

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	6
Français	9
Nederlands	12
Dansk	15
Íslenska	18
Norsk	20
Suomi	23
Svenska	26
Česky	28
Español	31
Italiano	34
Magyar	37
Polski	39
Eesti	42
Latviešu	45
Lietuvių	47
Portugues	50
Româna	53
Slovensky	56
Български	59
Hrvatski	62
Ελληνικά	65
Русский	68
Українська	71
Srpski	74

Slovenščina	77
Türkçe	79
عربي	82

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA carbon steel pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and to keep food from sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating. You can season a carbon steel pan on any cooking zone or in the oven, whichever suits you. Follow the instructions below, or you can follow an instruction video on www.ikea.com.

Seasoning: Tips and recommendations

- Use a vegetable oil with a high smoke point and neutral taste, for example grapeseed oil or sunflower oil.
- When seasoning, only the cooking surface and the interior sides of the frying pan need to be rubbed with oil. The exterior of the pan just needs a thin layer of oil every now and then to make it corrosion resistant. The handle has been lacquered and does not need to be oiled.
- For best results when seasoning a frying pan on a cooking zone, you should match the size of the cooking zone with the size of the pan. This ensures the heat is evenly distributed during continued use and results in an even seasoning layer for better non-stick performance.
- Be careful not to burn your hands since the frying pan becomes very hot when seasoning. We recommend using a kitchen tong to hold a paper towel when rubbing oil on a hot pan. When seasoning in an oven, let it cool completely before taking it out.
- When you have completed the seasoning instructions, add a tiny bit of fresh oil and give the pan a thorough shine. You can now start cooking with it. The seasoning and its non-stick performance will continue to gradually build up as the pan becomes even darker in colour after usage, and eventually it will be totally black. Note that cooking fat in a carbon steel pan is still a must, although very little is needed compared to for example a stainless-steel pan.

Seasoning on a cooking zone

1. Pour a generous amount of vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel. When done rubbing, there should be enough oil absorbed by the towel for it to drip off the paper. Save the oily paper for later use.

2. Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan. Use medium-high heat (6 out of 10) and the frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little and to darken in colour, which is normal and part of the process.
3. Continue the seasoning process for approximately 10 minutes. To ensure that all parts of the surface are covered with oil and to build up an even seasoning layer, the surface should be rubbed with oil every two minutes; use a kitchen tong – to not burn yourself on the hot pan – and hold the oily paper while rubbing. Also, to ensure even heating, try rotating the pan around every now and then. You will notice the oil thickening slightly and being absorbed by the pan.
4. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.
5. Repeat the seasoning process for another 10 minutes, but this time only apply just a thin layer of oil using a fresh paper towel. The pan might be slightly drier, and the paper might want to stick; in this case, just add a little more oil so you can smoothly rub the pan every 2 minutes.
6. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature. This time, try to really polish it until the surface gets a dry look.
7. Repeat the seasoning process one last time using only a thin layer of oil, but reduce the time to approximately 6 minutes.
8. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.

Seasoning in an oven

1. Preheat your oven to 200 C° (392 °F).
2. Pour just enough vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel.
3. Put the frying pan in the oven for about 30-40 minutes.
4. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.
5. Repeat the process and season it one more time.
6. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water with a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. If you like, you can carefully add a small drop of washing-up liquid. Note that too much washing-up liquid might dry out the material and remove the necessary layer of fat that is needed for carbon steel surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food burns and sticks, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.

- Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a carbon steel pan, the frying fat collects in the small pores in the carbon steel surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the carbon steel, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily.
- Please note that the material for carbon steel pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Deutsch

Wichtig!

- Vor dem ersten Gebrauch können Ölspuren auf dem Produkt auftreten, da der IKEA Karbonstahl mit Öl in Lebensmittelqualität vorbehandelt wurde, um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Ölspuren sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrennen der Pfanne; dies sollte vor der ersten Benutzung des Produkts vorgenommen werden; dazu bitte die unten stehende Anleitung befolgen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen. Jegliche Reste des für die Vorbehandlung verwendeten Öls in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrennen.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von

Lebensmitteln zu verhindern, sollte diese Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht. Die Karbonstahlpfanne kann auf jeder Kochzone oder im Backofen eingebrannt werden, je nachdem, was bevorzugt wird. Dazu die unten stehende Anleitung oder das Anleitungsvideo unter www.IKEA.com befolgen.

Das Einbrennen: Tipps und Empfehlungen

- Zum Einbrennen ein Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt und neutralem Geschmack verwenden, z. B. Traubenkern- oder Sonnenblumenöl.
- Dann nur die Bratfläche und die Innenseite der Bratpfanne mit Öl einfetten. Die Außenseite der Pfanne benötigt nur hin und wieder eine dünne Ölschicht, um sie rostbeständig zu machen. Der Griff ist lackiert und muss nicht geölt werden.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Größe der Kochzone der Größe der Bratpfanne entsprechen. Dadurch wird die Hitze bei fortgesetztem Gebrauch gleichmäßig verteilt und eine gleichmäßige eingebrannte Schicht für eine bessere Antihafwirkung erzielt.
- Darauf achten, sich nicht die Hände zu verbrennen, da die Pfanne beim Einbrennen sehr heiß wird. Wir empfehlen, beim Einölen der heißen Pfanne eine Küchenzange mit Papiertüchern zu verwenden. Beim Einbrennen der Pfanne im Backofen diese vollständig abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen wird.
- Nach dem Einbrennen der Pfanne gemäß der Anleitung etwas frisches Öl hinzugeben, um die Pfanne gründlich zu polieren. Jetzt kann die Bratpfanne zum Braten verwendet werden. Das Einbrennen und die Antihafwirkung werden sich nach und nach verstärken, da die Pfanne durch den Gebrauch eine noch dunklere Farbe annimmt, bis sie schließlich ganz schwarz ist. Bitte beachten, dass bei Pfannen aus Karbonstahl immer noch Speisefett zum Braten benötigt wird, wenn auch nur sehr wenig im Vergleich zu einer Pfanne aus Edelstahl.

Einbrennen auf einer Kochzone

1. Eine großzügige Menge Pflanzenöl in die Bratpfanne gießen und die gesamte Innenseite der Pfanne mit Küchenpapier einfetten. Nach dem Einfetten sollte noch so viel Öl übrig sein, dass es vom Papier abtropft. Das ölige Papier für später aufheben.
2. Die Bratpfanne auf eine Kochzone stellen, die der Größe der Pfanne entspricht. Die Kochzone auf mittlere Hitze (6 von 10) einstellen. Die Pfanne wird nun langsam heißer, mit der Zeit etwas rauchen und sich dunkel verfärben, was normal und Teil des Vorgangs ist.
3. Den Vorgang etwa 10 Minuten lang fortsetzen. Um sicherzustellen, dass alle Teile der Oberfläche mit Öl bedeckt sind und sich eine gleichmäßige Einbrennschicht bildet, sollte die Oberfläche alle zwei Minuten mit Öl eingerieben werden. Dazu das ölige Papier mit einer Küchenzange festhalten, um sich nicht an der heißen Bratpfanne zu verbrennen. Für

eine gleichmäßige Erhitzung die Pfanne von Zeit zu Zeit drehen. Das Öl wird leicht eindicken und von der Bratpfanne aufgesogen.

4. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Das Einbrennen weitere 10 Minuten fortsetzen, aber diesmal nur eine dünne Schicht Öl mit einem frischen Papiertuch auftragen. Die Bratpfanne ist jetzt vermutlich etwas trockener und das Papier kann kleben bleiben. Einfach etwas mehr Öl hinzugeben, damit sich die Pfanne alle zwei Minuten leicht einfetten lässt.
6. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Pfanne nun so gut es geht abwischen und polieren, bis die Oberfläche ein trockenes Aussehen hat.
7. Den Vorgang ein letztes Mal mit nur einer dünnen Ölschicht wiederholen, aber die Zeit auf etwa 6 Minuten reduzieren.
8. Dann die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Einbrennen im Backofen

1. Den Backofen auf 200° C (392° F) vorheizen.
2. So viel Pflanzenöl in die Bratpfanne gießen, dass sich die gesamte Innenseite mit einem Stück Küchenpapier einfetten lässt.
3. Die Pfanne etwa 30-40 Minuten in den Ofen stellen.
4. Die Bratpfanne auf Raumtemperatur abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen.
5. Den Vorgang wiederholen und die Pfanne noch einmal einbrennen.
6. Die Bratpfanne auf Raumtemperatur abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen.

Pflege und Reinigung

- Um die Bratpfanne nach dem Gebrauch zu reinigen, sie von Hand in Wasser mit einer Bürste abwaschen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Bei Bedarf können ein paar Tropfen Spülmittel hinzugegeben werden. Bitte beachten, dass zu viel Spülmittel das Material austrocknen und die für Karbonstahloberflächen notwendige Fettschicht entfernen kann.
- Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unbehandelter Karbonstahl kann rosten, wenn er nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Gebrauchsanleitung

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Beim Garen in einer Karbonstahlpfanne sammelt sich das Bratfett in den kleinen Poren in der Oberfläche. Das heißt, dass die Speisen, die gebraten oder gebräunt werden, nicht direkt mit dem Karbonstahl in Kontakt kommen, sondern vielmehr mit einer Fettschicht, die ihnen eine schöne, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen.
- Bitte beachten, dass das Material für Karbonstahl reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) nicht geeignet ist, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.
- Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät lösen, sind ungefährlich, denn der gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen heißer Kochgeräte immer Topflappen benutzen.
- Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.
- Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Important !

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en acier au carbone IKEA ont été prétraitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Ces traces d'huile sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Elles disparaîtront après le culottage de l'ustensile de cuisson, qui doit être effectué avant la première utilisation du produit ; suivre les instructions ci-dessous.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et pour éviter que

les aliments n'y adhèrent, il faut le culotter. Ceci permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur. Vous pouvez culotter une poêle en acier au carbone sur une table de cuisson ou dans un four. Suivez les instructions ci-dessous ou visionnez la vidéo explicative sur www.ikea.com.

Culottage : conseils et recommandations

- Utilisez une huile végétale avec un point de fumée élevé et un goût neutre, comme de l'huile de pépin de raisin ou de tournesol.
- Pour le culottage, seuls la surface de cuisson et les bords intérieurs de la poêle doivent être frottés avec de l'huile. L'extérieur de la poêle a juste besoin d'être enduit de temps en temps d'une très fine couche d'huile pour éviter toute corrosion. Le manche a été verni et ne doit pas être huilé.
- Pour un meilleur résultat, placez la poêle sur une zone de cuisson de diamètre similaire à celui du fond de la poêle. Ceci permet une répartition homogène de la chaleur pendant le culottage afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Veillez à ne pas vous brûler les mains car la poêle est alors très chaude. Nous vous conseillons d'utiliser des pinces pour maintenir le papier essuie-tout quand vous étalez l'huile sur la poêle. Quand le culottage se fait dans un four, attendez le complet refroidissement de la poêle pour la manipuler.
- Après avoir suivi toutes les instructions, ajoutez de nouveau un tout petit peu d'huile et passez un coup de chiffon. Vous pouvez maintenant utiliser la poêle pour cuisiner. Le culottage qui permet d'éviter que les aliments ne collent à la poêle se poursuit au fur et à mesure que la couleur de la poêle fonce, pouvant devenir complètement noire. Il faut toujours utiliser de la matière grasse pour cuisiner avec une poêle en acier au carbone, mais qu'il en faut beaucoup moins qu'avec une poêle en acier inoxydable.

Culottage sur table de cuisson

1. Versez une grande quantité d'huile végétale dans la poêle et étalez-la sur toute la surface intérieure à l'aide d'un papier essuie-tout. Après avoir bien frotté, vous devez pouvoir essorer l'essuie-tout et libérer quelques gouttes d'huile. Conservez cet essuie-tout pour plus tard.
2. Placez la poêle sur une zone de cuisson du même diamètre que la poêle. Réglez la chaleur sur 6 et attendez que la poêle chauffe lentement, qu'elle fume un petit peu et que sa couleur fonce légèrement, ce qui est normal et fait partie du culottage.
3. Laissez chauffer environ 10 minutes. Afin que toute la surface ait bien été enduite d'huile pour un culottage homogène, il faut repasser de l'huile toutes les deux minutes ; utilisez des pinces pour maintenir le papier essuie-tout et éviter de vous brûler à la poêle. Et pour que la chaleur soit bien répartie, tournez la poêle de temps à autre. Vous remarquerez que l'huile épaissit légèrement avant d'être absorbée par la poêle.

4. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.
5. Répétez l'opération pour une nouvelle durée de 10 minutes, mais en n'appliquant cette fois qu'une très fine couche d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout. La poêle peut devenir un peu plus sèche et le papier peut avoir tendance à accrocher ; dans ce cas, ajoutez un tout petit peu d'huile et frottez avec le papier toutes les 2 minutes.
6. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante. Cette fois, frottez jusqu'à ce que la surface ait un aspect sec.
7. Répétez l'opération une dernière fois en n'appliquant qu'une très fine couche d'huile et ne laissez sur le foyer chaud que 6 minutes.
8. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.

Culottage au four

1. Préchauffez le four à 200 C° (392 °F).
2. Versez la quantité nécessaire d'huile végétale dans la poêle pour pouvoir l'étaler sur toute la surface intérieure à l'aide d'un papier essuie-tout.
3. Mettez la poêle dans le four pendant 30 à 40 minutes.
4. Laissez refroidir la poêle et essuyez l'excès d'huile.
5. Répétez l'opération une nouvelle fois.
6. Laissez refroidir la poêle et essuyez l'excès d'huile.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, lavez l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Vous pouvez ajouter un petit peu de liquide vaisselle si vous le souhaitez. Ne pas utiliser trop de liquide vaisselle car il assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en acier au carbone.
- Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si la poêle rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyez à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procédez à un nouveau culottage.
- L'acier au carbone peut rouiller s'il n'est pas correctement traité. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de table de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans une poêle en acier au carbone, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont

donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.

- L'acier au carbone est également un matériau réactif, il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.
- Le fer libéré au cours de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Belangrijk!

- Vóór het eerste gebruik kunnen er sporen van olie op het product verschijnen. IKEA carbon stalen pannen zijn namelijk voorbehandeld met olie van levensmiddelenkwaliteit om corrosie tijdens het transport te voorkomen.
- De zichtbare oliesporen zijn onschadelijk en hebben geen invloed op de werking van de koekenpan. Deze verdwijnen na het inbranden van de pan, wat gedaan moet worden voordat je het product voor de eerste keer gebruikt, volg de onderstaande instructies.

Voor het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en om te voorkomen dat voedsel blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermend laagje vormt. Je kan een carbonstalen pan op elke kookplaat of in de oven inbranden, wat je maar wilt. Volg de onderstaande instructies of bekijk een uitlegfilmpje op www.ikea.nl

Inbranden: tips en aanbevelingen

- Gebruik plantaardige olie met een hoog rookpunt en een neutrale smaak, zoals druivenpitolie of zonnebloemolie.
- Voor het inbranden hoeven alleen het kookvlak en de binnenkant van de koekenpan te worden ingewreven met olie. De buitenkant hoeft slechts af en toe te worden ingewreven met een dun laagje olie om ervoor te zorgen dat de pan roestvrij wordt. Het handvat is gelakt en hoeft niet te worden ingesmeerd met olie.
- Voor de beste resultaten bij het inbranden van de koekenpan op een kookzone moet de kookzone net zo groot zijn als de pan. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en is ook de inbrandlaag gelijkmatig, zodat eten niet blijft plakken.
- Kijk uit dat je je handen niet verbrandt. De pan wordt bij het inbranden namelijk erg heet. We raden je een keukentang te gebruiken om de keukenrol vast te houden wanneer je de hete pan insmeert met olie. Wanneer je de pan inbrandt in de oven, laat de pan dan helemaal afkoelen voordat je 'm uit de oven haalt.
- Wanneer de pan is ingebrand volgens de instructies, voeg je een klein beetje nieuwe olie toe om de pan goed te laten glanzen. De pan is nu klaar voor gebruik. De pan wordt tijdens het gebruik geleidelijk aan donkerder en uiteindelijk helemaal zwart. Dat betekent dat de pan goed is ingebrand en een antiaanbaklaag heeft. Ook in een koolstofstalen pan moet je bakvet blijven gebruiken. Je hebt echter veel minder nodig dan in bijvoorbeeld een roestvrijstalen pan.

Een kookzone inbranden

1. Giet een ruimte hoeveelheid plantaardige olie in de koekenpan en wrijf de olie uit over de hele binnenkant met een stuk keukenpapier. Als je klaar bent met wrijven, moet de olie die is geabsorbeerd door het keukenpapier van het papier af druppen. Bewaar het met olie doordrenkte papier voor later gebruik.
2. Zet de koekenpan op een kookzone die bij het formaat van de pan past. Gebruik middelhoog vuur (6 van de 10) om de koekenpan langzaam op te warmen. Uiteindelijk geeft de pan een beetje rook af en wordt donkerder van kleur, wat een normaal onderdeel is van het proces.
3. Blijf zo'n 10 minuten doorgaan met het inbrandingsproces. Om ervoor te zorgen dat alle delen van het oppervlak bedekt zijn met olie en een gelijkmatige laag wordt opgebouwd, moet je het oppervlak om de twee minuten inwrijven met olie. Gebruik een keukentang om jezelf niet te branden aan de hete pan en hou het met olie doordrenkte papier vast tijdens het wrijven. Probeer daarnaast om gelijkmatige verhitting te waarborgen om de pan zo nu en dan te draaien. Je zult zien dat de olie lichtjes verdikt en wordt geabsorbeerd door de pan.
4. Haal de pan van het vuur, veeg overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Herhaal het inbrandingsproces voor nog eens 10 minuten,

maar breng dit keer maar een dun laagje olie aan met een nieuw stuk keukenpapier. De pan kan iets droger zijn en het papier blijft mogelijk vastplakken. Voeg als dat gebeurt nog iets meer olie toe, zodat je de pan soepel om de 2 minuten kan inwrijven.

6. Neem de pan van het vuur, veeg de overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur. Probeer de pan dit keer goed op te wrijven tot het oppervlak er droog uitziet.
7. Herhaal het inbrandingsproces nog een laatste keer met alleen een dun laagje olie, maar kort de tijd in tot circa 6 minuten.
8. Neem de pan van het vuur, veeg de overtollige olie af met een droog stuk keukenpapier en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.

Inbranden in een oven

1. Verwarm je oven voor op 200 C°.
2. Giet net genoeg plantaardige olie in de koekenpan en wrijf de olie uit over de hele binnenkant met een stuk keukenpapier.
3. Zet de koekenpan voor 30-40 minuten in de oven.
4. Laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur en veeg overtollige olie weg.
5. Herhaal het proces en brand de pan nogmaals in.
6. Laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur en veeg overtollige olie weg.

Verzorging en reiniging

- Reinig de pan na gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. De pan is makkelijker schoon te krijgen als hij nog warm is. Als je wilt, kan je een druppeltje afwasmiddel toevoegen. Gebruik niet teveel afwasmiddel, aangezien dit het materiaal uitdroogt en de noodzakelijke vetlaag verwijdert die nodig is voor carbonstalen oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en de pan vervolgens schoon te vegen. Het zout absorbeert overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Wanneer er roest- of voedselvlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuursponsje en opnieuw worden ingebrand.
- Onbehandeld carbonstaal kan roesten wanneer het niet op de juiste wijze behandeld wordt. Het is daarom belangrijk om de pan meteen na het afwassen af te drogen en deze regelmatig in te vetten met olie.

Gebruiksaanwijzing

- De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.
- Wanneer eten wordt gekookt in een carbonstaal pan, verzamelt het braadvet zich in de kleine poriën in het oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of aangebraden

ligt daardoor niet rechtstreeks op het carbonstaal, maar op een laagje vet, wat er voor zorgt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet zo snel aanbrandt.

- Houd er rekening mee dat het materiaal van carbonstalen pannen reactief is en niet geschikt is om in contact te komen met sterk zure levensmiddelen (bijv. citroenen en tomaten), omdat de eten daardoor kunnen verkleuren of een lichte metaalsmaak kunnen krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zoute en zure levensmiddelen.
- IJzer dat tijdens het koken van de pan afschilfert, is onschadelijk omdat het hetzelfde soort ijzer is dat normaal in het menselijk lichaam wordt aangetroffen, en dat ook hoort te worden aangetroffen.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Houd er rekening mee dat de handgrepen heet worden wanneer de pan op een kookplaat of in een oven wordt gebruikt. Gebruik altijd pannenlappen als je hem verplaatst.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische of glazen kookplaat verplaatst moet worden. Trek het niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- Stel de pan niet bloot aan grote en snelle temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar IKEA.nl

Dansk

Vigtigt!

