

VILDHÄLLEN

Före användning:

Innan du använder Vildhällen första gången bör du behandla den med rapsolja för att ge hällen en yta som underlättar matlagningen och minskar risken för att maten bränner fast i hällen.

1. Häll lite olja på en trasa och se till att du smörjer in hela hällen. Överflödiga 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 hällen ordentligt och stryk därefter på ytterligare minst fem tunna lager med olja och låt dessa värmas in, torka därefter bort överflödiga olja.

Ugn:

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

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

Efter användning:

När hällen svalnat torka du bort matrester med hushållspapper. Hårt fastbrända matrester kan tas bort med en stekskrapa. Vill du diska hällen - använd endast varmt vatten och diskborste, använd inte diskmedel då detta förstör ytan. Torka bort vatten från hällen 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 hällen med olja igen.

Förvaring:

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

Tänk på:

Utsätt inte Vildhällen för snabba temperaturväxlingar då detta kan få hällen att slå sig. Detta blir extra viktigt att tänka på vid användning på induktionshäll då Vildhällen är producerad i ett oerhört magnetiskt material som reagerar betydligt snabbare på induktionshäll än många andra material.

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



ROYAL STEEL