



Skrb za vašo litoželezno posodo obdelano z oljem.

Nova litoželezna ponev je že obdelana z rastlinskim oljem, zato vam tega postopka ni potrebno opraviti.

Le sperite jo s toplo vodo in dobro osušite. Zatem jo lahko postavite direktno na štedilnik in je pripravljena na pečenje.

Litoželezne ponve z ročaji iz nerjavečega jekla se lahko uporabljajo tudi v pečici. Ponev z lesenimi ročaji se ne sme uporabljati v pečici, saj bi ročaji lahko razpokali.

Ponve in posode Ronneby Bruk so primerne za uporabo na vseh vrstah štedilnikov, tudi na keramičnih ali indukcijskih kuhalnih ploščah. Litoželezna ponev in posoda ohranja svojo obliko in ima odlično površino, ki je potrebna pri kuhanju hrane na keramičnih ploščah.

Ponev ali posodo očistite z vročo vodo in krtačo za pomivanje posode, ko je še vroča, ali pa le posušite s kuhinjskim papirjem.

Detergent uporabite le, če ste kuhali hrano z zelo močnim okusom. Ponev ali posodo nato posušite. To najlažje storite tako, da jo za trenutek postavite na kuhhalno ploščo, na "naknadno ogrevanje", ko je izključena. Če se zdi, da je ponev ali posoda zelo suha, jo naoljite z jedilnim oljem.

Litoželeznih ponev in posod ne uporabljajte za shranjevanje živil, saj lahko zarjavijo in se hrana lahko razbarva. Če se to zgodi, se rjo enostavno odstrani z jekleno krtačo. Po odstranitvi rje uporabite nekaj jedilnega olja ali masti in jo vtrite v površino. Ponev postavite za nekaj ur v pečico na približno 150 ° C, potem jo vzemite ven in posušite s kuhinjskim papirjem. Po potrebi postopek ponovite.

Ko posodo ali ponev hranite v omari, naj bo pokrov nekoliko odprt.

Če se zdi, da je ponev ali posoda suha, jo ponovno premažite z jedilnim oljem.

Nikoli ne čistite litoželeznih ponev v pomivalnem stroju!