- Før produktet bruges første gang, kan der være spor efter olie på det, fordi IKEA pander af kulstofstål er forbehandlet med madlavningsolie for at undgå rustdannelse under transport.
- De synlige spor af olie er uskedelige og påvirker ikke stegepandens funktion. Sporene forsvinder, når du har indstegt panden, hvilket bør gøres, før du bruger produktet første gang. Følg anvisningerne herunder.

Før første anvendelse

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og forhindre, at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstege produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning. Du kan indstege en pande af støbejern på alle kogezone eller i ovnen, alt efter hvad der passer dig. Følg instruktionerne nedenfor, eller du kan følge en instruktionsvideo på www.ikea.com.

Indstegning: Tips og anbefalinger

- Brug en vegetabilsk olie med et højt røgpunkt og neutral smag, for eksempel vindrukerneolie eller solsikkeolie.
- Når du skal indstege, er det kun nødvendigt at gnide stegefladen og indersiden. Pandens yderside skal bare have et tyndt lag olie ind i mellem for at gøre den korrosionsbestandig. Grebet er lakeret og skal ikke olieres.
- Hvis du vil opnå det bedste indstegningsresultat på en kogezone, bør du matche størrelsen på kogezone med pandens størrelse. Det sikrer, at varmen fordeles jævnt, når den bruges, og resulterer i et jævnt indstegningslag og bedre non-stick-evne.
- Pas på, du ikke brænder dine hænder, da panden kan blive meget varm under indstegningen. Vi anbefaler at bruge en køkkentang til at holde køkkenrullen med, når du gnider olie på en varm pande. Hvis du indsteger i en ovn, skal du lade panden køle helt af, før du tager den ud.
- Når du har gennemført vejledningen for indstegning, kan du tilføje en lille smule frisk olie og pudse panden grundigt. Nu kan du begynde at lave mad på den. Indstegningen og non-stick-funktionen vil fortsat blive opbygget, og panden får en mørkere farve efter brug, og til sidst bliver den helt sort. Bemærk, at det stadig er nødvendigt med stegefedt på en pande af støbejern, selv om der kun er brug for meget lidt sammenlignet med f.eks. en pande af rustfrit stål.

Indstegning på kogezone

1. Hæld en god sjat vegetabilsk olie i panden og gnid det rundt på hele indersiden ved hjælp af et stykke køkkenrulle. Når du er færdig med at gnide, skal køkkenrullen have absorberet så meget olie, at det drypper af papiret. Gem køkkenrullen med olie til senere brug.
2. Stil stegepanden på en kogezone, der passer i størrelsen til panden. Tænd for mellemhøj varme (6 ud af 10), og stegepanden varmer nu langsomt op og begynder på et tidspunkt at ose lidt og blive mørkere i farven, hvilket er normalt og en del af processen.
3. Fortsæt indstegningsprocessen i cirka 10 minutter. For at sikre at alle dele af overfladen er dækket af olie og for at opbygge et jævnt indstegningslag, bør du smøre overfladen med olie hvert andet minut. Brug en køkkentang til at holde på papiret, mens du gnider, så du ikke brænder dig på panden. Prøv også at dreje panden ind imellem for at sikre en jævn varme. Du vil kunne se, at olien bliver lidt tykkere og bliver absorberet af panden.
4. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.
5. Gentag indstegningsprocessen i yderligere 10 minutter, men denne gang tilføjes kun et tyndt lag olie med et nyt stykke køkkenrulle. Panden er måske lidt mere tør, og hvis papiret vil sidde fast, tilsættes lidt mere olie, så du nemt kan smøre panden hvert andet minut.
6. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur. Denne gang skal du gnide, indtil panden ser tør ud.

7. Gentag indstegningsprocessen en sidste gang kun med et tyndt lag olie, men skær tiden ned til cirka 6 minutter.
8. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.

Indstegning i ovnen

1. Forvarm ovnen til 200 C°.
2. Hæld rigeligt vegetabilsk olie i panden og gnid det rundt på hele indersiden ved hjælp af et stykke køkkenrulle.
3. Sæt stegepanden i ovnen i cirka 30-40 minutter.
4. Lad panden køle af til stuetemperatur, og tør overskydende olie af.
5. Gentag processen og indsteg den en gang til.
6. Lad panden køle af til stuetemperatur, og tør overskydende olie af.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Hvis du har lyst, kan du forsigtigt tilsætte en lille dråbe opvaskemiddel. Bemærk, at for meget opvaskemiddel kan udtørre materialet og fjerne det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af støbejern.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at panden tørrer ud.
- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteiges.
- Ubehandlet kulstofstål kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige.

Brugsanvisning

- Panden kan bruges på alle typer kogeplader og i ovnen.
- Når du tilbereder madvarer på en ubehandlet pande af kulstofstål, samler stegefedtet sig i de små porer i kulstofståloverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med kulstofstålet, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Bemærk, at materialet i pander af kulstofstål er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), idet madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.
- Jernflager, der løsnes fra panden under madlavning, er fuldstændig harmløse, fordi det er den samme type jern, der normalt er og skal findes i kroppen.
- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Vær opmærksom på, at håndtagene bliver varme, når panden anvendes på et komfur eller i ovnen. Brug altid grydelapper, når du flytter den.

- Løft altíð panden, nár den skal flyttes pà en keramisk kogeplade. Træk den ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.
- Panden mår ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme pande, da pandens bund kan slå sig.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge IKEA.dk.

Íslenska

Mikilvægt!

- Fyrir fyrstu notkun gætu verið leifar af olíu á vörunni, þar sem IKEA pönnur úr kolstáli hafa verið meðhöndlaðar með matarolíu til að koma í veg fyrir að hún skemmist í flutningum.
- Sýnileg ummerki olíu eru skaðlaus og hafa ekki áhrif á notagildi pönnunnar. Þau hverfa eftir að búið er að steikja hana til, sem þarf að gera áður en þú notar vöruna í fyrsta sinn, vinsamlega fylgdu leiðbeiningunum að neðan.

Áður en varan er tekin í notkun

- Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum og þurrka vel. Leifar af meðhöndlun með matarolíu hjálpa til við að steikja pönnuna til.
- Til að koma í veg fyrir að pannan tærast og matur festist þarf að steikja hana til. Með því að steikja hana til fyllast glufur af olíu sem mynda varnarlag. Þú getur notað alls kyns helluborð eða ofn til að steikja pönnuna til, eins og hentar. Fylgdu leiðbeiningunum að neðan eða horfðu á leiðbeiningamyndband á www.IKEA.com

Steikja til: Ráð og meðmæli.

- Notaðu jurtaolíu með hátt brennslumark og hlutlaust bragð, til að mynda vínberjafræolíu eða sólblómaolíu.
- Þegar þú steikir hana til þarf aðeins að nudda olíu á yfirborðið sem kemst í snertingu við mat. Ytra birði þarf aðeins þunnt lag af olíu af og til, svo það sé varið fyrir ryði. Haldan er lökkuð og þarf því ekki olíu.
- Fyrir bestu útkomu þegar þú steikir til pönnu á helluborði er gott að stærðin á hellunni sé sú sama og stærðin á pönnunni. Það tryggir jafnan hita þegar þú notar hana til að steikja og það festist síður matur á henni.
- Gættu þess að brenna ekki hendurnar þar sem pannan verður afar heit þegar hún er steikt til. Við mælum með að nota eldhústangir til að halda á eldhúspappírnum þegar þú nuddar olíu á heita pönnu. Þegar þú steikir pönnu til í ofni, láttu hana kólna alveg áður en þú tekur hana út.
- Þegar þú hefur farið eftir leiðbeiningunum getur þú bætt við örlítilli olíu til að færa pönnunni meiri glans. Nú getur þú notað hana til að elda mat. Viðloðunarfríir eiginleikar pönnunnar verða enn betri og pannan verðu dekkri eftir

notkun og að lokum svört. Athugaðu að það verður að nota fitu til að elda með pönnu úr kolstáli en þó mun minna en til dæmis á ryðfrírri stálpönnu.

Steikja til pönnu á helluborði

1. Helltu góðu magni af jurtaolíu á pönnuna og nuddaðu henni í allt yfirborðið með eldhúspappír. Þegar búið er að nudda olíuna í pönnuna ætti eldhúspappír að geta dregið nóg af olíu í sig þannig að það drjúpi af honum. Geymdu pappírinn.
2. Leggðu pönnuna á hellu sem er í sömu stærð og pannan. Stilltu á miðlungshita (6 af 10) og pannan hitnar rólega þar til það rýkur örlítið úr henni og hún verður dekkri, sem er eðlilegt og hluti af ferlinu.
3. Haltu áfram að steikja pönnuna til í u.þ.b. 10 mínútur. Til að tryggja að allt yfirborð pönnunnar sé olíuborið og til að tryggja jafnara lag þarf að nudda yfirborðið með olíu á tveggja mínútna fresti; notaðu tangir til að nudda með eldhúspappír með olíunni til að koma í veg fyrir bruna. Prófaðu að snúa pönnunni af og til fyrir enn jafnari hita. Þú tekur eftir því að olían þykknar örlítið og pannan dregur hana í sig.
4. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.
5. Endurtaktu ferlið í 10 mínútur til viðbótar en í þetta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu með nýjum eldhúspappír. Pannan gæti orðið örlítið þurrari og pappírinn fests við; ef svo er þá getur þú bætt við smá olíu þannig að þú getur auðveldlega nuddað henni í pönnuna á 2 mínútna fresti.
6. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita. Í þetta sinn reyndu að pússa pönnuna þar til yfirborðið virðist þurrt.
7. Endurtaktu ferlið í síðasta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu en aðeins í 6 mínútur.
8. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgansolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.

Steikja til í ofni

1. Forhitaðu ofninn við 200 C° (392 °F).
2. Helltu hæfilega miklu magni af jurtaolíu á pönnuna og nuddaðu henni í allt yfirborðið með eldhúspappír.
3. Settu pönnuna í ofninn í um 30-40 mínútur.
4. Leyfðu pönnunni að kólna niður í stofuhita og þurrkaðu afgangsolíu af.
5. Endurtaktu og steiktu pönnuna einu sinni enn.
6. Leyfðu pönnunni að kólna niður í stofuhita og þurrkaðu afgangsolíu af.

Umhirða og þrif

- Eftir notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum með vatni og bursta. Það er auðveldara að þrifa hana þegar hún er enn heit. Ef þú vilt þá getur þú bætt við litlum dropa af

uppvottalegi varlega. Ekki nota mikinn uppvottalögur þar sem hann gæti þurrkað upp efnið og fjarlæggt lag af fitu sem er nauðsynleg fyrir yfirborð úr kolstáli.

- Hægt er að fjarlægja bletti sem myndast við matreiðslu með því að strá salti á pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafitu en skilur eftir nógu mikla fitu til að koma í veg fyrir að pannan þorni.
- Ef það myndast ryðblettir eða matvæli brenna við og skilja eftir bletti er hægt að þvo pönnuna með stálull eða grófum svampi og steikja hana aftur til.
- Ómeðhöndlað kolstál getur tærst ef það er ekki meðhöndlað rétt. Það er mikilvægt að þurrka pönnuna strax eftir uppvask og bera olíu á stálið reglulega.

Notkun

- Pannan hentar öllum gerðum helluborða og má fara í ofn.
- Þegar matur er eldaður í kolstálpönnu safnast fitan fyrir í litlum ójöfnum í yfirborðinu. Það þýðir að maturinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við kolstálið sjálft heldur við fituna sem gefur matnum fallega brúna áferð við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturinn brenni auðveldlega.
- Athugaðu að efnið í kolstáli er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við hráefni sem innihalda mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn getur tapað lit eða dregið í sig örlítið málmbragð. Pannan sjálf getur ennig upplitast af salti og sýru.
- Stál sem flagnar af pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannlíkamanum.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pönnunnar að þvermáli.
- Athugaðu að handföngin verða heit þegar pannan er notuð á helluborði eða í ofni. Notaðu alltaf pottaleppa við að færa pönnu úr stað.
- Lyftu alltaf pönnunni ef þú þarft að færa hana til á gleri eða keramikhelluborði. Ekki draga pönnuna yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.
- Haltu pönnunni frá miklum og snöggum hitabreytingum, t.d. með því að láta kalt vatn renna á heita pönnu. Botninn gæti skekkst.
- Ef þú lendir í vandræðum með vöruna, hafðu þá samband við næstu IKEA verslun/þjónustuver eða kíktu á IKEA.is.

Norsk

Viktig!

- Før første gangs bruk kan det være spor av olje på produktet, ettersom våre karbonstålpanner har blitt forbehandlet med matolje for å hindre rust under transport.
- De synlige sporene av olje er ufarlige og påvirker ikke stekepannens funksjon. De vil forsvinne etter innsetting av kokekarene, som bør gjøres før du bruker produktet for første gang, ved å følge instruksjonene nedenfor.

Før bruk første gang

- Før første bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes. Eventuelle rester av matolje fra forbehandlingen vil hjelpe i innsettingsprosessen.
- For at produktet skal motstå rust og fastbrenning av mat, må dette kokekaret gjennomgå en innsettingsprosess. Ved innsetting fylles porene i panna med olje som danner et beskyttende belegg. Du kan varme opp den innoljede karbonstålpanna på en kokesone eller i ovnen, det er opp til deg. Følg instruksene under, eller du kan følge en instruksjonsvideo på IKEA.no.

Innsetting: Tips og anbefalinger

- Bruk en vegetabilsk olje med høyt røykpunkt og nøytral smak, for eksempel druefrøolje eller solsikkeolje.
- Når du krydrer, må bare kokeflaten og innsiden av stekepanna gnis med olje. Utsiden av panna trenger bare et tynt lag olje nå og da for å gjøre den korrosjonsbestandig. Håndtaket er lakkert og trenger ikke å oljes.
- For best resultat når du varmer opp en stekepanne innsatt med olje på en kokesone, bør du matche størrelsen på kokesonen med størrelsen på panna. Dette sikrer at varmen fordeles jevnt under fortsatt bruk og resulterer i et jevnt lag for bedre slippyttelse.
- Vær forsiktig så du ikke brenner hendene, siden stekepanna blir veldig varm når den innsettes. Vi anbefaler å bruke en tang/stekepinsett for å holde et papirhåndkle når du gnir olje på en varm panne. Når du varmer opp panna i en ovn, la den avkjøles helt før du tar den ut.
- Når du har fullført instruksene for innsetting, tilsett litt frisk olje og gi panna en grundig glans. Du kan nå begynne å lage mat med den. Innsettingen og slippyttelsen vil fortsette å bygge seg opp etter hvert som panna blir enda mørkere i fargen etter bruk, og til slutt vil den være helt svart. Vær oppmerksom på at det fortsatt er nødvendig å lage mat med fett i en karbonstålpanne, selv om det kreves mye mindre enn i for eksempel en panna i rustfritt stål.

Innsetting på en kokesone

1. Hell en sjenerøs mengde vegetabilsk olje i stekepanna og gni den over hele innsiden ved hjelp av et tørt kjøkkenpapir. Når du er ferdig med å gni, bør det være nok olje absorbert til at det kan dryppe av papiret. Spar på det oljete papiret for senere bruk.
2. Sett stekepanna på en kokesone som passer til størrelsen på panna. Bruk middels høy varme (6 av 10) og stekepanna vil nå sakte varmes opp og til slutt begynne å ryke litt og bli mørkere i fargen, noe som er normalt og en del av prosessen.
3. Fortsett innsettingsprosessen i ca. 10 minutter. For å sikre at alle delene av overflaten er dekket med olje og for å bygge opp et jevnt lag, bør overflaten gnis inn med olje hvert annet minutt; bruk en tang eller stekepinsett – for ikke å brenne deg på den varme panna – og hold det oljeaktige papiret mens du gnir. For å sikre jevn oppvarming, prøv å rotere panna av og til. Du vil merke at oljen fortykkes litt og absorberes av kokekaret.

4. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørk kjøkkenpapir og la den avkjøles til romtemperatur.
5. Gjenta innsettingsprosessen i ytterligere 10 minutter, men denne gangen påføres bare et tynt lag olje med et nytt tørk kjøkkenpapir. Panna kan være litt tørrere, og papiret kan være feste seg; i dette tilfellet, bare tilsett litt mer olje slik at du kan gni panna jevnt hvert 2. minutt.
6. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørt papirhåndkle og la den avkjøles til romtemperatur. Denne gangen, prøv å virkelig polere den til overflaten får et tørt utseende.
7. Gjenta innsettingsprosessen en siste gang med bare et tynt lag olje, men reduser tiden til ca. 6 minutter.
8. Ta panna av varmen, tørk av overflødig olje med et tørt papirhåndkle og la den avkjøles til romtemperatur.

Innsetting i en ovn

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Hell akkurat nok vegetabilsk olje i stekepanna og gni den over hele innsiden ved hjelp av et tørk kjøkkenpapir.
3. Sett stekepanna i ovnen i ca. 30-40 minutter.
4. La panna stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje.
5. Gjenta prosessen og sett den inn med olje en gang til.
6. La panna stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje.

Rengjøring

- Rengjør panna etter bruk ved å vaske den for hånd med vann og oppvaskbørste. Dersom du vasker panna mens den fortsatt er varm er det enklere å få den ren. Hvis du vil, kan du forsiktig tilsette en liten dråpe oppvaskmiddel. Ikke bruk for mye oppvaskmiddel siden det tørker ut materialet og fjerner det nødvendige fettlaget som trengs på karbonstålcoverflater.
- Flekker fra matrester kan fjernes ved å strø litt salt i panna og deretter tørke den ren. Salt absorberer overflødig fett, men etterlater nok til å forhindre at panna tørker ut.
- Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan den rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter oljes inn på nytt.
- Ubehandlet karbonstål kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke kokekaret når det er vasket og olje det regelmessig.

Slik bruker du den

- Panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.
- Når du lager mat i ei panne av karbonstål, samler stekefettet seg i de små porene i overflaten. Maten som skal stekes eller brunes, ligger derfor ikke rett på bunnen, men på et lag av fett som gir en pen, gylden stekeskorpe. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett.
- En annen ting å merke seg med karbonstålpanner, er at materialet reagerer lett med andre stoffer og ikke er egnet til å være i kontakt med svært syrlige matvarer (f.eks. sitron

og tomat), siden maten lett kan bli misfarget eller ta litt smak av metallet. Selve panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.

- Jern som flaker av panna under matlaging, er fullstendig harmløst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger.
- Du kan spare energi ved å plassere kokekaret på ei plate med samme diameter som panna, eller mindre.
- Husk at håndtakene kan bli varme, når panna er i bruk på en platetopp eller i stekeovnen. Bruk alltid grytekluter når du flytter på den.
- For å unngå riper på en glasskeramisk platetopp, løft alltid stekepanna når du flytter på den. For å unngå riper må du ikke trekke den over platetoppen.
- Ikke utsett panna for store og plutselige temperaturendringer, f.eks. ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen av pannen bli skeiv.
- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus eller vårt Kundesenter, eller besøk IKEA.no

Suomi

Tärkeää!

- Tuotteen pinnalla saattaa olla öljyjälkiä ennen ensimmäistä käyttökertaa. IKEA-hiiliteräs pannut on esikäsitelty elintarvikeöljyllä, mikä ehkäisee ruustumista kuljetuksen aikana.
- Öljyjäljet ovat vaarattomia eivätkä vaikuta paistinpannun toimivuuteen. Ne katoavat rasvapolton yhteydessä, mikä on tehtävä ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata alla olevia ohjeita.

Ennen käyttöä

- Ennen kuin käytät tätä tuotetta ensimmäistä kertaa, pese se käsin ja kuivaa huolellisesti. Jäljelle jäänyt esikäsitelyöljy auttaa rasvapoltoissa.
- Tämä keittoastia tulee rasvapolttaa, jotta se ei ruostu ja ruoka ei tartu siihen. Rasvapoltoissa öljy muodostaa suojaavan kerroksen pannun pinnalle. Voit rasvapolttaa hiiliteräs pannun millä tahansa keittotasolla tai uunissa. Noudata alla olevia ohjeita tai katso ohjevideo osoitteessa www.ikea.com.

