



Pēc Āzijas ēdienu iedvesmota sautējuma pagatavošanas mūsu Ultra Light čuguna vok pannā, izmantojot tādas sastāvdaļas kā maltā gala, sīpoli, ķiploki, čili mērce, skābais krējums un dažādas garšvielas, tad kādu laiku sautējot - pannas virsma, pat pēc tās tīrišanas ar karstu ūdeni un trauku birsti, izskatījās kā redzams augstāk esošajā fotogrāfijā.

After cooking an "asian inspired" stew in our Ultra Light Cast Iron wok (stir fry pan), using ingredients such as minced meat, onions, garlic, chili sauce, sour cream and various spices, and then letting the stew simmer for a while, the surface of the wok looked as on the above picture after cleaning the pan with warm water and a dishbrush.

Lai atjaunotu pannas virsmu, rīkojieties pavisam vienkārši. Ilejiet pannā aptuveni 1 ēdamkaroti rapšu eļļas. Izmantojiet papīra dvieli, lai ietaukotu virsmu un liekās taukvielas noslaukiet, izmantojot tīru papīra dvieli.

To restore the surface is very simple. Pour appr one tablespoon of rapeseed oil in the pan. Use a paper towel to "grease" the surface, and then dry it off again with another paper towel.

Virsma ir kā jauna un panna var tikt noglabāta līdz nākošajai lietošanas reizei. Čuguna pannas ir praktiski neiznīcināmas, ja vien tās speciāli netiek sasistas gabaliņos. Ja pēc neuzmanīgas kopšanas uz pannas virsmas ir parādījusies rūsa, to var viegli noņemt ar metāla birsti. Noskalojiet ar siltu ūdeni, noslaukiet un ierīvējiet virsmu ar pārtikas eļļu. Pales neliels brīdis, līdz atgūsiet skaisto, melno pannas virsmu, bet, jo biežāk pannu lietosiet, jo ātrāk taukvielu slānis tiks atjaunots.

The surface is now "as good as new", and the pan can be put away until next time on the stove. A cast iron pan is practically "undestroyable" as long as you don't intentionally try to break it into pieces. Rust that occurs after having not been too careful with cleaning, is easily removed with a wirebrush. Rinse with warm water, dry it off and then rub some oil into the surface. It may take a while to achieve the beautiful black surface again, but the more often the pan is in use the faster it will regain its black luster again.

Pēc papīra dvieļa izmantošanas tas var izskaidties pleķains un pat netīrs, bet par to nav jāsatraucas. Redzamie netīrumi ir piedegušās eļļas nosēdumi un tieši tie piešķir ietaukotajai pannas virsmai tās melno krāsu. Ar laiku nosēdumi vairs neparādīsies. Mūsu produktiem nav mākslīgi uzklāta klājuma, tikai taukvielu slānītis no dabīgas rapšu eļļas.

After use the paper towel may look a little stained and even "dirty", but this is nothing to be alarmed about. It is only some of the burnt oil, and that gives a preseasoned pan its black colour, that comes off from the surface. This will stop with time, and is nothing to be worried about. Our products has no artificial coating whatsoever, just natural rapeseed oil.