



Kun Ronneby Brukin valurauta-astiassa on laitettu esimerkiksi aasialaistyypistä ruokaa, joka sisältää mm. jauhelihaa, sipulia, valkosipulia, chilikastiketta, hapankermaa / smetanaa ja erilaisia mausteita ja annettu paistoksen hautua jonkin aikaa, astian pinta saattaa näyttää samalta kuin yllä olevassa kuvassa kun astia on puhdistettu lämpimällä vedellä ja harjalla.

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.

Paistopinnan palauttaminen alkuperäiseen kuntoon on yksinkertaista. Kaada yksi ruokalusikallinen rapsiöljyä pannuun. Levitä pinnalle kauttaaltaan talouspaperilla, sitten pyyhi ylimääräinen öljy pois kuivalla talouspaperilla.

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.

Pinta on nyt “kuin uusi” ja astia voidaan laittaa säilöön odottamaan seuraavaa käyttökertaa. Valurautapannu on käytännössä rikkoontumaton, ellei sitä yritetä tahallaan tuhota. Ruoste, joka on seurausta huolimattomasta kuivaamisesta käytön jälkeen, on helppo poistaa teräsharjalla. Harjaa, huuhto lämpimällä vedellä ja sitten hiero pintaan rapsiöljyä. Kauniin mustan pinnan takaisin saamiseen voi mennä tovi, mutta mitä enemmän astia on käytössä, sitä nopeammin uljas musta kiilto palautuu astian pintaan.

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.

Pyyhkimisen jälkeen talouspaperi saattaa näyttää likaiselta, mutta tämä on vain palanutta öljyä, joka antaa pannun pinnalle sen kauniin mustan sävyn, eikä siis anna aiheutta huoleen. Aikanaan tämä loppuu. Tuotteissamme ei käytetä mitään keinotekoista ainetta, vain luonnollista rapsiöljyä.

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.