Rasvapoltto: Vinkkejä ja suosituksia

- Käytä maultaan mietoa ja kuumennusta kestäväää kasviöljyä, kuten rapsi- tai auringonkukkaöljyä.
- Rasvapoltoissa ainoastaan paistinpannun sisäpinta ja -reunat tulee pyyhkiä öljyllä. Pannun ulkopinnoille riittää ohut öljykerros silloin tällöin estämään ruustumista. Kahva on lakattu, joten sitä ei tarvitse öljytää.
- Keittotasolla poltettaessa saat parhaan lopputuloksen, kun käytät keittolevyä, joka on lähimpänä paistinpannusi

kokoa. Näin lämpö jakautuu tasaisesti jatkuvassa käytössä, ja tasainen rasvakerros myös takaa pannulle paremman tarttumattomuuden.

- Varo, ettet polta käsiäsi, sillä paistinpannu kuumenee rasvapolton aikana. Suosittelemme käyttämään keittiöpihtejä ja talouspaperia öljyn levittämiseen kuumalle pannulle. Jos teet rasvapolton uunissa, poista pannu uunista vasta, kun se on täysin jäähtynyt.
- Kun olet suorittanut rasvapolton ohjeiden mukaisesti, lisää pannulle uusi tilkka öljyä antamaan sille kiiltoa. Voit nyt käyttää sitä ruoanlaitossa. Rasvakerros ja tarttumaton pinnoite vahvistuvat vähitellen käytössä pannun tummuessa ja lopulta muuttuessa kokonaan mustaksi. Huomaa, että hiiliterässpan>pannulla tulee silti käyttää paistorasvaa – vaikkakin vain pieni määrä riittää verrattuna esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä valmistettuun pannuun.

Rasvapoltto keittolevyllä

1. Kaada paistinpannulle reilu loraus kasviöljyä ja levitä sitä kauttaaltaan pannun sisäpinnoille talouspaperilla. Levityksen jälkeen paperissa tulisi olla öljyä niin paljon, että se tihkuu rasvaa. Säilytä öljyinen paperi myöhempää käyttöä varten.
2. Aseta paistinpannu keittolevylle, joka on lähimpänä pannun kokoa. Kuumenna levy keskilämmölle (6/10). Paistinpannu lämpenee vähitellen ja alkaa lopulta hieman savuta ja tummuu. Tämä on normaalia ja kuuluu prosessiin.
3. Jatka rasvapolttoon noin 10 minuutin ajan. Jotta rasvakerros on kauttaaltaan tasainen, pintaa tulisi pyyhkiä öljyllä kahden minuutin välein. Pyyhi pannua öljyisellä talouspaperilla keittiöpihtien avulla, jotta et polta itseäsi kuumalla pannulla. Jotta pannu lämpenee tasaisesti, voit käännellä sitä levyllä silloin tällöin. Tulet huomaamaan, kuinka öljy hieman paksuuntuu ja imeytyy pannuun.
4. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
5. Toista polttoprosessi 10 minuutin ajan, mutta lisää tällä kertaa vain ohut kerros öljyä kuivalla talouspaperilla. Pannu voi tuntua nyt kuivemmalta, ja paperi saattaa tarttua siihen kiinni. Tällöin voit lisätä hieman öljyä, jotta saat levitettyä sitä paperilla kahden minuutin välein.
6. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Pyyhi tällä kertaa hankaamaan pintaa niin, että saat siitä kiiltävän ja kuivan.
7. Toista rasvapoltto vielä kerran käyttäen vain pientä määrää öljyä ja vähentäen kuumennusajan noin kuuteen minuuttiin.
8. Siirrä pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy kuivalla talouspaperilla ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Rasvapoltto uunissa

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen (392 °F).
2. Kaada paistinpannulle pieni loraus kasviöljyä ja levitä sitä kauttaaltaan pannun sisäpinnoille talouspaperilla.
3. Nosta paistinpannu uuniin noin 30–40 minuutiksi.

4. Anna pannun jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja pyyhi ylimääräinen öljy pois.
5. Toista prosessi ja rasvapolta vielä kertaalleen.
6. Anna pannun jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja pyyhi ylimääräinen öljy pois.

Huolto ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla käytön jälkeen. Pannu on helpompi puhdistaa, jos sen pesee lämpimänä. Halutessasi voit lisätä varovasti pienen tipan astianpesuainetta. Huomaa, että liiallinen määrä astianpesuainetta kuivattaa materiaalia ja poistaa rasvakerroksen, jota tarvitaan hiiliteräspinnoissa.
- Ruokajäämät voi poistaa ripottelemalla suolaa pannulle ja pyyhkimällä puhtaaksi. Suola imee ylimääräisen rasvan, mutta jättää sitä tarpeeksi, jotta pannu ei kuivu.
- Jos pannussa ilmenee ruostetta tai ruokatahroja tai ruoka palaa siihen kiinni, pannu voidaan puhdistaa teräsvillalla tai hankaussienellä ja rasvapolttaa sitten uudelleen.
- Käsittelemätön hiiliteräs voi ruostua, jos sitä ei hoideta asianmukaisesti. Astia tulee siksi kuivata heti tiskauksen jälkeen ja öljytä säännöllisesti.

Käyttöohje

- Pannu soveltuu käytettäväksi kaikentyyppisillä keittotasolla sekä uunissa.
- Kun ruokaa valmistetaan hiiliteräspannalla, paistorasva kerääntyy pinnan pieniin huokosiin. Tämä tarkoittaa, että ruoka ei ole suoraan kosketuksessa hiiliteräksen vaan rasvakerroksen kanssa, mikä ruskistaa ruoan kauniisti. Näin ruoka ei myöskään pala helposti.
- Huomaa, että hiiliteräspannujen materiaali on reaktiivinen, joten se ei sovellu käyttöön voimakkaasti happamien ruoka-aineiden, kuten sitruunan tai tomaatin, kanssa. Happamat ruoat voivat värjäytyä tai niihin voi tarttua lievä metallin maku. Suola ja happamat ruoka-aineet voivat myös värjätä pannun.
- Pannun pinnasta irtoava rauta on vaaratonta ja vastaa normaalisti ihmiskehossa esiintyvää rautaa.
- Voit säästää energiaa asettamalla keittoastian sen pohjan kokoiselle tai pienemmälle keittoalueelle.
- Huomioi, että kahvat kuumenevat, kun pannua käytetään keittotasolla tai uunissa. Käytä aina patalappuja, kun siirrät pannua.
- Nosta astia aina, kun siirrät sitä lasisella tai keraamisella keittotasolla. Älä vedä sitä keittotason yli, sillä tämä voi naarmuttaa keittotasoa.
- Älä altista pannua suurille ja äkillisille lämpötilamuutoksille, esim. kaatamalla kylmää vettä kuumaan pannuun, sillä pannun pohja voi menettää muotonsa.
- Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai käy osoitteessa www.ikea.fi.

Svenska

Viktigt!

- Innan första användning kan spår av olja finnas på produkten. Det beror på att stekpannor i kolstål från IKEA har förbehandlats med livsmedelsgodkänd olja för att förhindra rostangrepp under transporten.
- De synliga spåren av olja är ofarliga och påverkar inte stekpannans funktion. De kommer att försvinna efter att kokkärlet har bränts in, vilket bör göras innan du använder produkten för första gången, följ instruktionerna nedan.

Innan första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant. Eventuell kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till när du bränner in stekpannan.
- För att produkten ska stå emot rostangrepp och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls stekpannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning. Du kan bränna in en stekpanna av kolstål på valfri värmezonen eller i ugnen, beroende på vad som passar dig. Följ instruktionerna nedan, eller så kan du följa instruktionsvideon på www.ikea.com.

Inbränning: Tips och rekommendationer

- Använd en vegetabilisk olja med hög rykpunkt och neutral smak, till exempel druvkärnolja eller solrosolja.
- När du bränner in stekpannan är det bara stekytan och stekpannans insida som behöver smörjas in med olja. Stekpannans utsida behöver bara ett tunt lager olja för att stå emot rostangrepp. Handtaget är lackat och behöver inte oljas in.
- För bästa resultat när du bränner in stekpannan på en värmezonen bör du matcha värmezonen storlek med stekpannans storlek. Det gör att värmen fördelas jämnt under den fortsatta användningen och ger ett jämnt inbränt skikt för bättre non-stick-prestanda.
- Var försiktig så du inte bränner händerna, eftersom stekpannan blir väldigt varm när du bränner in den. Vi rekommenderar att du använder en kökstång för att hålla i hushållspappret när du oljar in den heta stekpannan. När du bränner in stekpannan i en ugn, låt den svalna helt innan du tar ut den.
- När du har bränt in stekpannan enligt instruktionerna, tillsätt lite färsk olja för att ge stekpannan glans. Du kan nu börja laga mat i den. Bränningen och non-stick-prestandan kommer att fortsätta att gradvis byggas upp när stekpannan används och blir ännu mörkare i färgen, för att så småningom bli helt svart. Observera att du fortfarande måste använda matfett i stekpannor av kolstål, även om det behövs väldigt lite jämfört med till exempel stekpannor i rostfritt stål.

Inbränning på en värmezonen

1. Håll en rejäl mängd vegetabilisk olja i stekpannan och smörj

in hela insidan med hjälp av hushållspapper. När du har smörjt klart bör det vara tillräckligt med olja kvar för att det ska droppa av pappret. Spara det oljiga pappret till senare.

2. Sätt stekpannan på en värmezoon som matchar pannans storlek. Använd medelhög värme (6 av 10) och stekpannan kommer nu sakta värmas upp. Så småningom kommer den att börja ryka lite och bli mörkare i färgen, vilket är normalt och en del av processen.
3. Fortsätt processen i cirka 10 minuter. För att se till att alla delar av ytan är täckta med olja och för att bygga upp ett jämnt inbränt skikt bör ytan smörjas in med olja varannan minut. Håll det oljiga pappret med en kökstång för att inte bränna dig på den heta stekpannan. För jämn uppvärmning, snurra på stekpannan då och då. Du kommer att märka att oljan tjocknar något och absorberas av pannan.
4. Ta bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.
5. Upprepa inbränningen i ytterligare 10 minuter, men den här gången applicerar du bara ett tunt lager olja med nytt hushållspapper. Stekpannan kan nu vara lite torrare och pappret kan fastna. Tillsätt då bara lite mer olja så att du enkelt kan smörja stekpannan varannan minut.
6. Ta återigen bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur. Försök att torka stekpannan tills ytan får ett torrt utseende.
7. Upprepa processen en sista gång med endast ett tunt lager olja, men reducera tiden till cirka 6 minuter.
8. Ta sedan bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.

Inbränning i ugn

1. Värm ugnen till 200 C° (392 °F).
2. Häll tillräckligt med vegetabilisk olja i stekpannan för att kunna smörja in hela insidan med en bit hushållspapper.
3. Sätt in stekpannan i ugnen i cirka 30-40 minuter.
4. Låt stekpannan svalna till rumstemperatur och torka bort överflödiga olja med ett torrt hushållspapper.
5. Upprepa processen och bränn in stekpannan ytterligare en gång.
6. Låt stekpannan svalna till rumstemperatur och torka återigen bort överflödiga olja.

Skötsel och rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att tvätta den för hand i vatten med en borste. Om du diskar stekpannan medan den fortfarande är varm blir den enklare att rengöra. Om du vill kan du försiktigt addera en droppe diskmedel. Observera att för mycket diskmedel kan torka ut materialet och ta bort det nödvändiga lagret av fett som behövs för ytor av kolstål.
- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i

stekpannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar för att ytan inte ska torka ut.

- Om rost eller fläckar från mat uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat kolstål kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka stekpannan direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Användning

- Stekpannan kan användas på alla typer av hällar och är ugnsäker.
- När mat tillagas i en kolstålspanna samlas stekfettet i de små porerna i kolstålsytan. Det betyder att maten som ska stekas eller brynas inte kommer i direkt kontakt med kolstålet, utan ligger på ett lager fett som skapar en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte bränns så lätt.
- Observera att materialet i kolstålpannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citroner och tomater), eftersom maten kan bli missfärgad eller få en lätt metallsmak. Pannan i sig kan också bli missfärgad av salter och sura livsmedel.
- Järn som fälls ut från pannan under matlagningen är ofarligt, eftersom det är samma sorts järn som normalt finns och bör finnas i människokroppen.
- Genom att placera stekpannan på en värmezona med samma eller mindre diameter som kokkärlet kan du spara energi.
- Tänk på att handtagen blir varma när stekpannan används på häll eller i ugn. Använd alltid grytappar när du flyttar den.
- Lyft alltid stekpannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll. För att undvika risken för repor, dra den inte över hällen.
- Utsätt inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.
- Om du har några problem med produkten, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Důležité!

- Před prvním použitím se na výrobku mohou objevit stopy oleje, protože pánve z uhlíkové oceli IKEA byly předem ošetřeny potravinářským olejem, aby se zabránilo korozi během přepravy.
- Viditelné stopy oleje jsou nezávadné a nemají vliv na funkčnost pánve. Zmizí po ošetření nádobí, což by mělo být provedeno před prvním použitím výrobku. Postupujte podle pokynů níže.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím tento výrobek umyjte v ruce a důkladně osušte. Jakýkoli zbytek předem upraveného potravinářského oleje napomůže procesu ošetření.
- Aby výrobek odolal korozi a připravované jídlo se na něj nelepilo, musí toto nádobí projít procesem ošetření povrchu. Ošetřením povrchu se póry pánve naplní olejem, který vytvoří ochranný povlak. Pánev z uhlíkové oceli můžete ošetřit na jakékoli varné zóně nebo v troubě, podle toho, co vám vyhovuje. Postupujte podle pokynů níže nebo můžete postupovat podle instruktážního videa na www.IKEA.com

Ošetřování: Tipy a doporučení

- Používejte rostlinný olej s vysokým kouřovým bodem a neutrální chutí, například olej z hroznových jader nebo slunečnicový olej.
- Během ošetřování je potřeba olejem potřít pouze varnou plochu a vnitřní strany pánve. Vnější část pánve stačí ošetřit olejem jen jednou za čas, aby byla odolná vůči korozi. Rukojeť je lakovaná a není třeba ji ošetřovat olejem.
- Pokud chcete dosáhnout během ošetřování pánve na varné zóně nejlepších výsledků, měli byste výběr velikosti varné zóny přizpůsobit velikosti pánve. Tímto způsobem zajistíte rovnoměrnou vrstvu ošetření a distribuci tepla během používání. Výsledkem bude lepší nepřilnavý výkon.
- Dávejte pozor, abyste si nepopálili ruce. Pánev je během ošetřování velmi horká. Během nanášení oleje na rozpálenou pánev doporučujeme použít na přidržení papírové utěrky kuchyňské kleště. Během ošetřování v troubě nechte pánev před vyjmutím úplně vychladnout.
- Jakmile dokončíte pokyny pro ošetření, přidejte trochu čerstvého oleje a pánev důkladně vyleštěte. Nyní na ní můžete začít vařit. Ošetření a jeho nepřilnavost se budou i nadále postupně hromadit, a tak barva pánve bude po použití ještě tmavší a nakonec bude úplně černá. Všimněte si, že použití tuku na vaření v pánvi z uhlíkové oceli je stále nutností, i když ve srovnání například s pánví z nerezavějící oceli je ho potřeba velmi málo.

Ošetřování na varné zóně

1. Nalijte do pánve dostatečné množství rostlinného oleje a pomocí kusu papírové utěrky jej rozetřete po celém vnitřním povrchu. Po dokončení roztírání by utěrka měla absorbovat tolik oleje, aby mohl odkapávat z papíru. Naolejovaný papír uložte na pozdější použití.
2. Umístěte pánev na varnou zónu, která odpovídá velikosti pánve. Použijte středně vysokou teplotu (6 z 10). Pánev se nyní pomalu zahřeje a nakonec se z ní začne trochu kouřit a ztmavne, což je zcela normální a součástí procesu.
3. Pokračujte v procesu ošetřování přibližně 10 minut. Aby byly olejem pokryty všechny části povrchu a aby se vytvořila rovnoměrná vrstva ošetření, měl by být povrch každé dvě minuty potírán olejem. Abyste se o rozpálenou pánev nespálili, použijte k držení papírové utěrky kuchyňské kleště. Rovnoměrný ohřev podpoříte tak, že pánví občas otočíte. Uvidíte, že olej mírně houstne a pánev ho absorbuje.

4. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu.
5. Proces ošetření opakujte dalších 10 minut, ale tentokrát naneste pouze tenkou vrstvu oleje pomocí nové čisté papírové utěrky. Pánev může být trochu sušší a papír může mít tendenci se lepit; v tomto případě stačí přidat trochu více oleje, abyste mohli každé 2 minuty pánev hladce otřít.
6. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu. Tentokrát zkuste povrch pořádně vyleštit, dokud nezíská suchý vzhled.
7. Opakujte proces ošetření naposledy s použitím pouze tenké vrstvy oleje, ale zkratke čas na přibližně 6 minut.
8. Sundejte pánev z varné zóny, přebytečný olej setřete suchou papírovou utěrkou a nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu.

Ošetření povrchu v troubě

1. Předehřejte troubu na 200 C°.
2. Nalijte do pánve dostatečné množství rostlinného oleje a pomocí kusu papírové utěrky jej rozetřete po celém vnitřním povrchu.
3. Vložte pánev do trouby na asi 30–40 minut.
4. Nechte pánev vychladnout na pokojovou teplotu a přebytečný olej setřete.
5. Proces opakujte a povrch pánve ještě jednou ošetřete.
6. Nechte nádobí vychladnout na pokojovou teplotu a přebytečný olej setřete.

Údržba a čištění

- Po použití umyjte pánev ručně ve vodě pouze za pomoci kartáčku. Pokud pánev umyjete, dokud je stále horká, snáze z ní všechny nečistoty odstraníte. Pokud chcete, můžete opatrně přidat malou kapku prostředku na mytí nádobí. Pamatujte, že příliš mnoho mycího prostředku může materiál vysušit a odstranit potřebnou vrstvu tuku, která je pro povrchy z uhlíkové oceli nezbytná.
- Skvrny z připravovaných jídel odstraníte nasypáním soli do pánve, kterou poté setřete. Sůl absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává dostatek tuku, který zabraňuje vysychání pánve.
- Pokud dojde ke korozi nebo se objeví skvrny od potravin nebo pokud se jídlo na nádobí připálí a přilepí, lze jej očistit drátěnkou nebo houbičkou, a poté opakovat proces ušetření povrchu.
- Neošetřená uhlíková ocel může korodovat, pokud není ošetřena patřičným způsobem. Proto je důležité pánev ihned po umytí vysušit a pravidelně ošetřovat olejem.

Návod na použití

- Pánev lze používat na všech typech varných desek a je vhodná také do trouby.
- Během vaření na pánvi z uhlíkové oceli, se horký tuk shromažďuje v malých pórech na povrchu uhlíkové oceli. To znamená, že jídla, která smažíte nebo opékáte, nejsou v

přímém kontaktu s uhlíkovou ocelí, ale spíše s vrstvou tuku, která zajišťuje připravovanému pokrmu hezký zlatavý povrch. Tímto způsobem také zabráníte snadnému připalování potravin.

- U pánvi z uhlíkové oceli je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože takové jídlo by mohlo změnit barvu nebo získat jemnou kovovou příchuť. Samotná pánev se může také zabarvit solemi a kyselými potravinami.
- Železo, které se během vaření odlupuje z pánve, je zcela neškodné, protože se jedná o stejný druh železa, který se běžně v lidském těle nachází a měl by se v něm také vyskytovat.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má pánev můžete ušetřit energii.
- Nezapomeňte, že rukojeti se při používání pánve na varné desce nebo v troubě zahřívají. Během manipulace s nádobím vždy používejte chňapky.
- Během přemísťování pánve na skleněné nebo sklokeramické varné desce ji vždy zvedněte. Abyste předešli riziku poškrábání, neposunujte pánev po varné desce.
- Nevystavujte pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve by se dno mohlo deformovat.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Importante

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite de grado alimentario con el que se ha tratado previamente el producto ayudarán en el proceso de curado.
- Para que el producto no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe someter a un proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector. Puedes curar una sartén de acero al carbono donde prefieras: en cualquier área de cocina o en el horno. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en www.ikea.es.

Curado: consejos y recomendaciones

- Usa un aceite vegetal con un elevado punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semillas de uva o aceite de girasol.
- Al curar la sartén, solo se debe aplicar aceite a la superficie de cocción y los laterales interiores. La parte exterior de la sartén solo necesita una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente al óxido. El mango se ha barnizado y no es necesario tratarlo con aceite.
- Para conseguir los mejores resultados, al curar una sartén en una zona de cocción, el tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Esto garantiza que el calor se distribuya de manera uniforme durante el uso continuo y que la capa resultante sea uniforme y tenga una mejor antiadherencia.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que la sartén se calienta mucho. Te recomendamos usar unas pinzas para sujetar el papel de cocina cuando apliques el aceite a una sartén caliente. Si curas la sartén en el horno, deja que se enfríe por completo antes de sacarla.
- Cuando hayas completado el proceso de curado, añade un poco de aceite nuevo para que la sartén brille. Ya puedes empezar a cocinar. El curado y la antiadherencia irán mejorando de manera gradual a medida que la sartén se vaya oscureciendo con el uso hasta volverse totalmente negra. Ten en cuenta que se debe usar grasa de cocina en una sartén de acero al carbono, aunque se requiere poca cantidad en comparación con una sartén de acero inoxidable, por ejemplo.

