



## Esikäsitellyn valurata-astiasi hoito

Uusi Ronneby Bruk valurata-astia on jo käsitelty kasviöljyllä, joten se on heti käyttövalmis ilman mitään toimenpiteitä.

Huuhtelee se vain lämpimällä vedellä ja kuivaa se. Sitten voit aloittaa paistamisen käyttäen hieman voita tai öljyä.

Uunissa voidaan käyttää valurautapannuja, joissa on valurautainen tai uostumattomasta teräksestä valmistettu kahva. Puisilla kahvoilla varustettuja pannuja ei tule käyttää uunissa, koska kahva voi halkeilla.

Ronneby Brukin pannut ja padat soveltuvat käytettäväksi kaikilla liesillä, jopa keraamisilla tai induktioliesillä. Käytä kuitenkin induktioliedellä maksimissaan keskitehoa! Valurautainen paistinpannu tai -pata säilyttää muotonsa ja se saavuttaa erinomaisen kosketuspinnan lieteen, mikä on tärkeää erityisesti keraamisilla liesillä.

Puhdista pata tai pannu kuumalla vedellä ja astianpesuharjalla, kun se on vielä kuuma, tai kuivaa vain talouspaperilla.

Käytä astianpesuainetta vain, kun olet valmistanut jotain, jolla on erittäin vahva maku. Kuivaa aina astia pesun jälkeen. Tämä tehdään helpoimmin asettamalla se hetkeksi keittotasolle, jälkilämpöön, kun liesi on kytketty pois päältä. Jos pata tai pannu näyttää olevan kuiva, hiero sen pintaa hieman paistoöljyä talouspaperilla tai vastaavalla.

Älä käytä valurautaa ruuan varastointiin, koska se voi tulla ruosteiseksi ja itse ruoka voi värjäytyä. Jos näin tapahtuu, ruoste on helppo poistaa teräsharjalla. Ruosteen harjaamisen jälkeen hiero pintaan paistoöljyä tai suolatonta rasvaa. Pane pannu uuniin muutamaksi tunniksi noin 150 asteeseen, ota se pois ja kuivaa talouspaperilla. Toista tarvittaessa toimenpide.

Jätä kansi hieman auki, kun pataa tai pannua pidetään kaapissa.

**Jos padan tai pannun pinta näyttää olevan kuiva, rasvaa sitä hieman paistoöljyllä.**