.

Información importante

La olla/sartén es apta para todo tipo de placas de cocina y el horno.

Cuando se cocina en una olla o 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 fondo, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. Así también se evita que los alimentos se quemen con facilidad. Para evitar retirar la capa de grasa que protege el material y resecarlo, es conveniente limpiar el utensilio únicamente con agua caliente. No se deben utilizar detergentes, porque resecan la superficie. Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el fondo de la olla o sartén y frotar. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa evitar que el utensilio se reseque.

Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la olla o sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad. Además, el acero al carbono es un material reactivo y no es adecuado para estar en contacto con alimentos ácidos (como el limón y el tomate), porque pueden cambiar de color o

adquirir un ligero regusto metálico. La olla o 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.

Ten en cuenta que el mango se calienta cuando se cocina en una placa o en el horno. Utiliza siempre una manopla para mover de sitio el utensilio caliente.

Para evitar que la placa vitrocerámica se raye, levanta la olla o sartén cuando la desplaces.

No espongas la olla o sartén a cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo, pasándola directamente de la nevera a la placa de cocina, o echándole agua fría justo después de haberla utilizado para cocinar.

Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA o con el Servicio de Atención al Cliente, o entra en www.ikea.com.

Italiano

Prima dell'uso

Le padelle d'acciaio al carbonio di IKEA sono state rivestite di un sottile strato atossico per evitare la corrosione durante il trasporto. Prima di usare la padella per la prima volta, lavala con acqua calda e unghia. In questo modo le microscopiche cavità sulla superficie metallica della padella si riempiono d'olio, riducendo il rischio che il cibo si attacchi e che il prodotto si corroda.

Pulizia

Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo bene.

Dopo l'utilizzo, lava la pentola o la padella a mano nell'acqua, usando una spazzola. È più facile pulirla se la lavi quando è ancora calda. Asciugala bene dopo averla pulita.

Per la pulizia usa solo acqua calda, senza detersivi.

Istruzioni per la manutenzione

Per trattare una pentola o una padella d'acciaio al carbonio, ungi tutte le superfici con una piccola quantità di olio. Dopodiché scalda la pentola o la padella in forno o sul piano cottura a una temperatura massima di 150° (300°F) per almeno un'ora. Lascia raffreddare la pentola o la padella ed elimina l'olio in eccesso. Questo trattamento dev'essere ripetuto tre volte quando il prodotto è nuovo. In seguito, potrai ripeterlo solo una volta ogni tanto. Se sulla pentola o sulla padella ci fossero segni di corrosione o macchie di cibo, oppure se i cibi dovessero bruciarsi e rimanere attaccati, puoi pulirle con lana d'acciaio o una spugna abrasiva e poi trattarle nuovamente.

Utile da sapere

La padella o pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.

Quando i cibi vengono cucinati in una pentola o in una padella d'acciaio al carbonio, i grassi si raccolgono nei piccoli pori della superficie. Questo significa che i cibi non sono a contatto diretto con la base, ma con uno strato di grasso che ti permette di ottenere cibi perfettamente dorati. Questo inoltre evita che i cibi si brucino facilmente. Per evitare di rimuovere lo strato di grasso necessario ed essiccare il materiale, pulisci la padella solo con acqua calda e pulita. Non usare il detersivo per i piatti perché asciuga la superficie. Puoi eliminare le macchie di cibo cospargendo la padella di sale e pulendola. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per proteggere la pentola o la padella dall'essiccamento.

L'acciaio al carbonio non trattato può corrodersi se non viene usato nel modo corretto. È quindi fondamentale asciugare la pentola o la padella subito dopo averle lavate e oliarle regolarmente. È importante anche tenere presente che l'acciaio al carbonio reagisce a contatto con alcuni tipi di alimenti: i cibi acidi (per esempio i limoni e i pomodori) possono scolorirsi o assumere un

leggero sapore metallico. Anche la pentola o la padella possono scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi.

Il ferro rilasciato da questo prodotto durante la cottura è completamente atossico, poiché è lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano. Tieni conto del fatto che i manici della pentola o della padella si scaldano quando queste vengono utilizzate sul piano cottura o in forno. Usa sempre le presine quando le sposti.

Quando sposti la pentola o la padella su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevale sempre. Per evitare la formazione di graffi, non trascinarle sul piano cottura.

Non esporre la pentola o la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura: per esempio, non versare acqua fredda sulla pentola o sulla padella dopo averle scaldate, poiché 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

Használat előtt

Az IKEA szénacél serpenyőit gyártás során egy vékony réteg, teljesen ártalmatlan bevonattal láttuk el, hogy a szállítás okozta esetleges korróziót megakadályozzuk. Az első használat előtt forró vízzel mosd el és olajozd meg. Így a felszínén lévő apró lyukak olajjal telnek meg, így az étel nem fog letapadni, illetve a korrózióval szembeni védettség is tovább fog tartani.

Tisztítás

Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra.

Használat után mindig kézzel mosogasd el egy kefe segítségével. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha elmostad, töröld szárazra.

Kizárólag forró vízzel tisztítsd, mosogatószer és vegyszereket ne használj.

Ápolási útmutató

A szénacél edény/serpenyő belső részére vigyél fel egy kis olajat. Ezután melegítsd fel a főzőlapon vagy a sütőben 150°C-ra, és legalább egy órán keresztül hagyd így. Ezt követően hagyd kihűlni és töröld le a felesleges olajat. Ezt a kezelést új termék esetén háromszor el kell végezni, utána elég néha-néha megismételni. Ha korrózió lépne fel vagy ételfoltok maradnának rajta, forró vízzel és egy szivaccsal tisztítsd meg, majd végezd el újra az olajozást.

Jó tudni

Ez a serpenyő minden típusú főzőlapon, tűzhelyen és sütőben is egyaránt használható.

Ha egy szénacél serpenyőben vagy edényben készítesz ételt, sütés közben a zsír összegyűlik annak felületén. Így az étel tulajdonképpen nem érintkezik közvetlenül az edény aljával, csupán a zsírréteggel, így aranybarnára sül és nem fog olyan könnyen megégni. Az anyag kiszáradását és a zsírréteg elvesztését megelőzheted azzal, ha csak tiszta, forró vízzel öblíted el. A mosogatószeresek kiszáríthatják az edény alját, így használatuk nem ajánlott. Az esetleges ételmaradékokat és foltokat egy kis só segítségével is el lehet távolítani. A só csak a felesleges zsírt szívja fel, így a felület nem szárad ki.

A szénacél edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket. Anyaguk reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémes ízt kaphatnak.

Az edény/serpenyő elszíneződhet a sós vagy savas ételektől. A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható. Légy óvatos, mivel a serpenyő nyele/edény füle felmelegedhet használat közben. Mozgatásukkor mindig használj edényfogót.

Ha üvegkerámia főzőlapon használod őket, mozgatáskor mindig emeld fel az edényt/serpenyőt, nehogy megkarcolják a főzőlapot.

Az edényt/serpenyőt ne tedd ki hirtelen

hőmérséklet-változásnak, pl. a hűtőszekrényből kivéve ne tedd rögtön a főzőlapra, a felmelegítést követően pedig ne önts bele hideg vizet.

Ha bármilyen problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát, vagy látogasd meg az IKEA.hu weboldalt.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Patelnie IKEA ze stali węglowej zostały w procesie produkcyjnym pokryte cienką warstwą nieszkodliwej powłoki, aby nie dopuścić do korozji podczas transportu. Przed pierwszym użyciem wymyj patelnię w gorącej wodzie i wypal ją. Wypalanie patelni sprawia, że mikroskopijne zagłębienia w metalowej powierzchni wypełniają się olejem, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko przywierania jedzenia i zwiększa odporność patelni na korozję

Czyszczenie

Przed użyciem produktu po raz pierwszy, zmyj go pod bieżącą wodą i dokładnie wysusz.