Curado en una zona de cocción

1. Vierte una buena cantidad de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina. Una vez hecho esto, el papel de cocina debería haber absorbido una suficiente cantidad de aceite, tanto que incluso debería gotear. No lo tires, ya que lo usarás más adelante.
2. Pon la sartén una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el de la sartén. Con el fuego entre medio y alto (6 de 10), la sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir humo y oscurecerse. Esto es algo normal y forma parte del proceso.
3. Continúa con el proceso de curado durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte de que toda la superficie está cubierta con aceite y de que se crea una capa uniforme, debes restregar con aceite la superficie cada 2 minutos. Usa unas pinzas de cocina para sujetar el papel con aceite y no quemarte con la sartén caliente. Además, para asegurarte de que se calienta de manera uniforme, gira la sartén de vez en cuando. Observarás que al aceite se espesa ligeramente y que la sartén lo absorbe.
4. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curado durante otros 10 minutos, pero esta vez aplica solo una fina capa de aceite con nuevo papel

de cocina. Es posible que la sartén esté ligeramente más seca y el papel se pegue; en este caso, añade un poco más de aceite para que puedas restregarlo cada 2 minutos.

6. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirla hasta que la superficie tenga un aspecto seco.
7. Repite el proceso de curado una vez más con una fina capa de aceite, pero reduce el tiempo a unos 6 minutos.
8. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Curado en un horno

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Vierte una cantidad suficiente de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina.
3. Pon la sartén en el horno durante unos 30-40 minutos.
4. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.
5. Repite el proceso de curado una vez más.
6. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Si lo prefieres, puedes añadir un poco de detergente líquido. Ten en cuenta que una gran cantidad de detergente líquido puede retirar la capa de grasa de la superficie de acero al carbono que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- Cuando se cocina en una sartén de acero al carbono, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el acero al carbono, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.
- Además, el acero al carbono es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate)

pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.

- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Para ahorrar energía, pon la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o entra en www.ikea.com.

Italiano

Importante!

- Prima del primo utilizzo, il prodotto potrebbe presentare tracce d'olio perché le padelle in acciaio al carbonio IKEA vengono pretrattate con olio alimentare per impedire la corrosione durante il trasporto.
- Le tracce visibili di olio sono innocue e non influiscono sulla funzionalità della padella. Queste scompariranno dopo aver trattato la pentola con olio, cosa che deve avvenire prima di usarla per la prima volta; segui le istruzioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo con cura. Gli eventuali residui di olio alimentare usato per pretrattare il prodotto aiuteranno nel processo di condizionamento.
- Perché questa pentola resista alla corrosione e il cibo non vi si attacchi, deve essere sottoposta a un processo di condizionamento. Questo consiste nel riempire i pori della padella di olio in modo da formare un rivestimento protettivo. Puoi avviare il processo di condizionamento della padella in acciaio al carbonio su una zona di cottura o in forno, a seconda delle tue preferenze. Leggi le istruzioni riportate di seguito o guarda un video di istruzioni su www.ikea.it.

Condizionamento: suggerimenti e consigli

- Utilizza un olio con un elevato punto di fumo e un sapore neutro, ad esempio l'olio di vinaccioli o di girasole.
- Per il condizionamento, strofina con l'olio solo la parte interna e la superficie di cottura della padella. La parte

esterna della padella ha bisogno soltanto di un leggero strato di olio una volta ogni tanto per evitare che si corroda. Il manico è laccato e non deve essere oliato.

- Se utilizzi una zona di cottura, per ottenere il risultato migliore, scegline una dello stesso diametro della padella. In questo modo farai sì che il calore sia distribuito in modo uniforme e otterrai uno strato di condizionamento con una migliore qualità antiaderente.
- Fai attenzione a non scottarti le mani, perché la padella diventa molto calda durante il processo di condizionamento. Consigliamo di utilizzare una pinza da cucina e un foglio di carta da cucina per strofinare la padella calda con l'olio. Se completi il processo in forno, lascia raffreddare completamente la padella prima di tirarla fuori.
- Al termine del processo di condizionamento, spalma ancora un leggero strato di olio per lucidare la padella. Ora è pronta per essere utilizzata. Il condizionamento e le capacità antiaderenti saranno sempre migliori mano a mano che la padella diventa più scura, fino a diventare nera. Tieni presente che per cucinare su una padella in acciaio al carbonio devi comunque utilizzare una sostanza grassa, anche se in quantità molto minore rispetto a quanto ne serve, ad esempio, su una padella in acciaio inossidabile.

Condizionamento su una zona di cottura

1. Versa un abbondante strato di olio vegetale sulla padella e stendilo su tutta la superficie interna utilizzando un foglio di carta da cucina. Quando hai finito di stenderlo, l'olio assorbito dovrebbe gocciolare dal foglio di carta. Tieni da parte il foglio unto, ti servirà in un secondo momento.
2. Scegli una zona di cottura di diametro simile a quello della padella. Regola il calore su una temperatura medio alta (6 su 10) e vedrai che la padella comincerà a scaldarsi fino a fumare leggermente e a scurirsi, il che è normale e fa parte del processo.
3. Continua il processo di condizionamento per circa 10 minuti. Per assicurarti che tutte le parti della superficie di cottura siano coperte di olio e creare uno strato di condizionamento uniforme, devi spalmare olio sulla superficie ogni due minuti; utilizza una pinza da cucina, per non scottarti sulla padella calda, e il foglio di carta unto che hai messo da parte in precedenza. Per garantire un riscaldamento uniforme, prova a ruotare ogni tanto la padella. Noterai che lo strato di olio si inspessisce leggermente e viene assorbito dalla padella.
4. Togli la padella dalla zona di cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.
5. Ripeti il processo di condizionamento per altri 10 minuti, ma questa volta applica solo un sottile strato di olio con un foglio di carta da cucina pulito. Se la padella diventa troppo asciutta e la carta tende ad attaccarsi alla superficie, aggiungi un po' di olio e continua a strofinare la padella ogni due minuti.
6. Togli la padella dalla zona di cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente. Ora dovrai lucidare la padella fino a quando non apparirà completamente asciutta.

7. Ripeti il processo di condizionamento un'ultima volta, con un sottile strato di olio, per circa 6 minuti.
8. Togli la padella dalla zona di cottura, rimuovi l'olio in eccesso con un foglio di carta da cucina asciutto e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.

Condizionamento in forno

1. Preriscalda il forno a 200 °C.
2. Versa uno strato di olio vegetale sulla padella e stendilo su tutta la superficie interna utilizzando un foglio di carta da cucina.
3. Metti la padella in forno per 30-40 minuti.
4. Lascia raffreddare la padella a temperatura ambiente ed elimina l'olio in eccesso.
5. Ripeti il processo ancora una volta.
6. Lascia raffreddare la padella a temperatura ambiente ed elimina l'olio in eccesso.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso, lava a mano la padella con acqua e una spazzola. È più facile pulirla se la lavi quando è ancora calda. Se preferisci, puoi aggiungere una goccia di detersivo per piatti. Non usare troppo detersivo perché potrebbe asciugare il materiale e rimuovere lo strato di grasso che è necessario per le superfici in acciaio al carbonio.
- Le macchie dovute alla cottura dei cibi possono essere rimosse spargendo un po' di sale nella padella e pulendola con un panno. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per proteggere la padella dall'essiccamento.
- In caso di macchie di corrosione o di cibi, o se gli alimenti si bruciano e si attaccano, la padella può essere pulita con lana d'acciaio o con una spugna abrasiva, dopodiché deve essere nuovamente condizionata.
- L'acciaio al carbonio non trattato può corrodersi se non viene trattato nel modo corretto. È quindi fondamentale asciugare la pentola subito dopo averla lavata e oliarla regolarmente.

Modalità d'uso

- La padella si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- Quando i cibi vengono cotti in una padella di acciaio al carbonio, i grassi si raccolgono nei piccoli pori della superficie dell'acciaio al carbonio. Questo significa che i cibi non sono a contatto diretto con l'acciaio al carbonio, ma con uno strato di grasso che ti permette di ottenere cibi perfettamente dorati. Questo inoltre evita che i cibi si brucino facilmente.
- È importante anche tenere presente che il materiale delle padelle in acciaio al carbonio non è adatto al contatto con alimenti molto acidi (per esempio limoni e pomodori), con i quali reagisce, perché questi potrebbero scolorirsi o assumere un leggero sapore metallico. Anche la padella può scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi.
- Il ferro rilasciato dalla padella durante la cottura è completamente innocuo, perché è lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano.

- Per risparmiare energia, usa la padella su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della padella stessa.
- Tieni presente che i manici della padella si scaldano quando questa viene usata sul piano cottura o nel forno. Usa sempre le presine quando la sposti.
- Quando sposti la padella su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevala sempre. Non trascinarla sul piano cottura per evitare di graffiarlo.
- Non esporre la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura: per esempio, non versare acqua fredda nella padella calda, perché il fondo potrebbe deformarsi.
- In caso di problemi con il prodotto, contatta il tuo negozio IKEA o il Servizio Clienti, oppure visita il sito www.ikea.it

Magyar

Fontos!

- Az első használat előtt olaj jelenhet meg a terméket, mivel az IKEA szénacél serpenyőit emberi fogyasztásra alkalmas olajjal kezeljük, hogy a szállítás közben ne korrodálódjanak.
- Ez az olaj teljesen ártalmatlan és nem befolyásolja a termék funkcionalitását sem. Az első kiégetés után eltűnik, amit a legelső használat előtt kell elvégezni az útmutató szerint.

Az első használat előtt

- Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra. Az előzetes felületkezeléshez használt olaj maradéka elősegíti a kiégetést.
- A korrózió és az ételek letapadásának megelőzése érdekében felületkezelés szükséges. Így a serpenyő pórusai megtelnek olajjal és egy védőréteg képződik rajta. A felületkezelést elvégezheted főzőlap vagy sütő segítségével. Kövesd az alább olvasható útmutatót vagy nézd meg a folyamatról szóló videót az IKEA.hu weboldalon.

Felületkezelés: tippek és javaslatok

- Használj magas füstpontú, ízesítetlen növényi olajat, például szőlőmagolajat vagy napraforgóolajat.
- A felületkezelés során kizárólag a serpenyő belsejét kell olajjal átkenned. A külső részt csak néha-néha érdemes egy kis olajjal bekenni, hogy ne korrodálódjon. A nyele lakkozott, így nem kell olajjal átkenni.
- A legjobb eredmény érdekében egy olyan főzőzónára tedd a serpenyőt, amely méretben leginkább illik hozzá. Ezáltal a hő egyenletesen fog eloszlani használat során és a tapadásmertességet eredményező olajréteg is egyenletes lesz.
- Légy óvatos, a felületkezelés közben a serpenyő felforrósodik, meg ne égesd a kezed! A papírtörülőt egy konyhai fogóval fogd meg amikor az olajat felviszed. Ha sütőben végzed el a felületkezelést, hagyd, hogy a serpenyő teljesen kihűljön, mielőtt a sütőből kiveszed azt.
- Ha végeztél a felületkezelési folyamattal, tegyél rá egy pici olajat még, hogy szépen csillogjon. Ezt követően elkezdheted

használni. A tapadásmentességet eredményező réteg folyamatosan elkezdi kialakulni, a serpenyő belseje egyre sötétebb lesz és idővel teljesen feketévé válik. Ne feledd, hogy a szénacél serpenyőkben is mindig kell zsíradékot használni főzéskor, de nem kell belőle olyan sok, mint a rozsdamentes serpenyők esetén.

Felületkezelés főzőlapon

1. Önts növényi olajat a serpenyőbe és kend be vele a belsejét egy papírtörülő segítségével. Ha kész vagy, a papírtörülő annyi olajat fog magába szívni, ami már lecsöpög. Tedd el ezt a papírt, később szükséged lesz rá.
2. Tedd a serpenyőt arra a főzőzónára, amely méretben leginkább illik hozzá. Közepes hőfokon (6-10) a serpenyő lassan felmelegszik és kicsit elkezdi füstölni, illetve sötétebbé válik, amely teljesen normális.
3. Folytasd a folyamatot 10 percen át. Ahhoz, hogy a serpenyő belseje végig olajjal borított legyen és egyenletes legyen a rajta lévő réteg, kétpercenként át kell kenni a papírtörülővel, de azt mindig egy konyhai fogóval fogd meg, nehogy megégesd meg magad. Az egyenlő hőelosztás érdekében kicsit forgasd néha a serpenyőt. Látni fogod, ha az olajat elkezdi magába szívni a serpenyő.
4. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörülővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön.
5. Ismételd meg a teljes folyamatot 10 percen át, de ezúttal csak egy nagyon vékony olajréteget vigyél fel egy tiszta papírtörülővel. Lehet, hogy a serpenyő kicsit szárazabb lesz és a papírtörülő oda akar majd ragadni: ebben az esetben használj picit több olajat és kend át vele a serpenyőt 2 percenként.
6. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörülővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön. Ezúttal addig töröld, amíg teljesen száraznak nem tűnik.
7. Ismételd meg a teljes folyamatot 6 percen át, de ezúttal csak egy nagyon vékony olajréteget vigyél fel egy tiszta papírtörülővel.
8. Vedd le a főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörülővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön.

Felületkezelés sütőben

1. Melegítsd elő a sütőt 200 C°-ra.
2. Önts egy kis növényi olajat a serpenyőbe és kend be vele a belsejét egy papírtörülő segítségével.
3. Tedd a serpenyőt a sütőbe 30-40 percre.
4. Hagyd kihűlni szobahőmérsékletűre, majd töröld le a felesleges olajat.
5. Ismételd meg a folyamatot még egyszer.
6. Hagyd kihűlni szobahőmérsékletűre, majd töröld le a felesleges olajat.

Karbantartás és tisztítás

- Használat után egy kefével, kézzel mosd el. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha szeretnéd, tehetsz rá egy kicsi

mosogatószer is. Ne használj túl sok mosogatószer, mivel ez kiszáríthatja az anyagot és lejöhet róla az a zsírréteg, ami szükséges a szénacél edényekre.

- A főtt ételek okozta foltokat egy kis sóval lehet tüntetni. A só felszívja a felesleges zsírt, de pont annyi marad a serpenyőben, amely megóvja a kiszáradástól.
- Korrózió vagy ételfoltok esetén, vagy amennyiben az étel odaég és leragad, fémszivaccsal tisztítsd meg, majd kezed ismét a felületét olajjal.
- A kezeletlen felületű öntöttvas edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket.

Használati útmutató

- Az edény mindenféle tűzhelyen, és a sütőben is használható.
- Ha az ételt szénacél serpenyőben készíted, a zsír összegyűlik a szénacél pórusaiban. Így az étel nem közvetlenül a szénacéllal érintkezve sül meg, hanem a zsíron, így szép aranybarna színe lesz. Ennek köszönhetően nehezebben is ég oda.
- A szénacél anyag reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémes ízt kaphatnak. A serpenyő elszíneződhet a sós vagy savas ételektől.
- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható.
- Az edényt a méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Figyelj arra, hogy főzés közben az edény füle felforrósodik. Mozgatásukkor mindig használj edényfogót.
- Ha üveglapos vagy kerámiatűzhelyen használod az edényt, mindig emeld fel mozgatáskor. A karcolások elkerülése érdekében ne húzd végig a főzőlapon.
- Ne tedd ki hirtelen hőmérsékletváltozásnak, pl. ne önts hideg vizet a forró edénybe, mivel ettől deformálódhat az alja.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA vevőszolgálatához.

Polski

Ostrzeżenie!

- Przed pierwszym użyciem na produkcie mogą pojawić się ślady oleju, ponieważ patelnie IKEA ze stali węglowej zostały wstępnie zabezpieczone olejem spożywczym, aby zapobiec korozji podczas transportu.
- Widoczne ślady oleju są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni. Ślady znikną po sezonowaniu naczynia, które należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem produktu. Prosimy postępować zgodnie z instrukcjami poniżej.

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem produktu po raz pierwszy, umyj go pod

bieżącą wodą i dokładnie wysusz. Wszelkie pozostałości wstępnie aplikowanego oleju spożywczego będą pomocne w procesie sezonowania.

- Produkt musi zostać poddany procesowi sezonowania, aby był odporny na korozję, a żywność nie przywierała do powierzchni. Dzięki sezonowaniu pory patelni wypełniają się olejem, który tworzy powłokę ochronną. W zależności od preferencji możesz sezonować patelnię ze stali węglowej na dowolnym palniku, polu grzewczym lub w piekarniku. Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją lub filmem instruktażowym dostępnym na stronie www.ikea.com.

Sezonowanie: wskazówki i zalecenia

- Używaj oleju roślinnego o wysokim punkcie dymienia i neutralnym smaku, na przykład oleju z pestek winogron lub oleju słonecznikowego.
- Do sezonowania wystarczy pokryć olejem tylko powierzchnię smażenia i boki po wewnętrznej stronie patelni. Zewnętrzne powierzchnie patelni sporadycznie wymagają nałożenia cienkiej warstwy oleju, aby zapobiec korozji. Uchwyt pokryty jest lakierem, więc nie wymaga impregnacji olejem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas sezonowania patelni na polu grzewczym, dobierz rozmiar pola do wielkości patelni. To pozwoli uzyskać równomierne rozprowadzanie ciepła podczas użytkowania patelni oraz równą powłokę ochronną zapewniającą lepszą odporność na przywieranie.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć rąk, ponieważ podczas procesu sezonowania patelnia nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Zalecamy wcieranie oleju w gorącą patelnię za pomocą papierowego ręcznika kuchennego trzymanego w szczypcach kuchennych. W przypadku sezonowania w piekarniku poczekaj, aż patelnia całkowicie ostygnie, zanim wyjmiesz ją z piekarnika.
- Po wykonaniu wszystkich kroków z instrukcji sezonowania nałóż na patelnię odrobinę świeżego oleju i wypoleruj ją. Teraz możesz rozpocząć korzystanie z patelni. Właściwości uzyskane w procesie sezonowania i odporność na przywieranie będą się stopniowo zwiększać wskutek używania, a tym samym patelnia będzie ciemnieć, aż stanie się zupełnie czarna. Używanie tłuszczu do smażenia na patelni ze stali węglowej jest konieczne, choć potrzebna ilość jest wyraźnie mniejsza w porównaniu np. z patelnią ze stali nierdzewnej.

Sezonowanie na polu grzewczym

1. Wlej na patelnię obfitą ilość oleju roślinnego i wetrzyj go w całą wewnętrzną powierzchnię za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Po skończeniu wcierania z papierowego ręcznika powinien skapywać tłuszcz. Zachowaj tłusty ręcznik papierowy do wykorzystania później.
2. Postaw patelnię na polu grzewczym o rozmiarze odpowiadającym wielkości patelni. Włącz pole na średnią moc (6 w 10-stopniowej skali). Patelnia będzie powoli się nagrzewać, aż w końcu zacznie nieco dymić i ciemnieć, co jest normalną częścią procesu.
3. Kontynuuj sezonowanie przez około 10 minut. Aby mieć

pewność, że cała powierzchnia jest pokryta olejem, a warstwa sezonująca jest równomierna, przecieraj powierzchnię olejem co dwie minuty. W celu uniknięcia oparzeń podczas wcierania trzymaj tłusty papier w szczypcach kuchennych. Ponadto co jakiś czas obracaj patelnię na polu grzewczym, żeby zapewnić równomierne rozproszczenie ciepła. Zauważysz, że olej nieco zgęstnieje i wchłonie się w patelnię.

4. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
5. Powtórz proces sezonowania przez kolejne 10 minut, ale tym razem nałóż cienką warstwę oleju, używając czystego ręcznika papierowego. Patelnia może być nieco suchsza, a papier może lekko przywierać. W takiej sytuacji dodaj odrobinę oleju, aby gładko przecierać patelnię co dwie minuty.
6. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika papierowego i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Tym razem wycieraj patelnię do momentu, aż powierzchnia będzie wyglądała na suchą.
7. Powtórz proces sezonowania ostatni raz, stosując jedynie cienką warstwę oleju, ale skróć czas do około sześciu minut.
8. Zdejmij patelnię z pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju za pomocą suchego ręcznika i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Sezonowanie w piekarniku

1. Nagrzej piekarnik do temperatury 200°C (392°F).
2. Wlej na patelnię odpowiednią ilość oleju roślinnego i wetrzyj go w całą wewnętrzną powierzchnię za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.
3. Włóż patelnię do piekarnika na 30–40 minut.
4. Pozostaw patelnię, aż ostygnie do temperatury pokojowej, a następnie zetrzyj nadmiar oleju.
5. Powtórz proces sezonowania jeszcze raz.
6. Pozostaw patelnię, aż ostygnie do temperatury pokojowej, a następnie zetrzyj nadmiar oleju.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyść patelnię, myjąc ją ręcznie w wodzie za pomocą szczotki do zmywania. Patelnię czyści się łatwiej, kiedy jest jeszcze ciepła. Jeśli chcesz, możesz dodać kroplę płynu do mycia naczyń. Zbyt duża ilość płynu do mycia naczyń może wysuszyć materiał i usunąć warstwę tłuszczu, która jest niezbędna w przypadku powierzchni ze stali węglowej.
- Plamy smażonego jedzenia można usunąć, wsypując na patelnię odrobinę soli, a następnie wycierając patelnię do czysta. Sól pochłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia dokładnie taką ilość, która jest niezbędna, aby zapobiec wysuszeniu patelni.
- Jeśli pojawi się korozja, plamy z jedzenia lub jedzenie przypali

się i przyklei, patelnię można wyczyścić za pomocą wełny stalowej lub szorstkiej gąbki, a następnie ponownie poddać procesowi sezonowania.

- Niezakonserwowana stal węglowa może korodować, jeśli nie jest odpowiednio zabezpieczona. Dlatego ważne jest, aby naczynie wycierać do sucha bezpośrednio po umyciu i regularnie je olejować.

Sposób użytkowania

- Patelnię można używać na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarniku.
- Podczas gotowania potrawy na patelni ze stali węglowej, tłuszcz gromadzi się w małych porach na powierzchni stali węglowej. Oznacza to, że potrawy, które mają być smażone lub zrumienione, nie stykają się bezpośrednio ze stalą węglową, a raczej z warstwą tłuszczu, która nadaje potrawie ładną, brązową powierzchnię. To sprawia również, że żywność nie przypala się tak łatwo.
- Należy pamiętać, że stal węglowa patelni to materiał reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi produktami spożywczymi (np. cytryny i pomidory), ponieważ żywność może się tracić kolor lub mieć lekko metaliczny posmak. Sama patelnia może również odbarwić się pod wpływem soli i kwaśnych produktów spożywczych.
- Żelazo, które złącza się podczas gotowania, jest nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, które normalnie znajduje się i powinno znajdować w organizmie człowieka.
- Stawiając naczynie na polu grzejnym o tej samej lub mniejszej średnicy co patelnia, możesz zaoszczędzić energię.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się, gdy patelnia jest w użyciu. Zawsze używaj łapek do przenoszenia patelni.
- Zawsze podnoś patelnię, kiedy chcesz ją przestawić na płycie ceramicznej. Aby nie dopuścić do zarysowania, nigdy nie przesuwaj patelni po płycie.
- Nie narażaj patelni na duże i nagłe zmiany temperatury, np. po zalaniu gorącej patelni zimną wodą, dno patelni może się odkształcić.
- W razie jakiegokolwiek problemu z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Oluline teave!

- Enne esmakasutust võib tootel olla õli jälgi, sest IKEA süsinikterasest panne eeltöödeldakse toiduga kokku puutuda võiva õliga, et kaitsta neid transpordi käigus rooste mineku eest.
- Õlijäljed on kahjutud ega mõjuta panni kasutusomadusi. Need kaovad pärast panni kasutamiseks ette valmistamist, mida tuleks teha enne selle esimest kasutuskorda, järgides edasisi juhiseid.

Enne esimest kasutuskorda

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult. Toiduga kokku puutumiseks sobiva töötlusõli jäägid aitavad seda kasutamiseks ette valmistada.
- Et toode oleks roostekindel ega võtaks toitu kinni, tuleb seda õliga määrada ja kuumutada. Selle käigus täituvad panni poorid õliga, mis moodustab kaitsekihi. Süsinikterasest panni võib kuumutada pliidil või ahjus – vali, kumb sulle paremini sobib. Panni kasutamiseks ette valmistamiseks järgi alltoodud juhiseid või vaata asjakohast videot, mille leiad aadressilt www.ikea.com.

Valmista pann kasutamiseks ette: nipid ja nõuanded

- Kasuta kõrge suitsemispunkti ja neutraalse maitsega taimeõli, näiteks viinamarjaseemne- või päevalilleseemneõli.
- Kasutamiseks ette valmistades tuleb õliga hõõruda vaid panni praadimispinda ja sisekülgi. Panni väliskülg vajab ainult vahetevahel õhukest õlikihti, mis kaitseb seda rooste eest. Käepide on lakitud ja seda ei pea õlitama.
- Kui kasutad panni ettevalmistamiseks pliiti, siis veendu, et kasutatud keeduala mõõtmed vastaksid panni põhja mõõtmetele. See tagab kuumuse ühtlase jaotumise ja panni parema ettevalmistuse, parandades selle mittenakkumist.
- Ole kätega ettevaatlik, sest pann läheb kuumutamisel väga tuliseks. Soovitame kuuma panni õliga määrimiseks majapidamispaperit, mida võib hoida köögitingide vahel. Kui kuumutad panni ahjus, lase sellel enne välja võtmist täielikult maha jahtuda.
- Kui oled kõik panni ettevalmistusjuhised täitnud, vala pannile veidi õli ja hõõru pann sellega põhjalikult sisse. Nüüd võid hakata sellega toitu valmistama. Ettevalmistusel kasutatud õlikiht ja mittenakkumisomadused suurenevad aja jooksul ning pann värvub kasutades üha tumedamaks, olles lõpuks täiesti must. Pane tähele, et süsinikterasest panniga toitu valmistades vajad sa siiski rasvainet, ehkki oluliselt vähem kui roostevabast terasest panni puhul.

Panni kasutamiseks ette valmistamine pliidil

1. Vala pannile hea hulk taimeõli ja hõõru see köögipaberiga tervele panni sisepinnale. Hõõrumise lõppedes peaks köögipaber olema nii õline, et õli hakkab paberilt maha tilkuma. Hoida õline paber hilisemaks kasutamiseks alles.
2. Aseta pann keedualale, mille mõõtmed sobivad panni omadega. Kasuta keskmist kuumust (10-süsteemis 6). Pann hakkab aeglaselt kuumenema ja lõpuks kergelt suitsema ning omandab tumedama tooni, mis on ootuspärane ja osa protsessist.
3. Kuumuta panni veel umbes 10 minutit. Tagamaks, et kogu panni sisepind saab õliga kaetud ja kaitsekiht ühtlane, tuleb selle sisemust iga kahe minuti järel uuesti õliga määrada. Et mitte käsi kõrvetada, kasuta köögipaberi hoidmiseks köögitange. Pööra panni aeg-ajalt, et kuumus jaguneks ühtlaselt. Kindlasti pane tähele, et õli pakseneb veidi ja imendub panni.
4. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja lase pannil jahtuda toatemperatuurile.

5. Korda kuumutamist ja õlitamist veelkord 10 minutit, kuid seekord kasuta uut köögipaberit ja kanna pannile vaid õhuke õlikiht. Pann võib olla veidi kuivem ja paber võib selle külge kinni jääda. Sel juhul lisa veidi õli, et saaksid panni iga 2 minuti järel õrnalt üle hõõruda.
6. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja lase pannil jahtuda toatemperatuurile. Seekord katsu seda hõõruda nii kaua, kuni pind näib kuiv.
7. Korda kogu protsessi viimast korda, kasutades väga õhukest õlikihti, ja kuumuta panni vaid 6 minutit.
8. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja lase pannil jahtuda toatemperatuurile.

Panni kasutamiseks ette valmistamine ahjus

1. Eelkuumuta ahi 200 kraadini.
2. Vala pannile veidi taimeõli ja hõõru see köögipaberiga tervele panni sisepinnale.
3. Pista pann 30–40 minutiks ahju.
4. Seejärel lase pannil jahtuda toatemperatuurile ja pühi liigne õli ära.
5. Korda kogu protsessi.
6. Lase pannil jahtuda toatemperatuurile ja pühi liigne õli ära.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käsitsi vee ja nõudepesuharjaga. Alles sooja panni puhastamine on lihtsam. Soovi korral võid pesemisel kasutada piisakest nõudepesuvahendit. Nõudepesuvahendit ei tohi panna liiga palju, sest see kuivatab panni pinda ja eemaldab süsinikterast kaitsvat rasvakihti.
- Toiduplekkidest vabanemiseks raputa pannile pisut soola ja pühi see siis ära. Sool imab liigse rasva endasse, kuid säilitab seda piisavas koguses, et vältida panni ülemäärast kuivamist.
- Kui pannile ilmuvad rooste- või toiduplekid või kui toit läheb kõrbema ja jääb panni külge kinni, võid panni puhastada teraskäsna või muu abrasiivse käsnaga ning seejärel uuesti õliga määrada ja kuumutada.
- Kui töötlemata süsinikterast valesti hooldada, võib see rooste minna. Seetõttu on oluline pann pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

Kuidas kasutada

- Panni võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjus.
- Süsinikterasest pannil toitu valmistades koguneb rasv selle pinnal asuvatesse väikestesse pooridesse. See tähendab, et valmiv toit ei puutu kokku süsinikterasega, vaid seda katva rasvakihi, mis annab roale kauni pruuni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kõrbemise.
- Süsinikterasest pannide puhul tasub teada, et tegu on reaktiivse materjaliga, mis ei sobi väga happelistele toiduainetele (nt sidrun ja tomat), mis võivad värvi kaotada või omandada metallimaitse. Ka pann ise võib sooli ja happeid sisaldavate toiduainete tõttu värvi muuta.

- Toidu valmistamise ajal pannist eralduvad rauakübemed on seevastu ohutud, sest tegu on sama tüüpi rauaga, mida leidub ka inimese kehas.
- Kui asetad panni selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Pea meeles, et pliidil või ahjus kasutades lähevad panni käepidemed kuumaks. Kasuta selle tõstmiseks alati pajakindaid.
- Klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadi liigutamiseks tuleb panni tõsta. Ära lohista seda mööda pliiti, sest see võib pliidi pinda kriimustada.
- Hoia panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni põhja kuju.
- Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Svarīgi!

- Pirms pirmās lietošanas, uz pannas var būt taukvielu paliekas, jo IKEA oglekļa tērauda pannas ir apstrādātas ar pārtikas izcelsmes taukvielām, lai transportēšanas laikā samazinātu korozijas risku.
- Redzamās taukvielu atliekas ir nekaitīgas un neietekmē pannas lietošanu. Tās pazudīs pēc pannas ieeļļošanas, kas jādara pirms pannas pirmās lietošanas reizes. Ievērot lietošanas instrukcijas norādījumus.

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt. Ēdiena gatavošanai paredzētas eļļas atlikumi, kas palikuši pēc priekšapstrādes, noderēs tālākai apstrādei.
- Lai panna nerūsētu un lai ēdiens tajā nepiedegtu, tā ir jāieeļļo. Ieeļļojot pannu, tiek aizpildītas poras pannas virsmā, veidojot aizsargkārtu. Oglekļa tērauda pannas apstrādi var veikt uz jebkuras sildvirsmas vai cepeškrāsnī. Rīkojies atbilstoši tālāk lasāmajai instrukcijai vai videomateriālam IKEA.lv.

Apstrāde: ieteikumi un rekomendācijas

- Izmantot augu eļļu ar augstu dūmošanas punktu un neitrālu garšu, piemēram, vīnogu kauliņu vai saulespuķu eļļu.
- Apstrāde ar eļļu ir nepieciešama tikai pannas iekšpusei. Pannas ārpusē tikai retumis jāiezieš ar plānu kārtiņu eļļas, lai nodrošinātu noturību pret rūsu. Rokturis ir lakots, tam nav nepieciešama eļļošana.
- Apstrādājot pannu uz sildvirsmas, vislabāko rezultātu var panākt, ja sildvirsmas izmērs atbilst pannas izmēram. Tas nodrošina vienmērīgu siltuma sadali un eļļas slāni, kas gādā par labākām pretpiedeguma īpašībām lietojot.
- Apstrādes laikā jāuzmanās, lai neapdedzinātu rokas, jo panna stipri sakarst. Eļļojot pannu, ieteicams turēt papīra dvieli ar virtuves stangām. Veicot apstrādi cepeškrāsnī, ļaut pannai pilnībā atdzist, pirms ņemt to ārā.

- Pēc apstrādes pabeigšanas atbilstoši instrukcijai pievienot vēl mazliet eļļas un kārtīgi nospodrināt pannu. Tagad panna ir gatava lietošanai. Pannas pretpiedeguma īpašības ar laiku vēl uzlabosies; lietojot panna iegūs tumšāku krāsu un laika gaitā kļūs pilnīgi melna. Jāņem vērā, ka, gatavojot ēdienu, oglekļa tērauda pannā, ir nepieciešamas taukvielas, lai arī daudzums ir niecīgs, salīdzinot ar to, kas nepieciešams gatavošanai nerūsējošā tērauda pannā.

Apstrāde uz sildvirsmas

1. Ieliet pannā dāsnu daudzumu augu eļļas un ieziest ar to visu pannas iekšpusi, izmantojot papīra dvieli. Pēc ieziešanas papīra dvielim jābūt tā piesūcinātam ar eļļu, ka tā nopil. Eļļaino papīra dvieli saglabāt vēlākai lietošanai.
2. Novietot pannu uz atbilstoša izmēra sildvirsmas. Karsēt pannu uz vidējas liesmas (karstumam jābūt 6 pakāpē no 10), līdz tā sāk mazliet dūmot un maina krāsu uz tumšāku. Tas ir normāli.
3. Turpināt apstrādi aptuveni 10 minūtes. Lai nodrošinātu vienmērīgu visas virsmas pārklāšanu ar eļļu, virsma ir jāiezieš ik pa divām minūtēm. Lai neapdedzinātos, turēt eļļaino papīra dvieli ar stangām. Lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadali, pa brīdim pagriezt pannu. Būs redzams, ka eļļa mazliet sabiezē un iesūcas virsmā.
4. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai.
5. Atkārtot apstrādi vēl 10 minūtes, bet šoreiz ar tīru papīra dvieli ieziest pavisam nedaudz eļļas. Panna var būt sausāka un papīrs var sākt lipt pie virsmas. Šādā gadījumā vienkārši pievienot vēl mazliet eļļas, lai varētu ieziest pannu ik pēc 2 minūtēm.
6. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai. Šoreiz pulēt virsmu, līdz tā izskatās pavisam sausa.
7. Atkārtot apstrādi vēl pēdējo reizi ar plānu eļļas kārtiņu, samazinot apstrādes laiku līdz 6 minūtēm.
8. Noņemt pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai.

Apstrāde cepeškrāsnī

1. Sakarsēt cepeškrāsnī līdz 200 C° (392 °F).
2. Ieliet pannā augu eļļu un ieziest ar to visu pannas iekšpusi, izmantojot papīra dvieli.
3. Ielik pannu cepeškrāsnī uz 30-40 minūtēm.
4. Pēc karsēšanas pannu atdzesēt un noslaucīt lieko eļļu.
5. Atkārtot apstrādi vēl reizi.
6. Pēc karsēšanas pannu atdzesēt un noslaucīt lieko eļļu.

Kopšanas norādījumi

- Pēc lietošanas nomazgāt pannu ar rokām, izmantojot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Ja nepieciešams, var izmantot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa. Nelietot daudz trauku mazgāšanas līdzekļa, jo tas izžāvē materiālu un likvidē oglekļa tērauda virsmai nepieciešamo taukvielu slāni.

- Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot pannā sāli un tad pannu izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesaicina pannas virsmu.
- Ja trauku ir skārusi rūsa vai uz tā palikuši ēdiena traipi, vai ēdiens piededzis un pielipis pie virsmas, trauku var tīrīt ar tērauda vai citu abrazīvu sūkli, pēc tam vēlreiz veicot izturības uzlabošanai nepieciešamās darbības.
- Ja oglekļa tērauds nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un regulāri ieeļļot.

Lietošanas pamācība

- Pannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām un visu veidu cepeškrāsnīs.
- Gatavojot ēdienu no oglekļa tērauda izgatavotā pannā, tauki uzkrājas materiāla porās. Tāpēc ēdiens, ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskarē ar oglekļa tēraudu, bet gan ar taukvielu kārtiņu, kas izveido gardu garoziņu. Tā ēdiens arī tik viegli nepiedeg.
- Svarīgi atcerēties, ka oglekļa tērauda pannas ir reaktīvas, tātad nav piemērotas skābi saturošiem produktiem (piemēram, citroniem un tomātiem) – šādi produkti var zaudēt krāsu vai iegūt metālisku piegaršu. Sāļus vai skābi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var zaudēt arī panna.
- Dzelzs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no pannas virsmas, ir nekaitīga, jo ir tāda pati kā dzelzs, kas atrodama arī cilvēka organismā.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildsonas, var ietaupīt enerģiju.
- Lietojot pannu uz plīts vai cepeškrāsnī, rokturi var uzkarst. Pārvietojot izmantot virtuves cimds.
- Pārvietojot uz stikla vai keramiskās plīts virsmas, panna ir jāpaceļ. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to vilkt.
- Nepakļaut pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sakarsēta.
- Ja radušies sarežģījumi ar precī, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Lietuvių

Svarbu!

- Prieš naudodami pirmą kartą, ant gaminio galite pastebėti aliejaus pėdsakų. IKEA anglinio plieno keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportuojant.
- Matomi aliejaus pėdsakai yra nekenksmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvę paruošite naudojimui, aliejaus pėdsakų nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudojant gaminį pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateikiamomis instrukcijomis.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami šią keptuvę pirmą kartą, išplaukite ją rankomis ir gerai nusauskite. Jei ant keptuvės liks šiek tiek maistinio aliejaus, kuriuo ji buvo apdorota iš anksto, nieko baisaus – tai netgi palengvins keptuvės paruošimo naudoti procesą.
- Kad keptuvė būtų atspari korozijai ir kad ruošiamas maistas neliptų prie dugno, keptuvę reikia specialiai paruošti. Paruošimo naudoti proceso metu keptuvės poros užpildomos aliejumi – taip susidaro apsauginė plėvelė. Anglinio plieno keptuvę galite pakaitinti ant bet kurios kaitvietės arba orkaitėje, priklausomai nuo to, kas jums tinka. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis arba žiūrėkite instrukcijos vaizdo įrašą internete www.IKEA.com.

Indo paruošimas: patarimai ir rekomendacijos

- Naudokite augalinį aliejų, kuris tinka kaitinimui ir yra neutralaus skonio, pavyzdžiui, vynuogių sėklų arba saulėgrąžų aliejų.
- Ruošiant kaitinti, aliejumi reikia patepti tik kepimo paviršių ir vidinius keptuvės kraštus. Kad keptuvės išorė būtų atspari korozijai, ją reikia retkarčiais patepti plonu aliejaus sluoksniu. Rankena yra lakuota, todėl jos nereikia ištepti aliejumi.
- Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, keptuvę kaitinkite ant keptuvės dydžio kaitvietės, nes taip karštis paskirstomas vienodai ir kaitinant susidaro tolygus nepridegantis sluoksnis.
- Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte rankų, nes ruošiama keptuvė bus smarkiai įkaitusi. Rekomenduojame įkaitusią keptuvę tepti aliejumi suvilgytu popieriniu rankšluosčiu, laikant jį virtuvinėmis žnyplėmis. Jei keptuvę kaitinsite orkaitėje, prieš išimdami iš orkaitės palaukite, kol ji visiškai atvės.
- Baigus ruošti keptuvę pagal instrukcijas, reikėtų įpilti truputį šviežio aliejaus ir gerai ją išblizginti. Dabar keptuvė yra paruošta maistui kepti. Po kiekvieno naudojimo keptuvė tamsės, kol galiausiai taps visiškai juoda. Atminkite, kad kepant anglinėje keptuvėje vis tiek būtina naudoti riebalus, nors jų reikia labai nedaug, palyginti, pavyzdžiui, su nerūdijančiojo plieno keptuve.

