

BORGA

Före användning:

Innan du använder Borgia pizza- och bakstål första gången bör du behandla det med rapsolja för att ge stålet en yta som underlättar matlagningen och minskar risken för att maten bränner fast i stålet.

1. Häll lite olja på en trasa och se till att du smörjer in hela stålet. Överflödigt olja torkas bort med en ren trasa.

2. Nästa steg kan du göra på en spis, grill, över öppen eld eller i ugn.

Spis, grill och öppen eld:

Värm upp stålet ordentligt och stryk därefter på ytterligare minst fem tunna lager med olja och låt dessa värmas in, torka därefter bort överflödigt olja.

Ugn:

Placera stålet i ugnen och värm in oljan på 250 grader (använd gärna varmluft). Ta ut stålet, stryk på olja och värm upp det igen. Upprepa processen fem gånger. Överflödigt olja torkas bort med en ren trasa.

3. Nu ska stålet ha fått en mörk färg som påminner om en gammeldags gjutjärns spanna. Den mörka färgen visar att stålet fått den önskade ytan och att det blivit ännu bättre på att absorbera värme. Behandlingen ger även stålet ett naturligt rostskydd.

Efter användning:

När stålet svalnat torkar du bort matrester med hushållspapper. Hårt fastbrända matrester kan tas bort med en stekskrapa. Vill du diska stålet - använd endast varmt vatten och diskborste, använd inte diskmedel då detta förstör ytan. Torka bort vatten från stålet direkt. Låt inte hällen lufttorka, då det kan börja rosta redan efter några minuter om det blir stående i kontakt med vatten.

Riktigt envisa fläckar kan du få bort med hjälp av stålull eller stålborste, kom då ihåg att bränna in stålet med olja igen.

Förvaring:

Förvara Borgia varmt och torrt för att undvika att rost. Skulle det uppstå rostfläckar på stålet tar du bort dessa med hjälp av stålull eller stålborste, och bränn sedan in stålet med olja för att ge den nytt skydd.

Tänk på:

Utsätt inte Borgia för snabba temperaturväxlingar då detta kan få stålet att slå sig.

Använd inte Borgia till att steka syrliga råvaror som t.ex. citron, då detta kan lösa ut mer järn ur stålet, vilket kan ge maten en bismak av järn (ingen fara det är nyttigt) men det sliter också på ytbeläggningen.



ROYAL STEEL