Po użyciu oczyść garnek/patelnię zmywając pod bieżącą wodą używając szczołeczki. Łatwiej oczyścić patelnię, kiedy jest jeszcze ciepła. Ostrożnie wytrzyj do sucha po wyczyszczeniu.

Do czyszczenia używaj tylko gorącej wody, bez detergentów.

Pielęgnacja

Aby wytrawić garnek lub patelnię ze stali węglowej, wetrzyj niewielką ilość oleju we wszystkie powierzchnie garnka lub patelni, a następnie podgrzej naczynie w piekarniku lub na kuchence do maks. 150°C (300°F) przez co najmniej godzinę. Pozostaw naczynie do ostygnięcia i zetrzyj nadmiar oleju. Ten zabieg należy powtórzyć trzy razy, jeżeli naczynie jest nowe, ale po wytrawieniu wystarczy ten zabieg powtórzyć raz na jakiś czas. W razie pojawienia się rdzy lub plam żywności, albo

przypalenia się żywności, naczynie można wyczyścić wełną stalową lub gąbką ścierną, a następnie ponownie wytrawić.

Warto wiedzieć

Garnek/patelnia nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarnikach.

Podczas gotowania potrawy w garnku/patelni ze stali węglowej, tłuszcz gromadzi się w małych porach na powierzchni stali węglowej. Oznacza to, że smażona lub przyrumieniana potrawa nie styka się bezpośrednio z dnem naczynia, a raczej z warstwą tłuszczu, która zapewnia ładną, brązową powierzchnię. Zapobiega to również przypalaniu się żywności. Aby uniknąć wysuszenia materiału i usunięcia niezbędnej warstwy tłuszczu, patelnię należy czyścić wyłącznie czystą, gorącą wodą. Płyn do zmywania wysusza powierzchnię i nie należy go używać. Plamy z ugotowanego jedzenia można usunąć, posypując garnek/patelnię solą, a następnie wycierając. Sól pochłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia wystarczającą ilość, aby zapobiec wysuszeniu garnka/patelni.

Niepowlekana stal węglowa może ulec korozji, jeśli nie zostanie odpowiednio potraktowana. Dlatego ważne jest, aby bezpośrednio po zmywaniu wytrzeć garnek/patelnię do sucha i regularnie natłuszczać. W przypadku garnków/patelni ze stali węglowej należy pamiętać, że materiał jest reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi produktami spożywczymi (takimi jak cytrynami i pomidory) ponieważ mogą się odbarwiać lub nabierać posmak metalu. Samo naczynie może również ulec przebarwieniu na skutek kontaktu ze słonymi lub kwaśnymi produktami spożywczymi.

Żelazo, które złuszczyło się podczas gotowania, jest całkowicie nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, które normalnie znajduje się w ludzkim ciele. Należy pamiętać, że podczas używania naczynia na płycie grzejnej lub w piekarniku uchwyty nagrzewają się. Zawsze używaj łąpek do garnków podczas przenoszenia naczynia. Zawsze podnoś garnek/patelnię podczas

przestawiania na szklanej lub ceramicznej płycie kuchennej. Aby uniknąć ryzyka zarysowania, nie przeciągaj naczyń po płycie.

Nie narażaj garnka/patelni na duże i nagłe zmiany temperatury, np. wlewając zimną wodę do gorącej patelni, ponieważ dno patelni może się odkształcić.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Enne kasutamist

IKEA süsinikterasest panne on tootmisel töödeldud ohutu pinnakattega, et vältida rooste tekkimist transpordi ajal. Enne esmakordset kasutamist puhasta panni kuumas vees ja töötle seda õliga. Töötlemisel täituvad mikroskoopilised avad metallpinnal õliga ja

Puhastamine

Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult.

Pese pott või pann pärast kasutamist käsitsi vees, kasutades selleks nõudepesuharja. Kui pesed potti või panni siis, kui see on veel soe, on seda lihtsam puhastada. Pühi korralikult pärast pesemist kuivaks.

Kasuta pesemiseks vaid kuuma vett, ära kasuta nõudepesuvahendit.

Hooldusjuhised

Süsinikterasest poti või panni karastamiseks hõõru selle pinnale väike kogus õli ja kuumuta potti/panni ahjus max 150 °C temperatuuril vähemalt tund aega. Jäta pott/pann jahtuma ja pühi ära üleliigne õli. Kui pott/pann on uus, tuleks sellist hooldust teha 3 korda, hilisemal kasutamisel harvem. Kui potile/pannile tekib rooste või toiduplekid või kui toit läheb kergesti kõrbema ja jääb poti/panni külge kinni, võid seda puhastada teraskäsna või muu abrasiivse käsnaga ning seejärel uuesti karastada.

Kasulik teave

Pott/pann sobib kasutamiseks kõigil pliidiplaatidel ja on ahjukindel.

Süsinikterasest potis/pannil toidu valmistamisel koguneb rasv väikestesse pooridesse materjali pinnal. See tähendab, et valmistatav toit ei puutu kokku panniga, vaid rasvakihiga, mis annab valmistatavale toidule kauni pruuni pealispinna. Samuti takistab see toidul kõrbema minemast. Et vältida materjali kuivamist ja kasuliku rasvakihi kadumist, tuleb panni puhastada puhta sooja veega. Puhastusvahendit ei tohi kasutada, sest see kuivatab pinda. Toiduplekkide eemaldamiseks pritsi nõusse pisut soola ja pühi see siis ära. Sool imab endasse üleliigse rasva, kuid jätab potti/pannile ka piisavalt rasva, et selle kuivamist vältida.

Kui töötlemata süsinikterast valesti hooldada, võib see korrodeeruda. Seepärast on oluline pott/pann kohe pärast pesemist ära kuivatada ja seda regulaarselt rasvainega määrada. Teine asi, mida tasub süsinikterasest pottide/pannide puhul teada, on see, et tegemist on reaktiivse materjaliga, mis tähendab, et happelised toiduained (nt sidrun ja tomatid) võivad oma värvi kaotada ja võtta külge metallimaitse. Ka pott/pann ise võib soola ja hapet sisaldavate toiduainete tõttu oma värvi kaotada.

Toidutegemise ajal poti/panni küljest maha kooruv raud seevastu on täiesti ohutu, sest tegemist on sama tüüpi rauaga, mida ka inimkeha sisaldab ja sisaldama peaks. Pea meeles, et kui kasutad potti/panni pliidil või ahjus, muutuvad käepidemed kuumaks. Kasuta nõu tõstmisel alati pajalappe.

Kui soovid potti/panni klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadil liigutada, tõsta seda. Ära lohista potti/panni mööda pliiti, sest see võib pliidi pinda kriimustada.

Hoia potti/panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt kuumale pannile külma vee valamise eest, sest see võib muuta panni põhja kuju.

Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta www.ikea.ee.

Latviešu

Pirms lietošanas

IKEA oglekļa tērauda pannām ražošanas laikā ir uzklāts plāns nekaitīga pārklājuma slānis, kas novērš koroziju transportēšanas laikā. Pirms pirmās lietošanas pannu nomazgā ar karstu ūdeni un ieeļļo. Ieeļļojot virsmu, mikroplaisiņas tiek aizpildītas ar eļļu, rezultātā samazinot ēdiena piedegšanas risku un paaugstinot materiāla noturību pret koroziju.

Tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt.

Pēc lietošanas mazgāt trauku ar rokām ūdenī, izmantojot birsti. Vēl siltu pannu būs vieglāk nomazgāt. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.

Mazgāšanai lietot tikai karstu ūdeni – neizmantot mazgāšanas līdzekļus.

