

Kezelési és ápolási tanácsok Albert Turk vas serpenyőkhöz / Use & Care of Albert Turk iron pans

Pár egyszerű tanáccsal szeretnénk segíteni, hogy az újonnan megvásárolt vas serpenyője ténylegesen (szó szerint) örökké használható maradjon. Kérjük, használat előtt, ill. után tartsa be a következő szabályokat:

Sose tegye a serpenyőt mosogató gépbe vagy engedjen hideg vizet a forró serpenyőre. Mivel ezek sokkolják a serpenyő anyagát, repedéseket vagy vetemedéseket okozhatnak. Ehelyett használat után hagyja lassan kihűlni a serpenyőt és csak ezt követően öblítse el forró vízzel.

A vas lassabban melegszik fel általában mit a rozsdamentes acél, ezért a serpenyő melegítését a szokottnál lassabban kell végezni. Először lassan melegítse túl a serpenyőt, majd ezt követően hagyja kihűlni a kívánt hőmérsékletre.

A serpenyő nyele nagyon forróvá válhat! Legyen óvatos és mindig használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát a nyél megfogásához.

A serpenyő „bejáratása”: A kovácsolt vas serpenyőket kizárólag egyszer szabad mosogató szerrel elmosni: az első használta előtt. A „bejáratás” mindenképpen szükséges a termékek esetében. Ez védi meg a serpenyőt a rozsdásodástól, emellett tapadásmentes felületet képez és szükséges a használatához.

Első használat előtt a vadonatúj serpenyőt mossa el mosogató szerrel. Használhat speciális vastisztító vagy hagyományos mosogató szereket is. Ezt követően sose tisztítsa mosogató szerrel a serpenyőt!

Ezt követően öblítse ki a serpenyőt forró vízzel és távolítsa el a mosogató szer maradékát.

Az elmosás után mindenképpen teljesen száraz legyen a serpenyő. Ha szükséges, akár a tűzhelyen pár perc alatt alacsony hőmérsékleten is kiszáríthatja a serpenyőt.

Ez követően sütéshez való zsiradékot használjon, mint például ét-, szója, sáfrány vagy repceolaj (ne használjon alacsony hőfokon elégő zsiradékokat, mint pl. olívaolaj vagy vaj), amit egyenletesen terítsen szép a serpenyő egész felületén.

Sütőben történő használat: állítsa be a sütőt 180-200 C fokra és helyezze a serpenyőt fejjel lefelé a sütő legfelső tálcájára. Ez követően legalább 1 óráig hagyja bent a serpenyőt a sütőben a fenti hőmérsékleten. A serpenyő alá rakhat alufóliát, hogy felfogja a serpenyőből lecsöpögő nedvesség a fűtőelemet károsítsa. Az 1 óra után kapcsolja ki a sütőt és hagyja kihűlni a serpenyőt szobahőmérsékletre (ezt több órát vesz igénybe).

Tárolás: Hűvös, száraz helyen tárolja a serpenyőt. Két használat között kenje be vékonyan sütő zsiradékkal a serpenyőt, hogy fenntartsa a megfelelő állapotát.

Amennyiben a serpenyőt bevonattal árulták, első használat előtt mindenképpen langyos vízzel és mosogató szerrel távolítsuk azt el. A bevonat természetes olívaolaj, ami megvédi a serpenyőt a rozsdásodástól.



A brand new iron skillet requires simple care before you're

ready to cook, and a few rules of maintenance in order to make the pan last forever (which it really can). Here are the things you should know:

Never put the pan in the dishwasher or run cold water on the hot pan. This can shock the pan and cause fissures or even warp the pan. After use, allow it to cool slowly before rinsing with hot water.

Iron usually takes a bit longer to heat than stainless steel, and it should be done slowly. Heat the pan slowly over heat and then adjust to your desired cooking temp.

The handles will become very hot! Use caution and always make sure you have an oven mitt or towels to cover the handles when you're cooking.

To season your skillet: The forged iron skillet only requires soap once in its lifetime: when it's brand new, before you season it. The seasoning process is a must. It protects the pan from rust, creates a nonstick surface, and is necessary before you start cooking.

Starting with a brand new, unseasoned skillet, wash the pan with soap. You can use Castile or simple dish soap. And then never wash with soap again.

Rinse the skillet with hot water to remove all the soap.

After cleaning, make sure the pan is completely dry and smooth. You can heat it up on the stovetop if you want to ensure all moisture has been removed.

Using cooking oil such as soybean, safflower or canola oil (don't use low-smoke oils like olive or butter), apply it over every part of the skillet.

Bake: Set the oven 350-400 F and place the cookware upside down on the top rack of the oven. Bake the cookware for at least an hour. You can place aluminum foil underneath the pan to avoid drippings getting on the heating element. Then turn off the oven and allow the cookware to cool (for several hours) to room temperature in the oven.

Store: Put in a cool, dry place. Thinly coat the cookware with cooking oil in-between uses to maintain seasoning.

If your pan comes with a coating, simply wash it with warm water and a bit of soap before first use. This is an all-natural olive oil coating, which protects your pan from rust.