



KOMPLET PLEJEGUIDE

Forlæng levetiden på dit køkkengrej med korrekt vedligeholdelse

Almindelig slitage gælder for alt køkkengrej med belægning. Hvis produkterne behandles og bruges korrekt, forlænges levetiden dog væsentligt.

De 4 Universelle Grundregler (Gælder ALT køkkengrej!)

- **1. Overophed aldrig:** Lad aldrig dine gryder og pander stå tomme på et tændt blus.
- **2. Skru ned for blusset:** Steg aldrig ved maksimal temperatur på komfuret. Den lynhurtige opvarmning gør langsom temperaturstigning ekstra kritisk på induktion og gas.
- **3. Vask grundigt:** Rengør altid dit køkkengrej med opvaskemiddel både indvendigt og udvendigt efter brug.
- **4. Undgå termisk chok:** Skyl aldrig en varm pande eller gryde under rindende, koldt vand. Det kan skævvride metallet eller få emaljen til at flække. Lad den altid køle helt af først.

Generelt om stegefedt og olie

- **Brug korrekt fedtstof:** Brug altid olie eller fedtstof, der tåler høje temperaturer, som for eksempel rapsolie eller flydende margarine til stegning.
- **Undgå smør og olivenolie:** Ekstra jomfruolivenolie og almindeligt smør brænder let på ved høje temperaturer og efterlader en usynlig, tjæreagtig hinde, som ødelægger panderne.
- **Ingen sprayolie:** Brug aldrig bagespray eller olie på spraydåse. Drivgassen i disse produkter brænder fast på overfladen selv ved lave temperaturer og ødelægger belægningen permanent.

1. Non-stick belægning

- **Mindre fedtstof:** Brug minimalt eller intet fedtstof ved stegning. Maden klæber ikke fast, så længe temperaturen ikke bliver for høj.
- **Langsom opvarmning:** Varm altid panden langsomt op. Start ved lav til medium varme og øg temperaturen gradvist. Brug aldrig maksimal varme.
- **Skånsomme redskaber:** Brug kun redskaber af træ, silikone eller blød plast for at beskytte belægningen.
- **Vask i hånden:** Vask den grundigt i hånden med opvaskemiddel. Maskinopvask udtørre og ødelægger belægningen.
- **Ingen opbevaring af mad:** Opbevar ikke madvarer (især ikke syreholdige som tomat eller citron) i panden i køleskabet, da syren over tid kan nedbryde belægningen.

2. Keramisk belægning

- **Husk fedtstof:** Brug altid fedtstof ved stegning for at beskytte den keramiske overflade. Maden brænder lettere fast, hvis du bruger for lidt fedtstof.

- **Langsom opvarmning:** Start ved lav temperatur og skru gradvist op. Undgå maksimal varme. Keramisk belægning giver dog en sprødere stegeskorpe end non-stick.
- **Skånsomme redskaber:** Brug redskaber af træ, silikone eller plast for at undgå ridser.
- **Ingen opbevaring i maskine:** Vask den grundigt med opvaskemiddel i hånden. Keramiske pander tåler ikke opvaskemaskine.
- **Fjern alle rester:** Hvis der sidder fastbrændte rester, vil maden fremover brænde fast samme sted. Rengør med en blød svamp og evt. kogepladerens. Brug aldrig ståluld.
- **Undgå misfarvning & ridser:** Opbevar ikke farverige madvarer (f.eks. karry eller tomat) i lyse pander. Brug filtbeskyttelse ved stabling.

3. Hybrid belægning (Stålnet + Non-stick)

- **Hurtig varmfordeling:** Hybridpander leder varmen markant hurtigere. Medium varme svarer typisk til medium-høj varme på andre pander.
- **Husk 'brændstof':** Tilsæt altid en smule olie eller fedtstof på den kolde pande, før du tænder for blusset, så maden ikke binder sig til det rå stålnet.
- **Forvarmning:** Varm panden og fedtstoffet op på lav til medium varme i 1-2 minutter, før maden lægges på.
- **Klargøring før brug (Brænd ind):** Varm panden op på medium-lav varme første gang, gnid indersiden med 1-2 tsk. madolie i 2-3 minutter, og tør overskydende olie af.
- **Brug af redskaber:** Meget robust overflade. Du kan godt bruge metalredskaber, men skær aldrig direkte i panden med en kniv.
- **Rengøring:** Vaskes op i hånden med en blød svamp. Fastbrændte rester kan fjernes med en pasta af bagepulver og vand eller forsigtig brug af svamp/fin ståluld direkte på stålforhøjningerne.

4. Rustfrit stål (Uden belægning)

- **Husk fedtstof:** Brug altid fedtstof ved stegning, ellers binder maden sig med det samme til stålet. Velegnet til flambering og hård afbruning.
- **Tåler høj varme:** Tåler væsentligt højere varme end pander med belægning.
- **Brug af redskaber:** Metalredskaber og fin ståluld med opvaskemiddel må gerne bruges til genstridige rester. Skær dog ikke med kniv direkte på panden.
- **Vask i hånden:** Bevarer sin flotte glans og finish længst, hvis det vaskes op i hånden.
- **Korrekt saltning:** Tilsæt altid først salt til vandet, når det koger, for at undgå uaf tørreline hvide pletter (grubetæring).
- **Tip til pletter/kalk:** Kog 1 dl eddike med 1 liter vand i gryden, eller lad vand med 1 spsk. citronsyre simre i 5 minutter.

5. Emailjeret og poleret støbejern

- **Husk fedtstof:** Brug altid fedtstof ved stegning for at undgå fastbrænding. Giver et meget sprødt stegeresultat.
- **Langsom opvarmning:** Varm altid støbejern langsomt op på lav til medium varme.
- **Ovnsikkert grej:** Støbejern tåler ovn, men tjek om greb og knopper tåler de høje temperaturer.
- **Vask i hånden:** Bør altid vaskes op i hånden for at bevare emailjen og sikre lang levetid.
- **Fastbrændte rester:** Opløs en opvasketab i kogende vand direkte i panden, lad det stå til det løsner sig, og vask af med almindeligt opvaskemiddel.