Kopšanas instrukcija

Lai oglekļa tērauda pannas un katli būtu izturīgāka, visas virsmas ieziež ar nelielu eļļas daudzumu un vismaz stundu karsē cepeškrāsnī vai uz plīts 150 °C temperatūrā. Pēc karsēšanas trauku atdzesē un noslauka lieko eļļu. Ja trauks ir jauns, šis process jāveic trīs reizes, bet, ja tas jau ir apstrādāts, tas jāatkārto tikai laiku pa laikam. 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.

Noderīga informācija

Trauks ir piemērots lietošanai uz visu veidu plīts virsmām, un to var lietot arī cepeškrāsnī.

Gatavojot ēdienu oglekļa tērauda traukā, tauki uzkrājas materiāla porās. Tāpēc ēdiens, ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskarē ar pamatni, bet gan ar taukvielu kārtiņu, kas izveido gardu garoziņu. Tā ēdiens arī tik viegli nepiedeg. Lai materiāls neizžūtu, un netiktu noņemta nepieciešamā taukvielu kārtiņa, pannu

mazgāt tikai ar tīru, karstu ūdeni. Neizmanto mazgāšanas līdzekli, jo tas sausina virsmu. Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot katlā/pannā sāli un tad trauku izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesusina katla/pannas virsmu.

Ja oglekļa tērauds nav atbilstoši apstrādāts, uz tā var veidoties rūsa. Tāpēc ir svarīgi katlu/pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un regulāri ieeļļot. Svarīgi atcerēties, ka oglekļa tērauda trauki ir reaktīvi, tādā veidā nav piemēroti skābi saturošiem produktiem (piem., citroniem un tomātiem) – šādi produkti var zaudēt krāsu vai iegūt metālisku piegaršu. Sāļus vai skābi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var zaudēt arī katls/panna.

Dzelzs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no katla/pannas virsmas, ir nekaitīga, jo ir tāda pati kā dzelzs, kas atrodama arī cilvēka organismā. Lietojot trauku uz plīts vai cepeškrāsnī, rokturi var uzkarst. Pārvietojot izmantot virtuves cimds.

Pārvietojot uz stikla keramikas plīts virsmas, katls/panna ir jāpaceļ. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, trauku nedrīkst pa to vilkt.

Nepakļaut katlu/pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejot aukstu ūdeni katlā/pannā, kas jau ir sakarsēts/sakarsēta.

Ja radušies sarežģījumi ar precī, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Lietuvių

Prieš naudojimą

IKEA'os anglinio plieno indai padengiami specialia saugia dangą (plonu sluoksniu), kad transportuojant nerūdytų. Prieš naudodami indą pirmą kartą, nuplaukite indą karštu vandeniu ir apdorokite aliejumi, kad susiformuotų natūrali apsauginė plėvelė. Aliejus užpildo mikroskopines angas indo paviršiuje, todėl mažesnė tikimybė, kad ruošiamas valgis prisivils, indas tampa atsparesnis korozijai.

Plovimas

Prieš naudojant maisto ruošimo indą pirmą kartą, jį reikia išplauti rankomis ir gerai nusausti.

Po kiekvieno naudojimo plaukite indą rankomis, naudodami indų plovimo šepetį, jeigu reikia. Bus lengviau švariai išplauti, kol indas šiltas. Išplovę kruopščiai nusauskite.

Plaukite karštu vandeniu, nenaudokite indų ploviklio.

Priežiūros nurodymai

Anglinio plieno keptuvę / puodą paruošite naudojimui taip: kepimo aliejumi įtrinkite visą indą ir kaitinkite jį 150 °C temp. orkaitėje arba ant viryklės mažiausiai 1 valandą; palaukite, kol puodas / keptuvė atvės, nuvalykite aliejaus perteklių. Procedūrą pakartokite tris kartus, jei maisto ruošimo indas yra naujas. Ateityje kartokite pagal poreikį. Jei maisto ruošimo indas ims rūdyti, atsiras maisto dėmių, patiekalai ims degti ir kibti prie dugno, pašveiskite indą plienine ar įprasta šveičiamąja kempinėle ir pakartokite aprašytą procedūrą.

Naudinga žinoti

Indas tinka maistui ruošti ant visų tipų viryklių, kaitlenčių ir orkaitėje.

Jei maisto ruošimo indas specialiai nebuvo tepamas aliejumi ir kaitinamas, kad susidarytų apsauginis sluoksnis, jis susidarys natūraliai, kepant riebalų turinčius produktus. Anglinis plienas yra akytas, todėl dalis kepimo metu išsiskyrusių riebalų susigers į paviršių, sudarydami plėvelę, o kepami patiekalai gražiai skrus, nekibs, nepritegs, nes neturės tiesioginio sąlyčio su metalu. Tik svarbu indą plauti karštu vandeniu be indų ploviklio, kuris naikina apsauginį riebalų sluoksnį, sausina. Jei vandens neužtenka švariai išplauti, naudokite druską: užberkite jos ant paviršiaus ir nuvalykite. Druska sugeria riebalų perteklių, bet nedžiovina. Neapdorotas anglinis plienas gali rūdyti, jei bus netinkamai prižiūrimas. Svarbu po kiekvieno naudojimo anglinio plieno puodą / keptuvę nusausti ir ištepti aliejumi. Taip pat verta

prisiminti, kad rūgštūs maisto produktai, tokie kaip pomidorai, citrinos, gali sukelti maisto ruošimo indo spalvos pakitimus, produktai gali įgauti metalo skonio. Maisto ruošimo indo spalvos pakitimus sukelia druska ir rūgštūs maisto produktai.

Atskilę miniatiūriniai geležies gabalėliai visiškai nepavojingi, nes tai ta pati geležis, kuri randama žmogaus organizme. Prisiminkite, kad maisto ruošimo indo rankena (-os) įkai, kai ruošite valgį ant viryklės ar orkaitėje, todėl visada naudokite puodkėles.

Naudodami ant stiklo keramikos kaitlentės, visada kilstelėkite puodą / keptuvę, kai norite perkelti ar patraukti, nes kitaip subraižysite kaitlentę.

Anglinio plieno indams kenkia staigūs temperatūros pokyčiai, todėl nereikėtų tokio indo šildyti ant viryklės, jei ką tik ištraukėte iš šaldytuvo arba pilti šaltą vandenį į jau įkaitusį.

Kilus klausimų kreipkitės į IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite interneto svetainėje www.IKEA.lt.

Portugues

Antes de utilizar

Durante a sua produção, as frigideiras IKEA em aço de carbono são tratadas com uma fina camada de revestimento inócuo, destinado a evitar a corrosão durante o transporte. Antes da primeira utilização, lave a frigideira com água quente e óleo. Ao fazê-lo, as cavidades microscópicas da superfície de metal são preenchidas com o óleo, o que diminui o risco dos alimentos pegarem e melhora a resistência à corrosão.

Limpeza

Antes da primeira utilização deve lavar à mão e secar cuidadosamente.

Após a sua utilização, lave o recipiente à mão com água e uma escova. Se lavar o recipiente enquanto ainda estiver morno, será mais fácil a limpeza.

Enxagúe cuidadosamente após a lavagem.

Use apenas água quente, sem detergentes.

Instruções de manutenção

Antes de utilizar um tacho ou panela em aço carbono pela primeira vez, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies do tacho ou panela e, em seguida, leve o tacho ou panela ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora no mínimo. Deixe o tacho arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando o tacho ou panela é novo, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente. 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.

Informações importantes

O tacho/panela é adequado para utilização em todos os tipos de placas e pode ir ao forno.

