



Etter all ha tillagat en 'asiatisk gryla" i var Ultra Light gjutjärnswok, med ingredienser som kottfars, 16k, vitlok, chilisas, creme fraiche och div kryddor, och latit detta sta och puttra en slund, så såg ytan i woken ut som bilden ovan efter rengoring med varmt vatten, några droppar diskmedel och en diskborste.

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, a little detergent and a dishbrush.

Att återställa ytan är mycket enkelt. Ungefär en matsked rapsolja slås i woken. Därefter torkar man runt med en hushållspappersbit över hela ytan, tills den är insmord. Torka efter ett varv med ännu en bit papper.

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.

Ytan ar nu 'sa goll som ny', och woken kan sattas undan igen till nasta gang den ska 'tjanstgora'. En gjutjärnspanna ar sa gott som oforstorbar, sa lange man inte bestamt sig for all sla sonder den. Skulle ytan lex borjat rosta efter all man slarvat med rengoringen, sa ar det bara all borsta med en stalborste, skolja och torka ur pannan. Darefter smorjer man in ytan pa nytt. Del kan ta ell tag innan ytan blir jamnt svart igen, men ju mer man anvander pannan desto fortare aterfar den sin svarta farg och lyster.

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.

Efter att ha "gnuggat" in oljan i ytan kan papperet se missfärgat ut, t.o.m svart, men detta är ingenting att oroa sig för. Det är den inbrända rapsoljan, som till viss del förkolnar under stekningen och som kan finnas kvar i ytans porer. Vi har inga konstgjorda tillsatser i våra pannor, eller konstgjorda beläggningar, utan pannorna är endast av rent järn som ytbehandlats genom sprayning med rapsolja som sedan bränns in i ytan och ger den vackra svarta lystern.

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.