

Skötselråd - gjutjärn

Gjutjärn från Skeppshult är enkelt att underhålla.

Skeppshults hushållsprodukter är fabricerade för att uppnå bästa finish och högsta kvalitet. Alla våra varor i gjutjärn är hantverksmässigt tillverkade, av noga kontrollerat råmaterial. De är natur- och miljöprodukter som kräver enkel skötsel utan kemikalier (diskmedel etc).

När du köper en produkt från oss är den instekt i vegetabilisk olja och klar att användas direkt. Men skölj gärna av den i ljummet vatten och torka den torr innan du tar den i bruk första gången för att säkerställa att eventuellt damm eller överflödigt inoljning försvinner. Inoljade produkter såsom alla produkter som inte är helt torra kan ge upphov till fläckar om man placerar dem på ömtåliga ytor.

1. Använd matolja, smör eller margarin vid stekning/bryning.
2. Använd endast hett vatten och diskborste vid rengöring.
3. Torka järnet fritt från fukt.
4. Servera gärna direkt ur våra vackra produkter, men förvara inte mat i dem.
5. Observera att gjutjärn heller inte ska rengöras i diskmaskin.
6. Kärlet kan med fördel med matolja efter användning.

Återinfettning

Efter återinfettning är det en fördel att ställa kärlet på spisplattans eller ugnens eftervärme (förutsatt att kärlet inte har trähandtag) så att fettet torkar in i gjutjärnet. Efter att kärlet har svalnat så torka ur överflödigt fett. Tänk på att ha god ventilation – denna procedur kan ge upphov till kraftig lukt.

Tips!

Ett beprövat sätt att göra underhållet ännu enklare är att då och då steka prinskorv. Detta kan man också göra i en gryta. Stek prinskorven på lite lägre värme än normalt för att förlänga stektiden. Denna kombinerade matlagningsprocess och underhållsinfettning brukar vara det enda som behövs för att kärlet ska må jättebra. Vanliga symtom på bristfälligt underhåll – och åtgärder.

Kärlet har blivit grått

Orsak: Fettet från produkten har tvättats bort.

Åtgärd: Smörj in kärlet (flödigt) med matolja. Sätt in kärlet i ugnen på 175-200 grader i 15 – 30 minuter eller tills oljan torkat in. När kärlet svalnat - torka ur överflödigt olja med hushållspapper.

OBS! För produkter med trähandtag ställs kärlet i stället på spisplattan. Sätt plattan på medelvärme och låt kärlet stå i 10-15 minuter. Stäng av spisen och låt sedan kärlet vara kvar på spisplattan tills det är helt kallt.

Överhetta inte kärlet. Tänk på att ha god ventilation – denna procedur kan ge upphov till kraftig lukt. Om utsidan oljas, ställ kärlet på t.ex. en plåt, annars kan olja rinna ner på spisplattan eller i ugnen.

Kärlet har blivit rostigt

Orsak: Fettet från produkten har tvättats bort och/eller har mat förvarats en längre tid i kärlet. Ett vanligt fel som orsakar rostbildning är att kärlet ställs undan med locket påsatt innan det hunnit bli riktigt torrt efter avsköljning.

Åtgärd: Eventuella rostfläckar tas bort med stålull (om svårt angripen med stålborste). Utför därefter samma åtgärd som om kärlet blivit grått.

En kompletterande metod som i första hand tycks användas av matlagningsproffs om pannan är för torr så att maten fastnar är följande:

Häll i rejält med salt och ställ pannan på en varm platta. Bränn ur pannan med saltet. Låt svalna och häll bort saltet.

Slutligen det bästa av allt – till skillnad från andra kärl så blir ett gjutjärnskärl bara bättre och bättre ju mer man använder det!

Återförsäljare

E-butik: www.eldmark.se

Butik: **ELDMARK**

Strandvägen 15, 924 32 Sorsele