Quando os alimentos são cozinhados num tacho/panela em aço carbono, a gordura de fritar é recolhida para pequenos poros existentes na superfície do aço carbono. Significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com a base, mas sim sobre uma camada de gordura que adiciona uma superfície alourada e succulenta aos alimentos. Deste modo, evita que os alimentos queimem com facilidade. Para evitar secar demasiado o material e remover a camada de gordura necessária, o tacho só deve ser lavado com água limpa e quente. O detergente seca a superfície, pelo que não deve ser utilizado. As marcas de alimentos cozinhados podem ser removidas salpicando algum sal no tacho/panela e limpando. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície do tacho/panela fique excessivamente seca.

O aço carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante limpar diretamente o tacho/panela depois da lavagem e passar óleo regularmente. Outro aspeto a salientar acerca dos tachos/panelas em aço carbonado é a qualidade reativa

do material. Significa que alimentos ácidos (p. ex., limão e tomate) 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. Tenha presente que as pegas aquecem quando o tacho/panela é usado numa placa ou num forno. Use sempre pegas para pegar no tacho/panela.

Pegue sempre no tacho/panela quando o deslocar numa placa de vidro ou cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas, p. ex., 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.

Româna

Înainte de prima utilizare

Vasele IKEA din oțel carbon au fost tratate în timpul producției cu un strat subțire, inofensiv, pentru a evita coroziunea în timpul transportului. Înainte de prima utilizare, spală vasul cu apă fierbinte și unge-l cu ulei. Astfel, uleiul pătrunde în porii fini ai suprafeței din metal, reducând riscul lipirii mâncării și crescând rezistența la coroziune.

Curățare

Înainte de utilizarea acestui produs pentru prima dată, se spală manual și se usucă bine.

Curăță oala/tigaia după utilizare prin spălare manuală cu apă, folosind o perie. Dacă speli tigaia în timp ce este încă caldă, va fi mai ușor de curățat. Șterge vasul bine după curățare.

Folosește doar apă caldă pentru curățare, fără detergent.

Instrucțiuni de îngrijire

Pentru a pregăti o oală sau o tigaie din oțel carbon, unge toate suprafețele cu o cantitate mică de ulei. Apoi încălzește oala/tigaia în cuptor sau pe plită la temperatura maximă de 150°C timp de minim o oră. Lasă oala/tigaia să se răcească și șterge surplusul de ulei. Repetă tratamentul de trei ori atunci când produsul este nou și apoi de câte ori este necesar. Dacă apar pete de rugină sau de mâncare, sau dacă mâncarea se arde și se lipește, oala/tigaia poate fi curățată cu un burete de sârmă sau un burete abraziv și apoi se efectuează tratamentul din nou.

Bine de știut

Oala/tigaia este potrivită pentru toate tipurile de plită și se poate folosi în cuptor.

Atunci când alimentele sunt gătită într-o oală/tigaie din oțel carbon, grăsimea de prăjire se acumulează în porii mici din suprafața de fontă. Astfel mâncarea prăjită sau gătită nu este în contact direct cu baza, ci cu un strat de grăsime, care rumenește frumos mâncarea preparată și previne arderea acesteia. Pentru a evita uscarea materialului și eliminarea stratului necesar de grăsime, tigaia trebuie să fie curățată numai cu apă caldă. Nu folosi detergent de vase deoarece usucă suprafața. Petele de mâncare pot fi eliminate dacă presari puțină sare în vas și apoi îl ștergi. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă exact cantitatea necesară de grăsime pentru a preveni uscarea vasului.

Oțelul carbon netratat corespunzător poate rugini. Prin urmare, este important să ștergi oala/tigaia direct după spălare și să o ungi cu ulei periodic. Materialul din oțel carbon este reactiv și nu este potrivit pentru a intra în contact cu alimente acide (de ex. lămâi și roșii) deoarece se pot decolora sau pot avea un ușor gust metalic. Oala/tigaia se poate decolora datorită sării și alimentelor acide.

Fierul care se dezlipește de pe oală/tigaie în timpul gătitului este complet inofensiv deoarece este la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul

uman. Atenție că mânerele se încing atunci când vasul este folosit pe o plită sau în cuptor. Folosește întotdeauna un șervet termic când muți vasul.

Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită de sticlă sau ceramică. Pentru a evita riscul zgârierii, nu trage vasul pe suprafața plitei.

Nu expune oala/tigaia la variații mari și bruște de temperatură, de ex. dacă torni apă rece în vasul fierbinte, baza tigării se poate deforma.

Pentru orice probleme legate de produs, contactează magazinul IKEA/Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Pred použitím

Panvice z uhlíkovej ocele IKEA boli vo výrobe ošetrované tenkou vrstvou neškodného povlaku, aby sa zabránilo korózii počas prepravy. Pred prvým použitím panvicu umyte horúcou vodou a ošetríte podľa návodu. Keď panvicu správne ošetríte, mikroskopické otvory sa zaplnia olejom, vďaka čomu sa na ňu nebude pripaľovať jedlo a je menej náchylná na koróziu.

Čistenie

Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a osušte.

Hrniec/panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefy. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Po umytí dôkladne osušte.

Na čistenie používajte iba horúcu vodu, žiadne čistiace prípravky.

Návod na starostlivosť

Panvica či hrniec z karbónovej ocele sa temperujú tak, že malé množstvo oleja rozotriete na celý povrch. Potom zahrejete panvicu/hrniec v rúre alebo na varnej doske na max. 150 °C na min. 1 hodinu. Nechajte hrniec/panvicu vychladnúť a utrite prebytočný olej. S novým výrobkom je potrebné opakovať tento postup trikrát. Po prvých troch ošetreniach stačí, že budete panvicu/hrniec

temperovať raz za čas. Ak dôjde ku korózii alebo sa zašpiní od jedla, či dôjde k pripáleniu, vyčistite ju ocelovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu temperujte.

Dobré vedieť

Hrnec/panvica je vhodná na použitie na všetkých druhoch varných platní a je vhodná do rúry.

Keď sa jedlo varí v nádobe z karbónovej 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 miernemu spáleniu jedla. Aby materiál nevysychal a neprišiel o potrebnú vrstvu tuku, panvicu/hrniec by ste mali čistiť iba čistou horúcou vodou. Umývací prostriedok povrch vysušuje, preto nie je vhodné ho používať. Škvrnky z uvareného jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utriete. Soľ absorbuje prebytočný tuk, ale zanechá len vrstvu, ktorá zabráni vyschnutiu hrnca/panvice.

Neošetrená karbónová oceľ môže pri nesprávnej starostlivosti korodovať. Preto je dôležité, aby ste hrniec/panvicu po umytí utreli a pravidelne ju olejovali. Ďalší dôležitý poznatok o hrncoch/panviciach z karbónovej ocele je, že materiál je reaktívny, takže kyslé potraviny (napr. citróny a paradajky) môžu zmeniť farbu alebo získať mierne kovovú chuť. Samotný hrniec/panvica môže pri kontakte so soľami a kyslými potravinami takisto zmeniť farbu.

Železo, ktoré sa počas varenia oddeľuje od hrnca/panvice, je úplne neškodné, pretože je to ten istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele. Nezabúdajte, že úchytky sa počas používania na varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vždy používajte chňapky.

Hrnec/panvicu vždy zdvihnite, keď ju posúvate na sklokeramickej varnej doske. Netáhnajte ich po varnej doske, aby ste predišli riziku poškriabania. Nevystavujte hrniec/panvicu veľkým a náhlym

zmenám teploty, napr. tak, že ich priamo z chladničky položíte na varnú dosku alebo nalejete studenú vodu na horúci hrniec/panvicu.

Ak máte s výrobkom akékoľvek ťažkosti, obráťte sa na najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.ikea.com

Български

Преди употреба

Тиганите от въглеродна стомана на ИКЕА се обработват по време на производството им с тънък слой безвредно покритие, за да се избегне ръждясване, докато се транспортират. Преди първата употреба, почистете тигана с топла вода и сипете олио. По този начин микроскопичните вдлъбнатини в металната повърхност ще се запълнят с олиото, благодарение на това шанса на храната да залепне се намалява, а устойчивостта на ръждясване се увеличава.