Keptuvės paruošimas ant kaitlentės

1. Į keptuvę įpilkite daug augalinio aliejaus ir popieriniu rankšluosčiu patepkite visą vidinį keptuvės paviršių. Baigus tepti, į popierinį rankšluostį turi būti susigėręs tiek aliejaus, kad jis lašėtų nuo popieriaus. Šio popieriaus neišmeskite – dar prireiks.
2. Padėkite keptuvę ant jos dydžio kaitvietės. Įjunkite vidutinio stiprumo kaitrą (6 iš 10). Keptuvė pamažu įkais ir galiausiai pradės šiek tiek rūkti bei tamsėti, kas yra normali proceso dalis.
3. Kaitinkite dar apie 10 minučių. Kad visos paviršiaus dalys būtų padengtos aliejumi ir susidarytų tolygus nepridegantis sluoksnis, kas dvi minutes paviršių reikia patepti aliejumi. Saugokite rankas nuo įkaitusios keptuvės – aliejuotą

popieriaus lapą laikykite virtuvinėmis žnyplėmis. Keptuvę nuolat sukiokite, kad tolygiai kaistų. Pastebėsite, kaip aliejus kiek sutirštės ir įsigers į keptuvę.

4. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.
5. Pakartokite keptuvės paruošimo procedūrą kaitindami dar 10 minučių, tik šį kartą patepkite paviršių plonu aliejaus sluoksniu, naudodami švarų popierinį rankšluostį. Gali būti, kad keptuvė bus šiek tiek sausesnė ir popierius ims lipti. Tokiu atveju tiesiog įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad kas 2 minutes galėtumėte tolygiai įtrinti keptuvę.
6. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje. Blizginkite ją, kol paviršius taps sausas.
7. Paskutinį kartą pakartokite paruošimo procedūrą. Patepkite plonu aliejaus sluoksniu ir kaitinkite apie 6 minutes.
8. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.

Keptuvės paruošimas orkaitėje

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.
2. Į keptuvę įpilkite daug augalinio aliejaus ir popieriniu rankšluosčiu patepkite visą vidinį keptuvės paviršių.
3. Kaitinkite keptuvę orkaitėje apie 30–40 minučių.
4. Palikite keptuvę atvėsti, aliejaus perteklių nuvalykite.
5. Pakartokite visą procedūrą nuo pradžių.
6. Palikite keptuvę atvėsti kambario temperatūroje, aliejaus perteklių nuvalykite.

Kaip prižiūrėti ir plauti

- Keptuvę plaukite rankomis, naudokite indų plovimo šepetį. Turėkite omeny, kad dar šiltą keptuvę išplauti lengviau. Galite naudoti truputį indų plovimo skysčio, jei norite. Naudokite labai mažai indų ploviklio, nes jis sausina paviršių ir pašalina anglinio plieno paviršiams reikalingą riebalų sluoksnį.
- Maisto dėmės bus lengviau pašalinti nuo keptuvės, jei užbersite šiek tiek druskos ir pavalysite. Druska sugeria tik riebalų perteklių, o jų kiekis, reikalingas tam, kad keptuvė neperdžiūtų, lieka.
- Jei ant keptuvės pastebėsite rūdžių ar maisto dėmių arba jei gaminamas maistas ims svilti ir kibti prie keptuvės dugno, pašveiskite keptuvę plienine ar įprasta šveičiamąja kempinėle ir pakartokite paruošimo naudoti procedūrą.
- Netinkamai prižiūrimas neapdorotas anglinis plienas gali pradėti rūdyti, todėl svarbu kaskart išplovus, keptuvę gerai nusausinti ir reguliariai ištepti aliejumi.

Kaip naudoti

- Keptuvė tinka visų tipų voryklėms ir orkaitėms.
- Maistą ruošiant anglinio plieno keptuvėje, kepimo riebalai patenka į keptuvės paviršiaus poras. Tai reiškia, kad keptuvėje ruošiamas maistas neturi tiesioginio sąlyčio su

angliniu plieniu – tik su jį dengiančiu riebalų sluoksniu, suteikiančiu ruošiamam maistui gražų rusvą atspalvį. Šis riebalų sluoksnis taip pat saugo maistą, kad nepridegtų.

- Atkreipkite dėmesį į tai, kad anglinio plieno keptuvėje netinka ruošti dideliu rūgštingumu pasižyminčių maisto produktų, kaip antai pomidorų ar citrinų – jie gali prarasti spalvą ir įgauti metalo prieskonį. Dideliu druskos kiekiu ar dideliu rūgštingumu pasižymintys maisto produktai gali lemti ir keptuvės spalvos pakitimą.
- Maisto gaminimo procese nuo keptuvės atskilusios miniatiūrinės geležies dalelės visiškai nepavojingos – tai ta pati geležis, kuri randama žmogaus organizme.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip keptuvės ar mažesnis.
- Atminkite, kad ant viryklės ar orkaitėje naudojamos keptuvės rankena (-os) įkaista. Norėdami perkelti keptuvę, visada naudokite puodkėlę.
- Jei naudojate stiklo keramikos kaitlente, keptuvę visada perkelkite kilstelėję. Keptuvės niekada nestumkite – taip galite subraižyti kaitlentės paviršių.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į įkaitusią keptuvę nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis keptuvės dugnas.
- Jei kiltų klausimų dėl keptuvės naudojimo, kreipkitės į IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.lt.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que as frigideiras IKEA em aço de carbono são pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a funcionalidade da frigideira. Estes vestígios desaparecem depois de curar a frigideira, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Siga as instruções em baixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o produto.
- Para garantir que o produto resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao temperar o produto, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora. Pode temperar qualquer recipiente para cozinhar em aço de carbono em qualquer zona de cozedura ou no forno, qualquer que seja a opção que preferir. Siga as instruções abaixo ou consulte o vídeo de instruções em www.ikea.pt.

Tratamento: sugestões e recomendações

- Utilize um óleo vegetal com um ponto de fumo elevado e sabor neutro, como por exemplo óleo de grainha de uva ou óleo de girassol.
- Para proceder ao tratamento, só é necessário aplicar óleo na superfície de cozedura e nas laterais interiores da frigideira. Só precisa de aplicar ocasionalmente uma camada fina de óleo no exterior da frigideira para torná-lo resistente à corrosão. A pega foi tratada com verniz, pelo que não é necessário aplicar óleo.
- Para obter melhores resultados quando proceder ao tratamento de uma frigideira numa zona de cozedura, deve combinar o tamanho da zona de cozedura com o tamanho da frigideira. Isso assegura que o calor é distribuído de forma uniforme durante uma utilização continuada e resulta numa camada protetora para um melhor desempenho antiaderente.
- Tenha cuidado para não queimar as mãos, pois a frigideira fica muito quente durante este processo. Recomendamos a utilização de uma pinça de cozinha para segurar o papel de cozinha quando aplicar o óleo na frigideira quente. Se proceder ao tratamento da frigideira no forno, deixe arrefecer completamente antes de retirá-la.
- Assim que concluir as instruções de tratamento, aplique um pouco de óleo fresco na frigideira até ficar com um brilho uniforme. Pode agora começar a utilizar a frigideira para cozinhar. O tratamento e o respetivo desempenho antiaderente vão continuar a desenvolver-se à medida que a frigideira se tornar mais escura após cada utilização e, eventualmente, ficar totalmente preta. Tenha em atenção que ainda é necessário utilizar gordura numa frigideira em aço de carbono, embora a quantidade necessária seja muito menor do que a utilizada numa frigideira em aço inoxidável.

Tratar o produto numa zona de cozedura

1. Verta uma quantidade generosa de óleo vegetal na frigideira e esfregue sobre toda a superfície interior com papel de cozinha. Quando terminar de aplicar, o papel de cozinha deve ter absorvido óleo suficiente para pingar. Guarde o papel com óleo para utilizar mais tarde.
2. Coloque a frigideira numa zona de cozedura que corresponda ao tamanho da frigideira. Utilize uma intensidade de calor médio-elevado (6 em 10). A frigideira vai começar a aquecer lentamente e eventualmente começar a deitar um pouco de fumo e a escurecer, o que é normal e faz parte do processo.
3. Continue o processo de tratamento durante aproximadamente 10 minutos. Para assegurar que todas as partes da superfície estão cobertas de óleo e criar uma camada uniforme, a superfície deve ser esfregada com óleo a cada dois minutos. Utilize uma pinça de cozinha, para segurar o papel de cozinha com óleo enquanto esfrega e evitar que se queime na frigideira quente. Além disso, para assegurar um aquecimento uniforme, experimente rodar a frigideira de vez em quando. Vai observar o óleo a espessar ligeiramente e a ser absorvido pela frigideira.

4. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.
5. Repita o processo de tratamento durante 10 minutos, mas desta vez aplique apenas uma camada fina de óleo com outro papel de cozinha. A frigideira poderá ficar ligeiramente seca e o papel poderá tender a agarrar. Se for esse o caso, basta adicionar um pouco mais de óleo para que possa esfregar suavemente a frigideira a cada 2 minutos.
6. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Desta vez, tente polir até a superfície ganhar um aspeto seco.
7. Repita o processo de tratamento uma última vez. Aplique uma camada fina de óleo, mas reduza o tempo para aproximadamente 6 minutos.
8. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Temperar no forno

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Verta uma quantidade suficiente de óleo vegetal na frigideira e esfregue sobre toda a superfície interior com papel de cozinha.
3. Coloque a frigideira no forno durante cerca de 30-40 minutos.
4. Deixe arrefecer a frigideira à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.
5. Repita o processo outra vez.
6. Deixe arrefecer a frigideira à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao produto à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Se preferir, pode acrescentar cuidadosamente uma pequena gota de detergente para a loiça. Tenha em atenção que a utilização de demasiado detergente líquido poderá ressecar o material e remover a camada de gordura necessária para superfícies em aço de carbono.
- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal no produto e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém uma quantidade suficiente para impedir que a superfície do produto fique demasiado seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d' aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O aço de carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante secar o produto logo após a lavagem e aplicar óleo regularmente.

Instruções

- A frigideira é própria para usar com todos os tipos de placas de fogão e pode ir ao forno.
- Quando os alimentos são cozinhados numa frigideira em aço de carbono, a gordura de fritar é recolhida nos pequenos poros existentes na superfície em aço de carbono. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto directo com o aço de carbono, mas sim sobre uma camada de gordura que confere uma superfície alourada e succulenta aos alimentos. Isso também evita que os alimentos se queiem facilmente.
- Outro aspeto a salientar acerca dos tachos/panelas em aço carbonado é a qualidade reativa do material, não sendo adequado para estar em contacto com alimentos ácidos (por exemplo, limão e tomate) uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. O tacho/panela pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do tacho/panela durante a cozedura é completamente inofensivo pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Coloque o utensílio numa zona de cozedura com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Tenha em atenção que as asas aquecem quando a frigideira é usada no fogão ou no forno. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa de vidro ou em cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.
- Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas como, por exemplo, deitar água fria no tacho quente pode deformar o fundo do tacho.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

Româna

Important!

- Înainte de prima utilizare, pe produs pot apărea urme de ulei, deoarece tigăile IKEA din oțel carbon au fost tratate în prealabil cu ulei alimentar pentru a preveni coroziunea în timpul transportului.
- Urmele vizibile de ulei sunt inofensive și nu afectează funcționalitatea tigăii. Urmele vor dispărea după tratarea vaselor, care trebuie efectuată înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, respectând instrucțiunile de mai jos.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza acest produs pentru prima dată, se spală manual și se usucă bine. Orice ulei alimentar rămas va ajuta la procesul de tratare a vasului.
- Pentru ca produsul să reziste la ruginire și să prevină lipirea alimentelor, acest vas trebuie să parcurgă un proces de tratare cu ulei. Prin ungerea cu ulei, porii vasului sunt

acoperiți și se formează un strat protector. O tigaie din oțel carbon poate fi tratată pe orice zonă de gătit a plitei sau în cuptor, după cum îți este mai comod. Urmează instrucțiunile de mai jos sau urmărește clipul video cu instrucțiuni pe www.ikea.ro.

Tratare: sfaturi și recomandări

- Folosește un ulei vegetal cu punct de fum ridicat și gust neutru, de exemplu, ulei din semințe de struguri sau ulei de floarea-soarelui.
- În momentul tratării, numai suprafața de gătit și marginile interioare ale tigăii trebuie unse cu ulei. Exteriorul trebuie tratat din când în când cu un strat subțire de ulei pentru a-i spori rezistența la coroziune. Mănerul a fost lăcuit și nu are nevoie de întreținere.
- Pentru rezultate optime atunci când tratezi tigaia pe plită, trebuie să folosești o zonă de gătit potrivită pentru dimensiunea tigăii. Căldura se va distribui uniform în timpul utilizării continue, având drept rezultat un strat protector uniform pentru antiaderență sporită.
- Mare atenție la arsuri, deoarece tigaia se încinge foarte tare în timpul procesului de tratare cu ulei. Îți recomandăm să folosești un clește de bucătărie pentru a mânui șervețelul de hârtie îmbibat în ulei pe suprafața tigăii încinse. Dacă tratezi tigaia în cuptor, las-o să se răcească complet înainte de a o scoate.
- După ce ai parcurs instrucțiunile de tratare cu ulei, adaugă câteva picături de ulei proaspăt și lustruiește bine tigaia. Acum o poți folosi pentru gătit. Tratamentul și proprietățile antiaderente se vor intensifica pe măsură ce tigaia se va închide la culoare după utilizare, iar în final va fi complet neagră. Nu uita, totuși, că este necesar să adaugi grăsime atunci când gătești într-o tigaie din oțel carbon, însă o cantitate foarte mică în comparație cu o tigaie din oțel inoxidabil.

Tratarea cu ulei pe plită

1. Toarnă o cantitate generoasă de ulei vegetal în tigaie și unge întreaga suprafață interioară cu un șervețel de hârtie. La final, șervețelul ar trebui să fie complet îmbibat cu ulei, astfel încât uleiul să se scurgă din șervețel. Păstrează șervețelul cu ulei pentru a-l folosi și mai târziu.
2. Așază tigaia pe plită, pe o zonă de gătit potrivită pentru dimensiunea tigăii. Dă focul mediu spre mare (treapta 6 din 10), iar tigaia se va încinge încet și, în cele din urmă, va începe să fumege puțin și să se închidă la culoare, ceea ce este normal și face parte din proces.
3. Continuă procesul de tratare a tigăii timp de aproximativ 10 minute. Pentru a te asigura că toată suprafața tigăii este unsă cu ulei și pentru a forma un strat protector uniform, uleiul trebuie aplicat la fiecare două minute; folosește un clește de bucătărie pentru a ține șervețelul îmbibat în ulei și a preveni arsurile. De asemenea, încearcă să rotești tigaia din când în când pentru a se putea încinge uniform. Vei observa că uleiul se va îngroșa ușor și va fi absorbit de tigaie.

4. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei.
5. Repetă procesul încă 10 minute, dar de data aceasta aplică doar un strat subțire de ulei, folosind un șervețel curat. Este posibil ca tigaia să fie puțin mai uscată, iar hârtia să tindă să se lipească; în acest caz, adaugă câteva picături de ulei pentru a putea unge tigaia fără probleme la fiecare 2 minute.
6. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei. De această dată, încearcă să o lustruiești până când suprafața capătă un aspect uscat.
7. Repetă procesul de tratare cu ulei pentru ultima dată, folosind doar un strat subțire de ulei și reducând timpul la aproximativ 6 minute.
8. la tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei cu un șervețel uscat și las-o să se răcească la temperatura camerei.

Tratarea cu ulei în cuptor

1. Preîncălzește cuptorul la 200 °C.
2. Toarnă o cantitate suficientă de ulei vegetal în tigaie și unge întreaga suprafață interioară cu un șervețel de hârtie.
3. Introdu tigaia în cuptor pentru aproximativ 30-40 de minute.
4. Lasă tigaia să se răcească la temperatura camerei și absoarbe excesul de ulei.
5. Repetă procesul de tratare cu ulei.
6. Lasă tigaia să se răcească la temperatura camerei și absoarbe excesul de ulei.

Curățare și întreținere

- Spală tigaia manual în apă după fiecare folosire, cu o perie. Dacă vei spăla vasul în timp ce este cald, se va curăța mai ușor. Dacă preferi, poți adăuga detergent de vase, însă doar o picătură. O cantitate prea mare de detergent de vase ar putea usca materialul și elimina stratul protector de grăsime de care suprafețele din oțel carbon au nevoie.
- Pentru a elimina petele de mâncarea gătită, curăță tigaia cu puțină sare. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă suficientă grăsime ca să prevină uscarea țigăii.
- Dacă apar pete de rugină sau de mâncare, sau dacă mâncarea se arde și se lipește, tigaia se poate curăța cu un burete abraziv sau de sârmă, iar după aceea se tratează din nou cu ulei.
- Oțelul carbon netratat corespunzător poate rugini. Prin urmare, este important să usuci vasul direct după spălare și să reaplici periodic un strat de ulei.

Mod de utilizare

- Vasul poate fi folosit pe toate tipurile de plite și în cuptor.
- Când mâncarea este gătită într-un vas din oțel carbon, grăsimea de gătit se stânge în porii mici din suprafața de oțel carbon. Aceasta înseamnă că mâncarea care urmează să fie prăjită sau rumenită nu este în contact direct cu oțelul carbon, ci cu stratul de grăsime, care conferă o suprafață rumenită, frumoasă, mâncării gătite. Astfel mâncarea nu se arde ușor.

- Reține că materialul pentru vasele din oțel carbon este reactiv și nu este potrivit pentru a intra în contact cu alimente acide (de ex. lămâi și roșii) deoarece se pot decolora sau pot avea un gust ușor metalic. Vasul se poate decolora datorită sării și alimentelor acide.
- Fierul care se dezlipește de pe vas în timpul gătitului este inofensiv deoarece este la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul uman.
- Poți economisi energie dacă pui vasele pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Atenție că mânerele se încing când vasul este folosit pe o plită sau în cuptor. Folosește întotdeauna un șervet termic când muți vasul.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită de sticlă sau ceramică. Pentru a evita riscul zgârierii, nu trage vasul pe suprafața plitei.
- Nu expune tigaia la variații mari și bruște de temperatură, de ex. dacă torni apă rece în tigaia fierbinte, baza tigăii se poate deforma.
- Pentru orice probleme legate de produs, contactează magazinul IKEA/Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Dôležité!

- Pred prvým použitím sa na výrobku môžu objaviť stopy oleja, pretože nádoby z uhlíkovej ocele IKEA boli vopred ošetrené potravinárskym olejom, aby sa zabránilo korózii počas prepravy.
- Viditeľné stopy oleja sú nezávadné a nemajú vplyv na funkčnosť panvice. Zmiznú po vypálení riadu. Tento proces by ste mali vykonať pred prvým použitím výrobku. Postupujte podľa pokynov nižšie.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a osušte. Zvyšok potravinárskeho oleja, ktorý sa na riade nachádza pri zakúpení, je v procese vypaľovania riadu prospešný.
- Aby výrobok odolával korózii a aby sa naň neprilepili potraviny, musí tento riad prejsť procesom vypaľovania (seasoning). Vypálením sa póry panvice naplnia olejom, ktorý vytvorí ochranný povlak. Panvicu z uhlíkovej ocele môžete ochucovať na akejkoľvek varnej zóne alebo v rúre, podľa toho, čo vám vyhovuje. Postupujte podľa nižšie uvedených pokynov alebo podľa inštruktážneho videa na stránke www.ikea.com.

Vypaľovanie: Tipy a odporúčania

- Použite rastlinný olej s vysokým bod zadymenia a neutrálnou chuťou, napríklad hroznový alebo slnečnicový olej.
- Pri vypaľovaní je potrebné potrieť olejom len povrch a

vnútorné strany panvice. Vonkajšiu časť panvice stačí občas natrieť tenkou vrstvou oleja, aby bola odolná voči korózii. Rukoväť je lakovaná a nie je potrebné ju olejovať.

- Aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri vypaľovaní panvice na varnej zóne, mali by ste veľkosť varnej zóny prispôbiť veľkosti panvice. Tým sa zabezpečí rovnomerné rozloženie tepla počas nepretržitého používania a rovnomerná vrstva oleja zvýši nelepivosť.
- Dávajte pozor, aby ste si nepopálili ruky, pretože panvica je pri tomto procese veľmi horúca. Pri potieraní horúcej panvice olejom odporúčame na pridržanie papierovej utierky použiť kuchynské kliešte. Ak panvicu vypaľujete v rúre, nechajte ju pred vytiahnutím úplne vychladnúť.
- Po ukončení procesu vypaľovania podľa návodu pridajte trochu čerstvého oleja a panvicu dôkladne vyleštite. Teraz s ňou môžete pripravovať jedlo. Nepriľnavosť panvice sa bude postupne zvyšovať, pretože panvica bude mať používaním ešte tmavšiu farbu a nakoniec bude úplne čierna. Upozorňujeme, že tuk na varenie v panvici z uhlíkovej ocele je stále nevyhnutný, hoci v porovnaní napríklad s panvicou z nehrdzavejúcej ocele stačí pridať menej.

