



INSTRUKTION TRUE STEEL STEKBORD

True steel stekbord tillverkas på Småländska Högländet och saluförs av True Selection Sweden AB.

Alla stekbord tillverkas av 6mm varmvalsat kolstål.

Viktig info innan första användning

Innan du använder ditt stekbord för första gången ska du torka ren stekytan. Detta gör du enklast genom att hälla matolja på stålet och torka med hushållspapper. Upprepa denna process tills du ser att pappret inte längre blir svart. Ca 3-5 torkningar och ditt stekbord är klart att användas.

Hetta upp bordet ordentligt med ett tunt lager olja så att stålet bränns in. Stekytan på ditt stekbord kommer bli bättre och bättre ju mer du använder det (ju mer inbränt det blir).

Användning

Använd ditt stekbord på spisen, i ugnen eller på grillen.

Ugn: Tex pizza, förvärm ditt stekbord på hög värme 30 minuter eller längre. 15 minuter innan du ska grädda din pizza sätter du på gillvärme. Tänk på att gräddningen av pizzan går oerhört snabbt, 2-3 minuter

Använd även stekbordet till brödbakning.

Rengör bordet när det svalnat genom att torka av det med hushållspapper.

Stålborste, stålull eller metallskrapa fungerar utmärkt att använda om något sitter för hårt för att ta bort med papper.

Spisen: lägg bordet över två plattor på induktionshäll. Möjlighet finns då att skapa två värmezoner på bordet.

Grillen: Lägg stekbordet på grillen. Ca 10-15 minuter innan du ska steka. Du kan med fördel ha kol endast på halva grillen för att på så vis skapa olika temperaturzoner på ditt stekbord.

Rengöring vid användning på grill görs enklast med att hälla vatten på det varma stålet. Brända rester kokar då bort och går lätt att skrapa bort. Tänk på att stålet är varmt långt efter avslutat matlagning.

Kör inte ditt stekbord i diskmaskin. Torka alltid ditt bord torrt efter användning och stryk gärna lite matolja på det. Lufttorka inte bordet. Förvara bordet på ett torrt ställe.

Enjoy!

/ True Selection Sweden