



Efter att ha tillagat en "asiatisk gryta" i vår Ultra Light gjutjärnswok, med ingredienser som köttfärs, lök, vitlök, chilisås, creme fraiche och div kryddor, och låtit detta stå och puttra en stund, så såg ytan i woken ut som bilden ovan efter rengöring med varmt vatten 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 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 är nu "så gott som ny", och woken kan sättas undan igen till nästa gång den ska "tjänstgöra". En gjutjärnspanna är så gott som oförstörbar, så länge man inte bestämt sig för att slå sönder den. Skulle ytan t.ex börjat rosta efter att man slarvat med rengöringen, så är det bara att borsta med en stålborste, skölja och torka ur pannan. Därefter smörjer man in ytan på nytt. Det kan ta ett tag innan ytan blir jämnt svart igen, men ju mer man använder pannan desto fortare återfår den sin svarta färg 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.