

Gladkokken

CAST IRON



CONTENTS

English.....

Norwegian.

USE AND CARE FOR ENAMEL ITEMS

BEFORE FIRST USE

Remove all labels, wash each piece in warm soapy water, rinse and hand dry.

STOVETOP AND OVEN USE

If you are new to cooking with cast iron cookware, the following will prove helpful: Always preheat cast iron cookware with small amount of oil, over medium heat for 1 to 2 minutes.

Never leave pots unattended during preheating.

- Always select the burner that most closely matches the size of the bottom of the pot.
- Do not use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- Always use oven mitts or potholders when placing or removing cast iron cookware on or from the stove or oven.
- To avoid scratching the interior of your new cookware we recommend that you use plastic, wood, or heat resistant nylon utensils.
- When using cast iron cookware on ceramic or glass topped cooking surfaces, avoid dragging the cookware across the surface, as this can cause damage to the cooking surface.
- Always place hot pots on a heat-resistant surface such as a trivet or cooling rack.
- Never place cast iron cookware in the microwave.
- Always allow hot cookware to cool to room temperature before immersing in water.
- Do not heat empty pot: never boil dry.

CLEANING

Cleaning your cookware is easy. First, scrape the interior clean using a wood or plastic scraper to remove any food residue. Second, immerse the cookware in hot soapy water: never soak cast iron cookware. Third, scrub until clean, rinse and hand dry completely.

Never put cast iron cookware in the dishwasher.

Never place hot cookware in water. Placing hot pots in water can cause serious personal injury and damage to your cookware.

DISCOLORATION

In the highly unlikely event that your cast iron should become discolored, the following steps should remove any discoloration ;

1. Mix in the juice and thinly sliced peel of 2 lemons with 3 tbsp. of baking soda. Put the mixture in your cookware with enough water to cover the stain and boil for 20 minutes. Repeat if needed.
2. Wash with hot soapy water, rinse and hand dry completely.

Porcelain enamel cookware is fragile; never drop your porcelain

In the event that your cookware should become chipped or scratched, you will need to protect the exposed cast iron from oxidation. To protect exposed cast iron from rusting after cleaning, apply a small amount of vegetable oil to the exposed surface. Remove any excess oil with a paper towel. This will help protect the exposed surface from oxidation

BRUK OG VEDLIKEHOLD AV EMALJERTE PRODUKTER

Fjern alle etiketter, vask hver del i varmt såpevann, skyll og tørk for hånd.

BRUK PÅ KOMFYR OG I STEKEOVN

Hvis du er ny i bruk av støpejern med emalje, kan følgende være nyttig: Forvarm alltid støpejernsprodukter med en liten mengde olje over middels varme i 1 til 2 minutter.

LA ALDRI GRYTER ELLER PANNER STÅ UTEN TILSYN UNDER FORVARMING.

- Velg alltid en kokeplate som best samsvarer med størrelsen på bunnen av gryten eller pannen.
- Ikke bruk kokeplater eller varmeelementer som er større enn bunnen av kokekaret.
- Bruk alltid grytekluter eller grytevotter når du setter støpejernsutstyr på eller tar det av komfyren eller ut av ovnen.
- For å unngå riper på innsiden av det nye kokekaret, anbefaler vi at du bruker redskaper av plast, tre eller varmebestandig nylon.
- Når du bruker støpejernsgryter på keramiske eller glassbelagte kokeplater, unngå å dra kokekaret over overflaten, da dette kan skade kokeflaten.
- Plasser alltid varme gryter på en varmebestandig overflate, som en bordskåner eller avkjølingsrist.
- Plasser aldri støpejernsgryter i mikrobølgeovn.
- La alltid varmt kokekar avkjøles til romtemperatur før du setter det i vann.
- Ikke varm opp en tom gryte: aldri kok uten væsk.

RENGJØRING

Det er enkelt å rengjøre kokekaret ditt. Først, skrap innsiden ren med en skrape av tre eller plast for å fjerne eventuelle matrester. Deretter, dypp kokekaret i varmt såpevann – støpejern skal aldri bløtlegges. Til slutt, scrubb til det er rent, skyll og tørk det grundig for hånd. Støpejern må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Sett aldri varmt kokekar i vann. Å plassere varme gryter i vann kan forårsake alvorlig personskaide og skade på kokekaret.

MISFARGING

I det usannsynlige tilfellet at støpejernet skulle bli misfarget, kan følgende trinn fjerne misfargingen:

1. Bland inn saften og tynne skiver av skallet fra 2 sitroner med 3 ss natron. Hell blandingen i kokekaret sammen med nok vann til å dekke flekken. Kok opp og la det småkoke i 20 minutter. Gjenta prosessen om nødvendig.
2. Vask med varmt såpevann, skyll og tørk grundig for hånd. Porselensemaltet kokekar er skjørt – slipp det aldri i gulvet.

Hvis kokekaret ditt skulle bli fliset eller ripet, må du beskytte det blottlagte støpejernet mot oksidasjon. For å beskytte det eksponerte støpejernet mot rust etter rengjøring, påfør en liten mengde matolje på den blottlagte overflaten. Fjern eventuelt overskytende olje med et tørkepapir. Dette vil bidra til å beskytte overflaten mot oksidasjon.