Vypaľovanie na varnej zóne

1. Do panvice nalejte dostatočné množstvo rastlinného oleja a pomocou papierovej utierky ním potriete celý vnútorný povrch. Po skončení by mal byť olej absorbovaný papierovou utierkou natoľko, aby z nej mohol kvapkať. Mastnú papierovú utierku si uchovajte na neskoršie použitie.
2. Položte panvicu na varnú zónu, ktorá zodpovedá veľkosti panvice. Použite stredne vysokú teplotu (6 z 10). Panvica sa bude pomaly zahrievať a nakoniec sa z nej začne trochu dymiť a stmavne, čo je prirodzená súčasť procesu.
3. V procese pokračujte približne desať minút. Aby boli všetky časti povrchu pokryté olejom a aby sa vytvorila rovnomerná vrstva oleja, povrch by sa mal každé dve minúty potierať olejom; aby ste sa nepopálili o horúcu panvicu, na potieranie použite kuchynské kliešte, ktorými budete držať mastnú papierovú utierku. Aby ste zabezpečili rovnomerný ohrev, skúste panvicu občas otočiť. Spozorujete, že olej mierne zhutne a vsiakne do panvice.
4. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu.
5. Proces vypaľovania opakujte o desať minút, ale tentoraz naneste len tenkú vrstvu oleja pomocou čerstvej papierovej utierky. Panvica môže byť trochu suchšia a papier sa môže chcieť prilepiť; v takom prípade pridajte trochu viac oleja, aby ste mohli panvicu každé dve minúty hladko potrieť.
6. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu. Tentoraz sa ju snažte naozaj vyleštiť, kým povrch nezíska suchý vzhľad.
7. Proces zopakujte ešte raz, pričom použite len tenkú vrstvu oleja, ale skráťte čas na približne šesť minút.

8. Odstavte panvicu z tepla, utrite prebytočný olej suchou papierovou utierkou a nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu.

Vypaľovanie v rúre

1. Predhrejte rúru na 200 C°.
2. Do panvice nalejte dostatočné množstvo rastlinného oleja a pomocou papierovej utierky ním potrite celý vnútorný povrch.
3. Panvicu vložte do rúry na približne 30 až 40 minút.
4. Následne nechajte panvicu vychladnúť na izbovú teplotu a utrite prebytočný olej.
5. Postup zopakujte ešte raz.
6. Následne nechajte panvicu vychladnúť a utrite prebytočný olej.

Staroslivosť a čistenie

- Panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefy. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Ak chcete, môžete opatrne pridať malú kvapku čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte príliš veľa prostriedku na riad, pretože vysušuje materiál a odstraňuje vrstvu tuku, ktorú je pre povrchy z uhlíkovej ocele dôležitá.
- Škvrnny z uvareného jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utriete. Soľ absorbuje prebytočný tuk, ale zanechá len vrstvu, ktorá zabráni vyschnutiu hrnca/panvice.
- Ak dôjde ku korózii alebo sa panvica zašpiní od jedla, či dôjde k pripáleniu, vyčistite ju oceľovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu vypáľte.
- Neošetrená uhlíková oceľ môže pri nesprávnej starostlivosti korodovať. Preto je dôležité, aby ste hrniec/panvicu po umytí utreli a pravidelne ju potierali olejom.

Návod na použitie

- Panvica sa hodí na všetky typy varných dosiek i do rúry.
- Keď sa jedlo varí v nádobe z uhlíkovej ocele, tuk na vyprázdnenie sa zhromažďuje v malých póroch na povrchu. To znamená, že jedlo, ktoré sa má vyprážať alebo opieť, nie je v priamom kontakte so základňou, ale skôr s vrstvou tuku, ktorá mu dodáva pekný hnedý povrch. Takisto zabráňuje spáleniu jedla.
- Ďalší dôležitý poznatok o hrncoch/panviciach z uhlíkovej ocele je, že materiál je reaktívny, takže kyslé potraviny (napr. citróny a paradajky) môžu zmeniť farbu alebo získať mierne kovovú chuť. Samotný hrniec/panvica môže pri kontakte so soľami a kyslými potravinami takisto zmeniť farbu.
- Železo, ktoré sa počas varenia oddeľuje od hrnca/panvice, je úplne neškodné, pretože je to ten istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele.
- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako panvica môžete ušetriť energiu.
- Nezabúdajte, že úchytky sa počas používania na varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vždy používajte chňapky.

- Pri premiestňovaní na sklenenej alebo keramickej doske panvicu vždy zdvihnite. Aby ste sa vyhli riziku poškriabania, neťahajte ju po varnej doske.
- Panvicu nevystavujte veľkým a náhlym zmenám teploty, napr. naliatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže zdeformovať.
- Ak máte s výrobkom akékoľvek ťažkosti, obráťte sa na najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.ikea.sk

Български

ВАЖНО!

- Преди първата употреба върху продукта може да има следи от масло, тъй като тиганите от въглеродна стомана IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.
- Следите от масло са безвредни и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след третиране на съдовете за готвене, което трябва да се направи, преди да използвате продукта за първи път. Моля, следвайте инструкциите по-долу.

Преди първа употреба

- Преди да използвате този артикул за първи път, го измийте на ръка и го изсушете напълно. Всяко остатъчно предварително обработено хранително масло ще помогне в процеса на третиране.
- За да може продуктът да устои на корозия и залепване на храна, този съд трябва да бъде третиран. Така порите на тигана се пълнят с масло, което образува защитно покритие. Можете да третирате всеки тиган от неръждаема стомана върху която и да е зона за готвене или във фурната, спрямо вашия избор. Следвайте инструкциите по-долу или следвайте всяко видео с инструкции на www.ikea.bg.

Третиране: Съвети и препоръки

- Използвайте растително масло с висока точка на димене и неутрален вкус, например масло от гроздови семки или слънчогледово олио.
- Когато третирате, е нужно да обработите с масло само повърхността за готвене и вътрешните страни на тигана. За външната част на тигана е нужно масло само от време на време, така че да бъде устойчива на корозия. Дръжката е лакирана и не е нужно да бъде обработвана с масло.
- За най-добри резултати, при третиране на тиган върху зона за готвене, размерите ѝ трябва да съвпадат с тези на тигана. Това осигурява равномерното разпределение на топлина по време на продължителна употреба и равномерно разпределен слой от обработка, така че повърхността да не залепва.
- Внимавайте да не изгорите ръцете си, тъй като тиганът

става изключително горещ по време на третиране. Препоръчваме използването на кухненски щипки, с които да държите кухненска хартия, докато втривате масло върху горещ тиган. Когато третирате продукта във фурна, го оставете да изстине напълно, преди да го извадите.

- Когато сте изпълнили инструкциите за третиране, добавете малко количество свежо масло, което ще осигури блясък на тигана. Вече можете да започнете да готвите в него. Третирането и незалепащите свойства ще се подобряват постепенно, тъй като тиганът ще потъмнява след употреба, а дори може да почернее напълно. Имайте предвид, че мазнината за готвене е нужна в тиган от въглеродна стомана, независимо че е необходимо съвсем малко количество, в сравнение, например, с тиган от неръждаема стомана.

Третиране върху зона за готвене

1. Изсипете достатъчно количество от растителното масло в тигана и го втрийте по цялата повърхност отвътре като използвате кухненска хартия. Когато сте готови, хартията трябва да е попила достатъчно масло, което да капе от нея. Запазете напоената хартия за последваща употреба.
2. Поставете тигана върху зона за готвене, която съпада с размера му. Задайте средна по сила топлина (6 от 10). Тиганът ще се нагрива бавно и е възможно да започне да пуши леко и да потъмнява на цвят, което е обичайно и е част от процеса.
3. Продължете с процеса на третиране около 10 минути. За да се уверите, че всички части от повърхността са покрити с масло и имат равномерно обработен слой, маслото трябва да се втрива в повърхността на всеки 2 минути; използвайте кухненски щипки - така че да не се изгорите на горещия тиган - и дръжте напоената с масло хартия, докато втривате. Също така, за да осигурите равномерно нагриване, опитайте да завъртате тигана от време на време. Ще забележите, че маслото леко се сгъстява и се абсорбира от тигана.
4. Свалете тигана от нагорещената повърхност, поийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.
5. Повторете процеса на третиране за още 10 минути, но този път нанесете само тънък слой масло като използвате нова кухненска хартия. Тиганът може да е малко по-сух и хартията може да залепва; в такъв случай, добавете малко повече масло, така че да можете да го втривате в тигана на всеки 2 минути.
6. Свалете тигана от нагорещената повърхност, поийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура. Този път се опитайте да го полирате, така че повърхността му да изглежда суха.
7. Повторете процеса на третиране за последен път като използвате тънък слой масло, но намалете времето до около 6 минути.

8. Свалете тигана от нагорещената повърхност, попейте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.

Третиране във фурна

1. Загрейте предварително фурната на 200°C.
2. Изсипете достатъчно количество от растителното масло в тигана и го втрийте по цялата повърхност отвътре като използвате кухненска хартия.
3. Поставете тигана във фурната за около 30-40 минути.
4. Оставете тигана да се охлади и попейте излишното олио.
5. Повторете процеса и го третирайте още веднъж.
6. Оставете тигана да се охлади и попейте излишното олио.

Инструкции за поддръжка и почистване

- Почиствайте тигана след употреба като го миете на ръка във вода с помощта на четка. Ще ви е по-лесно да изчистите съдовете за готвене, ако ги миете, докато са топли. По желание можете да добавите малка капка почистващ препарат. Не използвайте препарат за миене, тъй като той изсушава материала и премахва слоя мазнини, който е необходим за повърхностите от въглеродна стомана.
- Петната от храна могат да се премахват като поръсвате тигана със сол и го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя толкова мазнина, колкото тиганът да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда, петна от храна или ако храната загаря и залепва, тиганът може да се почисти с телена четка или домакинска гъба с абразивно покритие и след това да се третира с масло отново.
- Необработената въглеродна стомана може да корозира, ако не е обработена правилно. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги третирате редовно.

Инструкции за употреба:

- Тиганът е подходящ за използване върху всякакви типове котлони и е безопасен за използване във фурна.
- Когато храната се готви в тиган от въглеродна стомана, мазнината се събира в малките шупли на повърхността. Това означава, че храната не е в пряк контакт със стоманата, а всъщност със слой мазнина, който добавя приятен кафяв цвят на храната. Това предотвратява бързото загаряне на храната.
- Имайте предвид, че материалът за тигани от въглеродна стомана е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус. Тиганът също може да загуби цвета си от соли и кисели храни.
- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене е безвредно, тъй като е вид желязо, което е естествено и се среща в човешкото тяло.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.

- Не забравяйте, че дръжките се нагряват, когато тиганът се използва върху котлон или във фурна. Винаги използвайте ръкохватки, докато я/го местите.
- Винаги повдигайте тигана, ако го местите върху стъклен или керамичен котлон. За да избегнете риска от одраскване, не го влачете по плота.
- Не излагайте тигана на внезапна промяна на температурата, напр. като изсипете студена вода върху тенджерата/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дъното може да се деформира.
- В случай на проблем с артикула се свържете с най-близкия ИКЕА магазин/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Važno!

- Prije prve upotrebe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja jer su IKEA tave od ugljičnog čelika prethodno tretirane posebnim uljem kako bi se spriječila korozija tijekom transporta.
- Vidljivi tragovi ulja bezopasni su te ne utječu na učinkovitost tave. Nestat će nakon impregnacije posuđa koje bi se trebalo napraviti prije prve upotrebe proizvoda, molimo pratiti upute.

Prije prvog korištenja

- Prije prve upotrebe, proizvod oprati ručno i dobro ga osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu impregnacije.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i lijepljenje hrane, ovo posuđe potrebno je redovito impregnirati. Impregniranjem, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz. Posudu od karbonskog čelika možete začiniti na bilo kojoj zoni za kuhanje ili u pećnici, kako god odgovara. Slijediti upute u nastavku ili slijediti video s uputama na www.ikea.com.

Impregnacija: savjeti i preporuke

- Koristiti biljno ulje s visokom točkom dimljenja i neutralnog okusa, na primjer ulje od sjemenki grožđa ili suncokretovo ulje.
- Prilikom impregnacije uljem je potrebno namazati samo površinu za kuhanje i unutarnje strane posude. Vanjski dio tave samo treba s vremena na vrijeme namazati tankim slojem ulja kako bi bio otporan na koroziju. Ručka je lakirana i nije je potrebno podmazivati.
- Za najbolje rezultate kada se impregnira tava na zoni za kuhanje, trebalo bi uskladiti veličinu zone za kuhanje s veličinom posude. To osigurava ravnomjernu raspodjelu topline tijekom kontinuirane upotrebe i rezultira ravnomjernim slojem impregnacije za bolju učinkovitost neprianjanja.
- Paziti da se ne opeče ruke jer se tava za pečenje jako zagrije. Preporuča se korištenje kuhinjske hvataljke za

držanje papirnatog ručnika kada se trlja ulje na vruću tavu. Pri impregnaciji u pećnici, pustiti da se skroz ohladi prije vađenja.

- Kada se završi s uputama za impregnaciju, dodati malo svježeg ulja i dati tavi temeljit sjaj. Sada se može početi kuhati s njome. Impregnacija i neprianjajući rezultat nastavit će se postupno nakupljati kako tava postaje još tamnija nakon upotrebe, a na kraju će biti potpuno crna. Imati na umu da je masnoća za kuhanje u tavi od ugljičnog čelika još uvijek obavezna, iako je potrebno vrlo malo u usporedbi s, na primjer, tavom od nehrđajućeg čelika.

Impregnacija na zoni za kuhanje

1. U tavu uliti veću količinu biljnog ulja i papirnatim ručnikom utrljati po cijeloj unutarnjoj površini. Kada se završi s trljanjem, ručnik bi trebao upiti dovoljno ulja da može kapati s papira. Sačuvati masni papir za kasniju upotrebu.
2. Staviti tavu na zonu za kuhanje koja odgovara veličini posude. Koristiti srednje jaku temperaturu (6 od 10) i tava će se sada polako zagrijavati i na kraju će se početi malo dimiti i tamniti, što je normalno i dio procesa.
3. Nastaviti s postupkom začinjavanja otprilike 10 minuta. Da bi svi dijelovi površine bili prekriveni uljem i da bi se stvorio ravnomjeran sloj, površinu treba utrljati uljem svake dvije minute; koristiti kuhinjsku hvataljku – da se ne opečete o vruću tavu – i držati masni papir dok se trlja. Također, kako bi se osiguralo ravnomjerno zagrijavanje, pokušati s vremena na vrijeme rotirati tavu. Primijetiti će se da se ulje lagano zgušnjava i da ga tava upija.
4. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.
5. Ponoviti postupak impregniranja još 10 minuta, ali ovaj put nanijeti samo tanak sloj ulja pomoću svježeg papirnatog ručnika. Posuda bi mogla biti malo suša, a papir bi se mogao zalijepiti; u ovom slučaju samo dodati malo više ulja kako bi se moglo glatko trljati tavu svake 2 minute.
6. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Ovaj put stvarno ispolirati dok površina ne postane suha.
7. Ponoviti postupak začinjavanja posljednji put koristeći samo tanki sloj ulja, ali smanjiti vrijeme na otprilike 6 minuta.
8. Skinuti tavu s vatre, obrisati višak ulja suhim papirnatim ručnikom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Impregnacija u pećnici

1. Zagrijati pećnicu na 200 C°.
2. U tavu uliti dovoljno biljnog ulja i papirnatim ručnikom utrljati ga po cijeloj unutarnjoj površini.
3. Staviti posudu za pečenje u pećnicu oko 30-40 minuta.
4. Ostaviti posuđe da se ohladi na sobnu temperaturu i prebrisati višak ulja.
5. Ponoviti postupak i još jednom začiniti.
6. Ostaviti posuđe da se ohladi do sobne temperature i prebrisati višak ulja.

Upute za njegu i čišćenje

- Uvijek očistiti tavu nakon upotrebe tako da se ručno opere u vodi. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Po želji, može se pažljivo dodati malu kap tekućine za pranje posuđa. Ne koristiti previše tekućine za pranje jer isušuju materijal i uklanjaju potreban sloj masnoće potreban za površine od ugljičnog čelika.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem nakon posipanja. Sol će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ili lonac ne isuše.
- Ako dođe do korozije, gomilanja ostataka namirnica, zagorijevanja i lijepljenja, tada se posuđe može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga je potrebno ponoviti postupak.
- Neobrađen ugljični čelik može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno poslije svakog pranja odmah prebrisati posuđe i nauljiti ga po potrebi.

Način korištenja

- Tava je prikladna za upotrebu na svim vrstama kuhališta i u pećnici.
- Kada se hrana priprema u tavi ili loncu od ugljičnog čelika, masnoća za pečenje nakupi se u sitnim porama na površini ugljičnog čelika. To znači da hrana koja se prži ili peče neće biti u neposrednom dodiru s dnom posuđa, nego s jednim slojem masti, koji će hrani dati onu smeđu boju. Također, to će spriječiti zagorijevanje hrane.
- Još jedna bitna stvar u vezi s loncima i tavama od ugljičnog čelika jest to da je on reaktivan materijal zbog čega nije prikladno da dolazi u doticaj s namirnicama koje sadrže kiselinu (primjerice, limuni i rajčica) jer hrana može promijeniti boju ili poprimiti blagi okus metala. Samo posuđe može promijeniti boju kao posljedica soli ili kiseline iz namirnica.
- Čestice željeza koje tijekom kuhanja otpadaju s posuđa nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima u zdravom ljudskom tijelu.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Voditi računa o tome da su ručke vruće kada se posuđe drži na kuhalištu ili u pećnici. Uvijek koristiti kuhinjsku rukavicu.
- Uvijek podignuti posudu kad se premješta na stakleno ili keramičko kuhalište. Ne vući po staklenoj ili keramičkoj površini kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.
- Ne izlagati posuđe velikim i naglim promjenama temperature, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu, jer se njeno dno može deformirati.
- U slučaju problema s proizvodom, obratiti se lokalnoj robnoj kući IKEA ili posjetiti IKEA.hr

Ελληνικά

Προσοχή!

- Πριν από την πρώτη χρήση, ίχνη λαδιού μπορεί να εμφανιστούν στο προϊόν, καθώς τα τηγάνια IKEA από ανθρακοχάλυβα έχουν υποστεί επεξεργασία με λάδι ποιότητας για τρόφιμα για την αποφυγή διάβρωσης κατά τη μεταφορά.
- Τα ορατά ίχνη λαδιού είναι αβλαβή και δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του τηγανιού. Θα εξαφανιστούν μόλις προετοιμάσετε το τηγάνι για χρήση, που πρέπει να γίνει πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά. Οποιοδήποτε υπολειπόμενο προ-επεξεργασμένο λάδι ποιότητας τροφίμων θα βοηθήσει στη διαδικασία του καρυκεύματος.
- Για να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και στο κόλλημα των τροφίμων, αυτό το μαγειρικό σκεύος πρέπει να περάσει από μια διαδικασία καρυκεύματος. Με καρύκευμα, οι πόροι του τηγανιού γεμίζουν με λάδι που σχηματίζει μια προστατευτική επικάλυψη. Μπορείτε να καρυκεύσετε το τηγάνι από ανθρακοχάλυβα σε μαγειρική ζώνη ή στον φούρνο, ό,τι σας βολεύει. Ακολουθήστε τις οδηγίες παρακάτω ή παρακολουθήστε το βίντεο με τις οδηγίες στο [IKEA.com](https://www.IKEA.com).