Почистване

Преди да използвате този артикул за първи път го измийте на ръка и го изсушете напълно.

След употреба, изчиствайте тенджерата/тигана на ръка с вода, като използвате четка. Ще ви е по-лесно да изчистите тигана, ако го миете, докато е топъл. Внимателно подсушете след почистване.

При чистене използвайте само топла вода без препарат.

Инструкции за поддръжка

За да омаслите тенджери и тигани от въглеродна стомана, намажете малко количество олио върху всички повърхности. След това нагрейте тенджерата/тигана във фурна или на котлон с макс. 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете тенджерата/тигана да се охлади и избършете излишното олио. Процеса трябва да се повтори три пъти, ако артикула е нов. След третия път процеса се повтаря от време на време. Ако се появи ръжда,

петна от храна или ако храната загаря и залепва тенджерата/тигана може да се изчисти с телена гъба или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.

Добре е да знаете

Тенджерата и тиганът са подходящи за използване върху всякакви типове котлони и са безопасни за използване във фурна.

Когато храната се готви в тенджера/тиган от въглеродна стомана, мазнината се събира в малките шупли на повърхността. Това означава, че храната не е в пряк контакт с основата, а всъщност със слой мазнина, които добавя приятен кафяв цвят към това, което готвите. Това предотвратява бързото загоряване на храната. Тиганът трябва да се чисти само с чиста и топла вода, за да не премахвате необходимия слой мазнина и да не изсъхва материала. Препарати за почистване не трябва да се използват, тъй като изсушават повърхността. Петната от храна могат да се премахват, като поръсвате със сол тенджерата/тигана и я/го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя толкова мазнина, колкото тенджерата/тигана да не изсъхне.

Необработената въглеродна стомана може да ръждяса, ако не се обработва както подобава. Поради тази причина е важно да подсушавате тенджерата/тигана след измиване и да я/го омаслявате редовно. Още нещо, което трябва да знаете е, че въглеродната стомана в тенджерите/тиганите е реактивна и не е подходяща за контакт със силно киселинни храни (напр. лимони и домати), тъй като храната може да загуби цвета си и да придобие метален вкус. Тенджерата/тигана също може да загуби цвета си от соли и кисели храни.

Желязото, което се отделя от тенджерата/тигана по време на готвене е напълно безвредно, тъй като е вид желязо, което е нормално и трябва да се среща в човешкото тяло. Не забравяйте, че

дръжките се нагриват, когато тенджерата/тигана се използва върху котлон или във фурна. Винаги използвайте ръкохватки, докато я/го местите.

Винаги повдигайте тенджерата/тигана, когато я/го премествате върху стъклен или керамичен котлон. За да избегнете риска от надраскване не я/го плъзгайте по котлона.

Не излагайте тенджерата/тигана на внезапна промяна на температурата, напр. като изсипете студена вода върху тенджера/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дъното 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

Prije upotrebe

IKEA tave od ugljičnog čelika premazane su tankim bezopasnim slojem kako bi se izbjegla korozija prilikom prijevoza. Prije prve upotrebe, oprati tavu u vrućoj vodi i nauljiti je. Time se mikroskopske šupljine u metalnoj površini pune uljem, pa je opasnost od prijanjanja hrane smanjena te otpornost na koroziju povećana.

Čišćenje

Prije prve upotrebe, proizvod oprati ručno i dobro ga osušiti.

Nakon svake upotrebe, potrebno je ručno oprati proizvod koristeći četku. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Pažljivo obrisati nakon čišćenja.

Za čišćenje koristiti samo vruću vodu, bez deterdženta.

Upute za njegu

Za nanošenje zaštitnog sloja lonca ili tave od ugljičnog čelika, potrebno je premazati sve površine malom količinom ulja te zatim zagrijati posuđe u pećnici ili na kuhalištu na najviše 150 °C, i to najmanje sat vremena. Ostaviti posuđe da se ohladi i prebrisati višak ulja. Ovaj je postupak

potrebno ponoviti tri puta kad su tava ili lonac novi, no nakon što se postupak ponovi tri puta, u buduće ga je potrebno ponoviti tek ponekad. Ako dođe do korozije, gomilanja ostataka namirnica, zagorijevanja i lijepljenja, tada se posuđe može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga ponoviti postupak.

Dobro je znati

Tava je prikladna za upotrebu na svim vrstama kuhališta i u pećnici.

Kada se hrana priprema u tavi ili loncu od ugljičnog čelika, masnoća za pečenje nakupi 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 zlatnosmeđu boju. Također, to će spriječiti zagorijevanje hrane. Kako se površina ne bi presušila kad se čisti od suviše količine masti, potrebno je prati posuđe čistom vrućom vodom. Deterdžent za posuđe isušuje površinu te ga nije potrebno koristiti. 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.

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. 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) promijeniti boju ili poprimiti okus metala. Samo posuđe može promijeniti boju kao posljedica soli ili kiseline iz namirnica.

Čestice željeza koje tijekom kuhanja otpadaju s posuđa nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima u zdravom ljudskom tijelu. Voditi računa da su ručke vruće kada se posuđe drži na kuhalištu ili u pećnici. Uvijek koristiti kuhinjsku rukavicu .

Uvijek podignuti posuđe prilikom premještanja. Ne ga vući po staklenoj ili keramičkoj površini kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.

Ne izlagati posuđe velikim i naglim promjenama, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu jer se njeno dno može deformirati.

U slučaju problema s proizvodom, obratiti se lokalnoj robnoj kući IKEA ili posjetiti IKEA.hr

Ελληνικά

Πριν τη χρήση

Τα τηγάνια IKEA από ανθρακοχάλυβα κατά την παραγωγή τους έχουν υποστεί επεξεργασία με μία λεπτή ακίνδυνη επίστρωση για να αποτραπεί η οξείδωση κατά την μεταφορά. Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το τηγάνι με ζεστό νερό και λάδι. Με το λάδι, οι μικροσκοπικές κοιλότητες στη μεταλλική επιφάνεια γεμίζουν, έτσι ώστε να ελαττωθούν οι πιθανότητες να κολλήσει το φαγητό και να αυξηθεί η ανθεκτικότητα στην οξείδωση.

Καθαρισμός

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά.

Καθαρίστε την κατσαρόλα/τηγάνι μετά τη χρήση, πλένοντάς το στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Αν πλύνετε το τηγάνι όσο είναι ακόμα ζεστό, θα καθαρίσει πιο εύκολα. Σκουπίστε προσεκτικά μετά το καθάρισμα.

Χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό για το καθάρισμα, χωρίς απορρυπαντικά.

Οδηγίες φροντίδας

Για να επεξεργαστείτε μία κατσαρόλα ή ένα τηγάνι από ανθρακοχάλυβα, τρίψτε μία μικρή ποσότητα λαδιού πάνω σε όλες τις επιφάνειες. Έπειτα, ζεσταίνετε το σκεύος στον φούρνο ή την εστία σε μέγιστη θερμοκρασία 150°C για τουλάχιστον μία ώρα. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει. Αυτή η επεξεργασία καλό είναι να επαναληφθεί τρεις φορές όταν το προϊόν είναι καινούριο. Αφού επεξεργαστείτε το

σκεύος τρεις φορές, η διαδικασία χρειάζεται να επαναληφθεί σε αραιά χρονικά διαστήματα. Αν παρουσιαστεί σκουριά ή μείνουν λεκέδες από φαγητό, ή κολλήσει καμένο φαγητό, το σκεύος μπορεί να καθαριστεί με συρμάτινο σφουγγάρι και μετά μπορεί να επαναληφθεί η επεξεργασία.

Χρήσιμες πληροφορίες

Το τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας και σε φούρνο.

Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε ένα σκεύος από ανθρακοχάλυβα χωρίς να το έχετε προηγουμένως επεξεργαστεί, το λάδι του μαγειρέματος συγκεντρώνεται στους πόρους της επιφάνειάς του. Αυτό σημαίνει ότι το φαγητό που μαγειρεύετε δεν έρχεται απευθείας σε επαφή με το σκεύος αλλά με μία στρώση λίπους που του προσθέτει μια όμορφη, καφέ επιφάνεια. Έτσι το φαγητό δεν καίγεται εύκολα. Προκειμένου να μη στεγνώσει η επιφάνεια και αφαιρεθεί το απαραίτητο στρώμα λίπους, το σκεύος πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ζεστό νερό, χωρίς την προσθήκη καθαριστικών, τα οποία μπορεί να στεγνώσουν την επιφάνειά του. Οι λεκέδες από μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να αφαιρεθούν αν ρίξετε λίγο αλάτι στο σκεύος και μετά το σκουπίσετε. Το αλάτι απορροφά το επιπλέον λίπος αλλά αφήνει όσο λίπος χρειάζεται έτσι ώστε να μη στεγνώσει η επιφάνεια τους σκεύους.

Ο ανθρακοχάλυβας που δεν έχει υποστεί επεξεργασία μπορεί να οξειδωθεί. Επομένως είναι πολύ σημαντικό να σκουπίζετε το σκεύος απευθείας μετά το πλύσιμο και να το λαδώνετε τακτικά. Επίσης, καλό είναι να γνωρίζετε ότι είναι υλικό που αντιδρά σε κάποιες ουσίες και δεν είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με έντονα όξινες τροφές (όπως τομάτες και λεμόνια), καθ' όσον μπορεί να αποχρωματιστούν ή να έχουν μία ελαφρώς μεταλλική γεύση. Το ίδιο το σκεύος μπορεί να αποχρωματιστεί από άλατα και όξινες τροφές.

Οι νιφάδες σιδήρου που μπορεί να ξεφλουδίσουν από το σκεύος δεν απειλούν την υγεία σας, καθώς είναι το ίδιο είδος σιδήρου με αυτό που υπάρχει φυσικά μέσα στον ανθρώπινο οργανισμό. Έχετε

υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται στην εστία ή μέσα σε φούρνο. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν το μετακινείτε.

Πάντα να σηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε γυάλινη ή κεραμική εστία. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο γρατσουνιάς, μην το σύρετε πάνω στην εστία.

Μην εκθέτετε το σκεύος σε μεγάλες και απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, όπως αν το πάρετε από το ψυγείο και το τοποθετήσετε απευθείας πάνω στην εστία, ή να ρίξετε κρύο νερό πάνω του ενώ είναι ακόμα ζεστό.

Αν έχετε προβλήματα σχετικά με το προϊόν, επικοινωνήστε με το τοπικό σας κατάστημα ΙΚΕΑ με την εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το www.ikea.gr

Русский

Перед началом эксплуатации

Сковороды ИКЕА из углеродистой стали на производстве обрабатываются тонким слоем безопасного покрытия, предотвращающего появление ржавчины в процессе транспортировки. Перед первым использованием вымойте сковороду горячей водой и обработайте ее с использованием масла. При прокаливании микроскопические поры на поверхности металла заполняются маслом, что позволяет уменьшить риск прилипания пищи.

Мытье

Перед первым использованием вымойте вручную и тщательно вытрите.

После использования обязательно мойте кастрюлю/сковороду вручную, используя щетку. Посуду проще отмыть, пока она еще остается теплой. После мытья посуду рекомендуется тщательно вытирать.

Мойте просто горячей водой без добавления моющих средств.

Инструкции по уходу

Для подготовки кастрюли или сковороды из углеродистой стали к использованию нанесите небольшое количество масла на все поверхности, а затем минимум час прогревайте посуду в духовке или на плите при температуре макс. 150 °C (300 °F). Дайте посуде остыть и вытрите излишки масла. Такую обработку новой посуды необходимо провести три раза, после чего она будет необходима лишь время от времени. При появлении следов коррозии или пятен, а также в случае прилипания или пригорания пищи, посуду необходимо почистить стальной мочалкой или абразивной губкой, после чего прокалить повторно.

Полезная информация

Кастрюлю/сковороду можно использовать в духовке и на всех типах плит.

При приготовлении пищи в посуде из углеродистой стали в порах материала накапливается жир. Благодаря этому пища не касается непосредственно поверхности посуды, а обжаривается на тонком слое жира, что придает готовому блюду аппетитную румяную корочку. Кроме того, это предотвращает пригорание пищи. Чтобы поверхность посуды не пересыхала и на ней сохранялся необходимый слой жира, посуду следует мыть просто горячей водой. Моющие средства высушивают поверхность, поэтому их использовать не рекомендуется. Загрязнения после приготовления пищи можно удалить солью: она впитывает лишний жир, оставляя ровно столько, сколько нужно, чтобы поверхность не пересыхала.

Без надлежащей обработки углеродистая сталь может быть подвержена коррозии. Очень важно насухо вытереть кастрюлю/сковороду сразу же после мытья и регулярно смазывать ее маслом. Также следует учитывать, что углеродистая сталь легко вступает в реакцию с пищей, поэтому такая посуда не подходит для продуктов, содержащих кислоту

(наприклад, лимони і помідори), так як вони можуть змінити колір або придбати металічний присмак. Під впливом солі та кислоти, що містяться в продуктах, кастрюля/скорода також може змінити колір.

Железо, яке виділяється при приготуванні їжі в такій посуді, абсолютно безпечно, т. к. нічим не відрізняється від того заліза, яке міститься в організмі людини. При використанні на плиті та в духовці ручки посуду нагріваються, обов'язково користуйтеся прихваткою.

Обов'язково піднімайте посуд при переміщенні її на скляній або керамічній варочній панелі. Щоб не поцарапати панель, не передвигаєте посуд, не відrywая її від поверхні.

Не піддавайте посуд впливу різких перепадів температур, тобто не наливайте в уже розігріту посуд холодну воду, так як при цьому дно посуду може деформуватися.

Якщо у вас виникли проблеми з виробом, зверніться в магазин ІКЕА/відділ ІКЕА Сервіс або зайдіть на наш сайт www.ikea.ru.

українська

Перед використанням

Каструлі з вуглецевої сталі ІКЕА ще на виробництві покриваються тонким шаром нешкідливого покриття, щоб захистити від корозії під час транспортування. Перед першим використанням промийте каструлю гарячою водою і просушіть. Під час просушування мікроскопічні порожнини у металевій поверхні наповнюються маслом, ризик прилипання їжі знижується, а стійкість до корозії збільшується.

Чищення

Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо.

Після використання промийте каструлю/

сковорідку водою, за потреби використовуйте щітку. Сковорідку легше відмити, поки вона ще тепла. Обережно витріть насухо.

Для чищення використовуйте лише гарячу воду, жодних мийних засобів.

Інструкції з догляду

Щоб обробити каструлю або сковорідку з вуглецевої сталі, протріть всі поверхні невеликою кількістю олії, а потім нагрівайте у духовці або на плиті до макс. 150 °C (300 °F) протягом щонайменше однієї години. Залиште каструлю охолонути та витріть зайву олію. Повторіть цей процес тричі, коли каструля або сковорідка нові, але після цього її необхідно обробляти так лише час від часу. Якщо з'явилися іржа або плями від їжі, або якщо їжа пригоріла і прилипла, виріб можна очистити сталевим скребком або абразивною губкою, а потім знову обробити.

Корисно знати

Каструлю можна використовувати на всіх типах варильних поверхонь та в духовці.

Коли готуєте в горщику/сковороді з вуглецевої сталі, жир збирається в невеликі пори на поверхні матеріалу. Так їжа, яку потрібно підсмажити, контактує не з основою, а з шаром жиру, що створює приємну, коричневу скоринку на страві. До того ж, таким чином їжа не згорить. Щоб матеріал не висох та щоб видалити необхідну кількість жиру, каструлю слід мити лише чистою гарячою водою. Мийний засіб висушує поверхню — його не слід використовувати. Плями від приготованої їжі можна видалити, насипавши трохи солі в горщик/сковороду, а потім витерти її начисто. Сіль поглинає зайвий жир, але залишає його достатню кількість, щоб сковорідка/каструля не висохли.

Необроблена вуглецева сталь може ржавіти, якщо не доглядати за нею належним чином. Тому важливо витирати сковорідку/каструлю насухо після миття та регулярно змащувати її олією. Крім того, вуглецева сталь з якої

виготовлені сковорідки/каструлі — реактивна. Це означає, що кислі харчові продукти (наприклад, лимони та помідори) можуть знебарвитись або отримати легкий присмак металу. Сковорідка/каструля також може знебарвитись через солі та кислі харчові продукти.

Залізо, яке відшаровується зі сковорідки/каструлі під час приготування їжі, абсолютно нешкідливе, адже таке ж залізо знаходиться в людському організмі. Пам'ятайте, що ручки нагріваються, коли використовуєте сковорідку/каструлю на варильній поверхні або в духовці. Завжди використовуйте прихватки, коли пересуваєте гарячий посуд.

Завжди підіймайте сковорідку/каструлю, коли рухаєте її по скляній або керамічній варильній поверхні, щоб не пошкодити її.

Не піддавайте кастрюлю/сковорідку різким і значним перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гарячу сковороду - так дно може деформуватися.

Якщо у вас виникли з виробом, зверніться до найближчого магазину/Служби обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на наш веб-сайт www.ikea.com.

Srpski

Pre upotrebe

IKEA tiganji od ugljeničnog čelika u proizvodnji su premazani tankim bezopasnim slojem kako bi se izbegla korozija prilikom prevoza. Pre prve upotrebe, operi tiganj u vrućoj vodi i naulji ga. Time se mikroskopske šupljine u metalnoj površini pune uljem, pa je opasnost od prijanjanja hrane smanjena a otpornost na koroziju povećana.

Čišćenje

Pre prve upotrebe, ovaj proizvod operi ručno i dobro osuši.

Očisti lonac/tiganj posle upotrebe perući ga ručno

u vodi koristeći se četkom. Ako se tiganj pere dok je još topao, biće ga lakše očistiti. Dobro osuši posle pranja.

Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje, bez sredstva za čišćenje.

Uputstvo za održavanje

Da ispravno pripremiš tiganj ili šerpu od ugljeničnog čelika, premaži sve površine malom količinom ulja. Zatim zagrej sud u pećnici ili na ploči na najviše 150°C, na najmanje sat vremena. Ostavi sud da se ohladi i obriši višak ulja. Ovaj postupak treba ponoviti tri puta kada je proizvod nov, a pošto se ovako pripremi, postupak treba ponavljati tek s vremena na vreme. Ako dođe do korozije ili gomilanja ostataka hrane ili ako hrana zagori ili se zalepi, može se očistiti čeličnom vunom ili abrazivnim sunđerom, a potom ponovo pripremiti.

Važne napomene

Lonac/tiganj je pogodan za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i sme u pećnicu.

Kada se hrana priprema u loncu/tiganju od ugljeničnog čelika, masnoća se tokom pripreme skuplja u sitnim otvorima na površini. To znači da hrana nije u neposrednom dodiru s dnom, već sa slojem masti, čime se dobija lepa smeđa boja onoga što pripremaš. To takođe sprečava da hrana lako zagori. Da bi se izbeglo isušivanje materijala i uklanjanje nužnog sloja masnoće, tiganj se mora čistiti samo čistom vrućom vodom. Tečnost za suđe isušuje površinu i ne sme se upotrebljavati. Tragovi pripremljene hrane mogu se ukloniti s malo soli u loncu/tiganju i potom brisanjem. So upija višak masnoće, ali je ostavlja taman toliko da se spreči isušivanje.

Nepremazani ugljeni čelik može zarđati ako se njime ne rukuje pravilno. Stoga je važno osušiti lonac/tiganj odmah posle pranja i nauljivati ga redovno. Takođe treba imati na umu da je materijal posuđa od ugljenog čelika reaktivan i da ne treba da dolazi u kontakt s hranom koja sadrži visok stepen kiseline (npr. limunom i paradajzom) jer može izgubiti boju ili poprimiti blagi ukus metala. Gvožđe koje se kruni s lonca/tiganja tokom

priprave potpuno je neškodljivo jer je to ista vrsta gvožđa koja se uobičajeno nalazi u ljudskom telu, kako i treba. Drške se zagrevaju dok se lonac/tiganj upotrebljava na grejnoj ploči i u pećnici. Uvek se služi rukavicama kada ga premeštaš.

Uvek podigni lonac/tiganj kada ga premeštaš po staklenoj ili keramičkoj grejnoj ploči. Da izbegneš grebanje, ne prevlači ga preko grejne ploče.

Na izlaži lonac/tiganj visokim i iznenadnim promenama temperature, npr. nalivajući hladnu vodu u vreo lonac, jer bi se dno moglo iskriviti.

Ako naiđeš na kakve poteškoće s proizvodom, obrati se Kontakt centru robne kuće IKEA ili poseti IKEA.rs.

Slovenščina

Pred uporabo

Ponev iz ogljikovega jekla podjetja IKEA so med proizvodnjo prevlečene z nenevarnim premazom, ki jih med transportom ščiti pred rjavenjem. Pred prvo uporabo očisti ponev z vročo vodo in zaščiti pred rjavenjem. S tovrstnim postopkom se drobne pore na površini kovine zapolnijo z oljem, kar zmanjša prijetnost hrane na ponev in poveča odpornost ponev proti rjavenju.

Čiščenje

Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in temeljito osuši.

Ponev/lonec po uporabi ročno pomij s ščetko in vodo. Posodo lažje pomiješ, ko je še topla. Po čiščenju temeljito obriši do suhega.

Za čiščenje uporabljaj samo vodo. Ne uporabljaj čistil.

Navodila za vzdrževanje

Ponev ali lonec iz ogljikovega jekla lahko pred rjavenjem zaščitiš tako, da vse površine premažeš z nekaj olja. Ponev/lonec nato vsaj eno uro segrevaj v pečici ali na kuhalni plošči na 150 °C. Počakaj, da se posoda ohladi in obriši odvečno olje. Pri novem izdelku ta postopek ponovi vsaj trikrat, potem pa od časa do časa. Če se na posodi pojavi rja ali sledi

hrane, oziroma, če se hrana prismodi in sprime, posodo očisti z jekleno volno ali grobo gobico in ponovno zaščiti z oljem.

Dobro je vedeti

Lonec/ponev je primerna za vse vrste kuhalnikov in pečic.

Ob pripravi hrane v nezaščiteni ponvi/loncu iz ogljikovega jekla, maščoba zapolni pore na površini ogljikovega jekla. To pomeni, da hrana med pripravo ni v neposrednem stiku z dnom posode, ampak s plastjo maščobe, zaradi česar hrana med pripravo tudi dobi lepo zlatorjavo skorjico. Poleg tega maščoba preprečuje, da bi se hrana hitro prismodila. Posodo vedno pomivaj samo s čisto vročo vodo, pri čemer se ohrani zaščitni sloj maščobe, material pa se ne izsuši. Detergent za pomivanje posode izsuši površino, zato ga ni priporočljivo uporabljati. Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v posodo nasuješ malo soli in jo nato obrišeš do suhega. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina ponve/lonca povsem izsušila.

Nezaščiteno ogljikovo jeklo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da ponev/lonec temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem. Zapomni si tudi, da je ogljikovo jeklo reaktivna snov, zato ni primerno za stik z živili z visoko vsebnostjo kislin (npr. limonami in paradižniki), saj se živila lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa. Tudi ponev/lonec se lahko razbarva ob stiku s soljo in kislimi živili.

Železo, ki se odlušči od posode med kuhanjem, je povsem neškodljivo, saj gre za enako železo, ki ga človeško telo navadno vsebuje. Upoštevaj, da se med kuhanjem na kuhalni plošči ali v pečici ročaji ponve/lonca zelo segrejejo. Pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske prijemale.

Ko ponev/lonec premikaš po steklokeramični ali indukcijski plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.

Ponve/lonca ne izpostavljalj velikim temperaturnim razlikam, na primer tako, da posodo neposredno

iz hladilnika postaviš na kuhalno ploščo, ali da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.

V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Türkçe

Kullanmadan önce

IKEA karbon çelik tencere, taşıma sırasında korozyonu önlemek için ince bir zararsız kaplama tabakası ile üretimde işlenmiştir. İlk kullanımdan önce tavayı sıcak suyla temizleyin. Baharatla metal yüzeydeki mikroskobik oyuklar yağla doldurulur, bu sayede yiyeceklerin yapışma riski azalır ve korozyona karşı direnci artar.

Temizleme

Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elle yıkayın ve iyice kurulayın.

Kullanımdan sonra tencereyi / tavayı bir fırça kullanarak suda yıkayarak temizleyin. Tavayı hala sıcakken yıkarsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. Temizledikten sonra dikkatlice kurulayın.

Temizlik için sadece sıcak su kullanın, deterjan kullanmayın.

Bakım talimatları

Bir karbon çelik tencereye veya tavaya "seasoning" tekniğini uygulamak için, tencerenin veya tavanın tüm yüzeyine az miktarda yağ sürülür ve ardından fırında veya ocak üzerinde en az bir saat boyunca maksimum 150°C (300°F) sıcaklığa maruz bırakılır. Tavayı soğumaya bırakın ve fazla yağı silin. Bu işlem, tencere veya tava yeniyken üç kez tekrarlanmalıdır. Ancak bir kez işlem gördükten sonra, işlemin arada bir tekrarlanması yeterlidir. Korozyon veya yiyecek lekeleri oluşursa veya yiyecek yanmış ve yapışmışsa, çelik yün veya aşındırıcı süngerle temizlenebilir ve daha sonra tekrar "seasoning" tekniği uygulanabilir.

Bilmekte fayda var

Tencere/tava her tür ocakta kullanıma uygundur ve fırında kullanılabilir.

Yiyecekler karbon çelik tencerede/tavada pişirildiğinde, kızartma yağı, karbon çelik yüzeydeki küçük gözeneklerde toplanır. Bu, kızartılacak yiyeceğin doğrudan taban ile temas halinde olmadığı, bunun yerine, pişirdiklerinize güzel, kahverengi bir yüzey ekleyen yağ tabakası olduğu anlamına gelir. Aynı zamanda yiyeceğin kolayca yanmasını önler. Malzemenin kurummasını ve gerekli yağ tabakasının kaybedilmesini önlemek için, tava sadece temiz, sıcak su ile temizlenmelidir. Bulaşık deterjanı yüzeyi kurutur, bu sebeple kullanılmamalıdır. Pişmiş gıdanın lekeleri, tencereye/tavaya biraz tuz serpilerek temizlenebilir. Tuz fazla yağı emer, ancak tencerenin/tavanın kurummasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.

İşlenmemiş karbon çeliği, uygun şekilde muamele edilmediğinde paslanabilir. Bu nedenle tencereyi/tavayı yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir. Karbon çelik tencereler/tavalar hakkında dikkat edilmesi gereken bir başka şey, malzemenin reaktif olmasıdır. Bu, asitli gıda maddelerinin (örneğin limon ve domates) renginin solması veya hafif bir metal tadı ile sonuçlanması anlamına gelir.

Tencerenin/tavanın kendisi ayrıca tuzlar ve asitli gıda maddeleriyle de renklenebilir. Tencereden/tavadan pişirme sırasında çıkan demir, insan vücudunda normal olarak bulunan ve olması gereken ile aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır. Tencere/tava ocakta veya fırında kullanıldığında kulpların ısındığını unutmayın. Taşırken daima tutacak kullanın.

Tencereyi/tavayı cam veya seramik ocak üzerinde hareket ettirirken daima kaldırın. Çizilme riskini önlemek için, ocağın üzerinden geçirmeyin.

Tencereyi/tavayı büyük ve ani sıcaklık değişimlerine maruz bırakmayın, örn. sıcak tavaya soğuk su dökerek tavanın tabanı deforme olabilir.

Ürünle ilgili herhangi bir sorunuz varsa, en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya www.ikea.com.tr adresini ziyaret edin.

عربي

قبل الاستخدام

مقالي ايكيا المصنوعة من الفولاذ الكربوني تم معالجتها خلال مرحلة الإنتاج بطبقة رقيقة غير ضارة لتحميها من الصدأ أثناء النقل. قبل الاستخدام لأول مرة، يجب تنظيف المقلاة بماء ساخن ثم دهنها بزيت الطعام وتسخينها. بهذه الطريقة سيتم تغطية التجايف الدقيقة الموجودة على سطح المعدن بالزيت، مما يقلل من مشكلة التصاق الطعام ويعزز من مقاومة المقلاة للصدأ.

التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففيه بعناية.

أغسلي القدر/المقلاة يدوياً بعد الإستعمال بالماء مع استخدام الفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففيها بعناية بعد التنظيف.

استخدمي الماء الساخن فقط للتنظيف، لا حاجة للمنظفات.

تعليمات العناية

لمعالجة قدر أو مقلاة مصنوعة من الفولاذ الكربوني، أدهن كمية صغيرة من الزيت على جميع أسطح القدر أو المقلاة، ثم سخنها في الفرن أو الموقد بحد أقصى للحرارة 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة على الأقل. اترك المقلاة حتى تبرد وامسح الزيت الزائد. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما يكون المنتج جديداً، ولكن بمجرد اتمام هذه المعالجة، فلن يحتاج إلى معالجة بهذه الطريقة سوى مرة واحدة فقط من حين إلى آخر. في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.

من المفيد معرفته

هذا القدر/المقلاة مناسب للاستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.

عندما يتم طهي الطعام في قدر/ 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 للقاعدة مباشرة، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنياً شهياً. مما يمنع احتراقه بسهولة أيضاً. لتجنب جفاف المواد ولكي لا تذهب الطبقة الضرورية

من الدهون، يجب تنظيف المقلاة بالماء الساخن النظيف فقط. منظفات الغسيل تجفف السطح ويجب عدم استخدامها. يمكن إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في القدر/ المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف القدر/ المقلاة.

قد يبدأ الفولاذ الكربوني إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف القدر/ المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام. الشيء الآخر الذي يجب ملاحظته حول القدر/المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني هي أن هذه المادة تفاعلية وليست مناسبة للملامسة مع المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. قد يتغير لون القدر/ المقلاة بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.

الحديد الذي يتقشر من القدر/المقلاة أثناء الطهي غير ضار تمامًا نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان. ضع في اعتبارك أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع القدر/المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدم حامل القدر دائمًا عند التحريك.

ارفع دائمًا القدر/المقلاة عندما تقوم بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي. لا تسحبها على الموقد حتى لا يتعرض للخدش.

لا تعرض القدر/المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال بسكب الماء البارد على المقلاة وهي ساخنة مما قد يتلف القاعدة. إ

إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا www.ikea.com/sa