Καρύκευση: Συμβουλές και προτάσεις

- Χρησιμοποιήστε ένα φυτικό λάδι με υψηλό σημείο καπνού και ουδέτερη γεύση, για παράδειγμα σταφυλέλαιο ή ηλιέλαιο
- Όταν καρυκεύετε, μόνο η επιφάνεια μαγειρέματος και τα εσωτερικά τοιχώματα του τηγανιού πρέπει να τρίψετε με λάδι. Το εξωτερικό του τηγανιού χρειάζεται μία λεπτή στρώση λαδιού κάθε τόσο για να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση. Το χερούλι έχει βερνίκι και δεν χρειάζεται επεξεργασία με λάδι.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν καρυκεύετε ένα τηγάνι πάνω σε μαγειρική ζώνη, θα πρέπει να ταιριάζετε το μέγεθος της μαγειρικής ζώνης με το μέγεθος του τηγανιού. Έτσι εξασφαλίζετε ότι η θερμότητα διαχέεται ομοιόμορφα κατά τη συνεχή χρήση και έχει ως αποτέλεσμα μία ομοιόμορφη στρώση καρύκευσης για καλύτερη αντικολλητική απόδοση.
- Να είστε προσεκτικοί να μην κάψετε τα χέρια σας καθώς το τηγάνι γίνεται πολύ ζεστό κατά την καρύκευση. Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε μία λαβίδα κουζίνας για να κρατήσετε το χαρτί κουζίνας όσο τρίβετε το λάδι σε ένα ζεστό τηγάνι. Όταν καρυκεύετε σε έναν φούρνο, αφήστε το να κρυώσει τελείως πριν το βγάλετε.
- Μόλις ολοκληρώσετε τις οδηγίες για καρύκευση, προσθέστε μία δόση φρέσκου λαδιού και γυαλίστε το τηγάνι. Τώρα μπορείτε να αρχίζετε να μαγειρεύετε. Η καρύκευση και η αντικολλητική του ιδιότητα θα ενισχύονται σταδιακά καθώς

το τηγάνι θα γίνεται πιο σκούρο μετά από κάθε χρήση και τελικά θα γίνει τελείως μαύρο. Σημειώστε ότι το μαγειρικό λίπος είναι απαραίτητο σε ένα τηγάνι από ανθρακοχάλυβα, παρόλο που λίγο χρειάζεται συγκριτικά με ένα τηγάνι από ανοξείδωτο ατσάλι.

Καρύκευση σε μαγειρική ζώνη

1. Ρίξτε αρκετή ποσότητα φυτικού λαδιού στο τηγάνι και τρίψτε το σε ολόκληρη την επιφάνεια εσωτερικά χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. Μόλις τελειώσετε το τρίψιμο, θα πρέπει να έχει απορροφηθεί τόσο λάδι από το χαρτί κουζίνας ώστε να στάζει. Κρατήστε το λαδωμένο χαρτί για αργότερα.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι στη μαγειρική ζώνη που ταιριάζει στο μέγεθός του. Σε μέτρια φωτιά (6 από 10) το τηγάνι θα αρχίσει να θερμαίνεται και σταδιακά θα βγάζει καπνό και θα σκουραίνει σε χρώμα, κάτι που είναι φυσιολογικό σε αυτό το κομμάτι της διαδικασίας.
3. Συνεχίστε τη διαδικασία καρύκευσης για περίπου 10 λεπτά. Για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της επιφάνειας έχουν καλυφτεί με λάδι και για να δημιουργήσετε μία ομοιόμορφη στρώση καρυκεύματος, η επιφάνεια θα πρέπει να τρίβεται με λάδι κάθε 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε μία λαβίδα κουζίνας - για να μην καείτε με το καυτό τηγάνι - και κρατήστε το λαδωμένο χαρτί ενώ τρίβετε. Επίσης, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θέρμανση, προσπαθήστε να περιστρέψετε το τηγάνι κάθε τόσο. Θα παρατηρήσετε το λάδι να γίνεται ελαφρώς πιο πυκνό και να απορροφάται από το τηγάνι.
4. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με στεγνό χαρτί κουζίνας και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία καρύκευσης για ακόμα 10 λεπτά, αλλά αυτή τη φορά εφαρμόστε μόνο μία λεπτή στρώση λαδιού χρησιμοποιώντας ένα καθαρό κομμάτι χαρτί κουζίνας. Το τηγάνι μπορεί να είναι ελαφρώς πιο στεγνό, και το χαρτί μπορεί να κολλάει: σε αυτήν την περίπτωση απλώς προσθέστε λίγο ακόμα λάδι ώστε να μπορείτε να το τρίψετε κάθε 2 λεπτά.
6. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με ένα στεγνό κομμάτι χαρτί κουζίνας και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή τη φορά προσπαθήστε πραγματικά να το γυαλίσετε μέχρι η επιφάνεια να φαίνεται στεγνή.
7. Επαναλάβετε την διαδικασία καρύκευσης μία τελευταία φορά χρησιμοποιώντας μόνο μία λεπτή στρώση λαδιού, αλλά ελαττώστε τη διάρκεια σε περίπου 6 λεπτά.
8. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη θερμότητα, σκουπίστε το πλεονάζον λάδι με ένα στεγνό χαρτί κουζίνας και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Καρύκευση σε φούρνο

1. Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 200 C° (392 °F).
2. Ρίξτε αρκετή ποσότητα φυτικού λαδιού στο τηγάνι και τρίψτε το σε ολόκληρη την επιφάνεια εσωτερικά χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.

3. Τοποθετήστε το τηγάνι στον φούρνο για περίπου 30-40 λεπτά.
4. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει.
5. Επαναλάβετε τη διαδικασία και καρυκεύστε το άλλη μία φορά.
6. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει.

Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίστε το τηγάνι μετά τη χρήση, πλένοντάς το στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Αν πλύνετε το τηγάνι όσο είναι ακόμα ζεστό, θα καθαρίσει πιο εύκολα. Αν επιθυμείτε, μπορείτε προσεχτικά να προσθέσετε μία σταγόνα από υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε πολύ υγρό απορρυπαντικό καθώς ξεραίνει το υλικό και απομακρύνει την απαραίτητη στρώση λίπους που είναι απαραίτητη για τις επιφάνειες ανθρακοχάλυβα.
- Οι λεκέδες από μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να απομακρυνθούν ρίχνοντας λίγο μαγειρικό αλάτι πάνω στο τηγάνι και μετά σκουπίζοντάς το. Το αλάτι απορροφάει την περίσσεια λίπους αλλά αφήνει όσο ακριβώς χρειάζεται για να προστατεύσει το τηγάνι .
- Αν παρουσιαστεί σκουριά ή μείνουν λεκέδες από φαγητό, ή κολλήσει καμένο φαγητό, το σκεύος μπορεί να καθαριστεί με συρμάτινο σφουγγάρι και μετά μπορεί να επαναληφθεί η επεξεργασία.
- Ο ανθρακοχάλυβας που δεν έχει δεχθεί κατάλληλη επεξεργασία μπορεί να διαβρωθεί. Είναι σημαντικό να σκουπίζετε αμέσως το τηγάνι μόλις το πλύνετε και να το επεξεργάζεστε με λάδι τακτικά.

Τρόποι χρήσης

- Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλες τις επιφάνειες εστιών και για τον φούρνο.
- Όταν το φαγητό μαγειρεύεται σε τηγάνι από ανθρακοχάλυβα, το λίπος από το τηγάνισμα συγκεντρώνεται στους μικρούς πόρους στην επιφάνεια από ανθρακοχάλυβα. Αυτό σημαίνει ότι το φαγητό που τηγανίζεται δεν έρχεται σε απευθείας επαφή με τον ανθρακοχάλυβα, αλλά με μία στρώση λίπους που προσθέτει ένα όμορφο χρυσό χρώμα σε αυτό που μαγειρεύετε. Επίσης προστατεύει το φαγητό από το να καεί.
- Λάβετε υπόψη σας ότι το υλικό για τα τηγάνια ανθρακοχάλυβα είναι αντιδραστικό και δεν είναι κατάλληλο να έρχεται σε επαφή με όξινα υλικά (π.χ. λεμόνια και τομάτες) καθώς το φαγητό μπορεί να αποχρωματιστεί ή να αποκτήσει ελαφρώς μεταλλική γεύση. Το ίδιο το τηγάνι μπορεί να αποχρωματιστεί από αλάτια και όξινες τροφές.
- Ο σίδηρος που ξεφλουδίζει από το τηγάνι κατά το μαγείρεμα είναι αβλαβής καθώς είναι ο ίδιος τύπος σιδήρου που φυσικά βρίσκεται και στον ανθρώπινο οργανισμό.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με την κατσαρόλα/τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.

- Έχετε υπόψη ότι, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε μια επιφάνεια εστιών ή σε ένα φούρνο, τα χερούλια ζεσταίνονται πολύ. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν το μετακινείτε.
- Να σηκώνετε πάντα το τηγάνι, όταν το μετακινείτε επάνω σε μια γυάλινη ή κεραμική επιφάνεια εστιών. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατσουνίσει την εστία, αποφύγετε να το σύρετε πάνω σε αυτή.
- Αποφύγετε την έκθεση του τηγανιού σε απότομες και μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. να ρίξετε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι, καθώς η βάση του τηγανιού μπορεί να παραμορφωθεί.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/ Εξυπηρέτηση Πελατών ΙΚΕΑ ή δείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr.

Русский

Внимание!

- Перед первым использованием на поверхности товара можно обнаружить следы масла, т. к. во избежание появления коррозии при транспортировке сковороды ИКЕА из углеродистой стали предварительно обрабатываются маслом с пищевым допуском.
- Заметные следы масла являются безвредными и не влияют на функциональность сковороды. Они исчезнут после обработки посуды, которую следует провести перед ее первым использованием: следуйте инструкциям ниже.

Перед первым использованием

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и насухо вытрите. Сохранившееся на поверхности посуды пищевое масло будет облегчать процесс прокаливания.
- Для повышения устойчивости к появлению коррозии и пригоранию пищи эту посуду необходимо прокалить. Такая обработка позволяет заполнить поры материала маслом, которое образует на поверхности сковороды защитную пленку. Вы можете прокалить сковороду из углеродистой стали на любой варочной панели или в духовке, как вам удобно. Следуйте нижеперечисленным инструкциям или посмотрите видеоинструкцию на сайте www.ikea.com.

Прокаливание: советы и рекомендации

- Используйте растительное масло с высокой точкой дымления и нейтральным вкусом, например масло из виноградных косточек или подсолнечное масло.
- Для прокаливания нужно наносить масло только на внутренние поверхности сковороды. Внешнюю поверхность сковороды необходимо периодически смазывать тонким слоем масла для защиты от коррозии. Ручка покрыта лаком и не требует смазывания маслом.
- Для достижения наилучших результатов при

прокаливании сковороды на варочной панели размер конфорки должен соответствовать размеру сковороды. Это обеспечивает равномерное распределение тепла во время длительного использования и приводит к образованию равномерного защитного слоя для улучшения антипригарных свойств.

- Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки, так как при прокаливании сковорода становится очень горячей. Мы рекомендуем использовать кухонные щипцы, чтобы держать бумажное полотенце при натирании маслом горячей сковороды. При прокаливании в духовке дайте сковороде полностью остыть, прежде чем вынимать ее.
- Выполнив все инструкции по прокаливанию, добавьте немного свежего масла, чтобы придать сковороде блеск. Теперь в сковороде можно готовить. Прокаливание и его антипригарные свойства будут постепенно усиливаться в процессе того, как сковорода в результате использования еще потемнеет и в конечном итоге станет полностью черной. Обратите внимание, что кулинарный жир для приготовления пищи в сковороде из углеродистой стали по-прежнему необходим, хотя его требуется очень мало по сравнению, например, с посудой из нержавеющей стали.

Прокаливание на варочной панели

1. Налейте в сковороду большое количество растительного масла и с помощью бумажного полотенца нанесите его на всю внутреннюю поверхность. Полотенце должно впитать масло, чтобы оно стекало с бумаги. Сохраните полотенце для дальнейшего использования.
2. Поставьте сковороду на конфорку, соответствующую размеру сковороды. Используйте умеренно-сильный нагрев (6 из 10), сковорода будет медленно нагреваться и со временем начнет немного дымить и темнеть, что является нормальным явлением и частью процесса.
3. Продолжайте процесс прокаливания примерно 10 минут. Чтобы все части поверхности были покрыты маслом и образовался равномерный защитный слой, поверхность следует протирать маслом каждые две минуты. Держите промасленное бумажное полотенце кухонными щипцами, чтобы не обжечься о горячую сковороду. Кроме того, для равномерного прогревания периодически поворачивайте сковороду. Вы заметите, что масло слегка загустело и впиталось в сковороду.
4. Снимите сковороду с конфорки, вытрите излишки масла сухим бумажным полотенцем и дайте остыть до комнатной температуры.
5. Повторите процесс прокаливания еще 10 минут, но на этот раз нанесите только тонкий слой масла с помощью свежего бумажного полотенца. Сковорода может быть немного суше, и бумага может прилипнуть; в этом случае просто добавьте еще немного масла, чтобы можно было равномерно протирать сковороду каждые 2 минуты.
6. Снимите сковороду с конфорки, вытрите излишки

масла сухим бумажным полотенцем и дайте остыть до комнатной температуры. Постарайтесь отполировать сковороду, пока поверхность не станет сухой.

7. Повторите процесс прокаливания в последний раз, используя только тонкий слой масла, сократите длительность обработки примерно до 6 минут.
8. Снимите сковороду с конфорки, вытрите излишки масла сухим бумажным полотенцем и дайте остыть до комнатной температуры.

Прокаливание в духовке

1. Прогрейте духовку до 200 С° (392 °F).
2. Налейте в сковороду достаточное количество растительного масла и с помощью бумажного полотенца нанесите его на всю внутреннюю поверхность.
3. Поставьте сковороду в духовку примерно на 30–40 минут.
4. Дайте сковороде остыть до комнатной температуры и вытрите излишки масла.
5. Повторите прокаливание еще один раз.
6. Дайте сковороде остыть до комнатной температуры и вытрите излишки масла.

Обслуживание и уход

- После использования обязательно мойте посуду вручную с помощью щетки. Посуду проще отмыть, пока она остается теплой. При желании можно использовать каплю моющего средства. Слишком большое количество моющего средства может сушить материал и удалять слой жира, который необходим для поверхности углеродистой стали.
- Загрязнения после приготовления пищи можно удалить, посыпав загрязненный участок солью, а затем протерев посуду. Соль впитывает лишний жир, оставляя ровно столько, сколько нужно, чтобы поверхность сковороды не пересыхала.
- При появлении следов коррозии или пятен, а также в случае прилипания или пригорания пищи, посуду необходимо почистить стальной мочалкой или абразивной губкой, после чего повторно прокалить.
- Углеродистая сталь без надлежащей обработки подвержена коррозии. В связи с этим необходимо сразу после мытья вытирать посуду насухо и регулярно смазывать маслом.

Инструкция по использованию

- Сковороду можно использовать на всех типах варочных панелей, а также в духовке.
- При приготовлении пищи в посуде из углеродистой стали в порах материала накапливается жир. Благодаря этому пища не касается непосредственно поверхности из углеродистой стали, а обжаривается на тонком слое жира, что способствует образованию на готовом блюде аппетитной румяной корочки. Кроме того, это предотвращает пригорание пищи.
- Обратите внимание, что углеродистая сталь,

из которой производятся сковороды, является реакционноспособным материалом, поэтому его нельзя подвергать воздействию сильноокислых пищевых продуктов (таких как лимоны и помидоры), т. к. это может привести к изменению цвета продуктов, а также появлению металлического привкуса у готового блюда. Поверхность сковороды также может изменить цвет под воздействием соли и кислых пищевых продуктов.

- Железо, выделяющееся с поверхности сковороды при приготовлении пищи, является безвредным, т. к. не отличается от железа, которое в норме содержится в организме человека.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Помните, что ручки посуды нагреваются при ее использовании на варочной панели или в духовке. Для перемещения посуды пользуйтесь прихватками.
- Перемещая посуду на стеклянных или стеклокерамических варочных панелях всегда ее поднимайте. Чтобы не поцарапать варочную панель, не передвигайте посуду, не отрывая ее от поверхности.
- Не подвергайте сковороду воздействию резких перепадов температур, например не наливайте в горячую посуду холодную воду, так как при этом дно посуды может деформироваться.
- Если у вас возникли проблемы с товаром, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.IKEA.com.

Українська

Важливо!

- Перед першим використанням на поверхні виробу можуть з'явитися сліди олії, оскільки сковорідки ІКЕА з вуглецевої сталі попередньо оброблені харчовою олією, щоб запобігти корозії під час транспортування.
- Видимі сліди олії є нешкідливими та не впливають на функціонування сковороди. Вони зникнуть після обробки посуду, яку слід здійснити перед першим використанням виробу відповідно до зазначених інструкцій.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо. Для обробки поверхні підійдуть залишки будь-якої обробленої харчової олії.
- Щоб запобігти корозії та прилипанню їжі, цей посуд потрібно обробити. Під час обробки пори сковороди наповнюються олією, що утворює захисне покриття. Сковороду з вуглецевої сталі можна обробляти на будь-якій зоні нагрівання або в духовці — на ваш вибір. Дотримуйтеся інструкцій, наведених нижче, або дивіться відео-інструкцію на сайті www.ikea.com.

Обробка: Поради та рекомендації

- Використовуйте рослинну олію з високою температурою димлення та нейтральним смаком, наприклад, із виноградних кісточок або соняшникову.
- Під час обробки потрібно натирати олією лише поверхню приготування та внутрішні боки сковороди. Зовнішню поверхню сковороди потрібно лише час від часу змащувати тонким шаром олії, щоб вона була стійкою до іржі. Ручка покрита лаком і не потребує змащування.
- Для найкращого результату під час обробки сковороди на зоні нагрівання розмір цієї зони повинен відповідати розміру сковороди — це забезпечує рівномірний розподіл тепла під час тривалого використання та створює однорідний шар для кращих антипригарних властивостей.
- Будьте обережні, щоб не обпектися, оскільки під час обробки сковорода дуже нагрівається. Рекомендуємо втирати олію на гарячій сковороді, тримаючи паперовий рушник кухонними щипцями. Якщо ви обробляєте сковороду в духовці, дайте їй повністю охолонути, перш ніж виймати.
- Виконавши інструкції щодо обробки, додайте трохи свіжої олії й ретельно натріть сковороду до блиску. Тепер можна починати готувати. Обробка та її антипригарні властивості будуть поступово посилюватися, коли сковорідка ставатиме ще темнішою після використання, і врешті-решт вона стане повністю чорною. Зверніть увагу, що під час готування на сковороді з вуглецевої сталі все одно слід використовувати жир, хоча його потрібно зовсім небагато, порівнюючи, наприклад, із сковородою з нержавіючої сталі.

Обробка на зоні нагрівання

1. Налийте на сковороду велику кількість рослинної олії та натріть її по всій внутрішній поверхні за допомогою паперового рушника. Після натирання олії повинно бути достатньо, щоб вона стікала з рушника. Збережіть просякнутий паперовий рушник для подальшого використання.
2. Поставте сковороду на зону нагрівання, яка відповідає розміру сковороди. Налаштуйте середній рівень тепла (6 з 10), і сковорода повільно нагріватиметься, а згодом почне трохи диміти та темніти, що є нормальним явищем і частиною процесу.
3. Продовжуйте процес обробки протягом приблизно 10 хвилин. Щоб покрити повністю всю поверхню олією рівномірним шаром, її слід натирати олією ще дві хвилини; тримайте просякнутий олією папір під час натирання за допомогою кухонних щипців, щоб не обпектися об гарячу сковороду. Також для рівномірного прогрівання спробуйте час від часу обертати сковороду. Ви помітите, як олія злегка загусне і почне вбиратися в сковороду.
4. Приберіть сковороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури.

5. Повторіть процес обробки ще 10 хвилин, але цього разу нанесіть лише тонкий шар олії за допомогою нового паперового рушника. Скородода може бути трохи сухою, і папір може прилипати; в такому випадку просто додайте ще трохи олії, щоб легко натирати скороду ще 2 хвилини.
6. Приберіть скороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури. Цього разу спробуйте ретельно відполірувати її, поки поверхня не виглядатиме сухою.
7. Повторіть процес обробки востаннє, використовуючи лише тонкий шар олії, але скоротіть час приблизно до 6 хвилин.
8. Приберіть скороду з плити, витріть надлишки олії сухим паперовим рушником і дайте охолонути до кімнатної температури.

Обробка в духовці

1. Розігрійте духовку до 200°C.
2. Налийте на скороду достатню кількість рослинної олії та натріть її по всій внутрішній поверхні за допомогою паперового рушника.
3. Поставте скороду в духовку приблизно на 30-40 хвилин.
4. Дайте скороді охолонути до кімнатної температури та витріть зайву олію.
5. Повторіть процес і обробіть ще раз.
6. Дайте скороді охолонути до кімнатної температури та витріть зайву олію.

Догляд та очищення

- Після використання вимийте скородідку вручну у воді за допомогою щітки. Посуд легше відмити, поки він ще теплий. За бажанням можна акуратно додати краплину мийного засобу. Зауважте, що забагато рідкого мийного засобу може сушити матеріал і прибрати шар жиру, потрібний для поверхонь із вуглецевої сталі.
- Плями їжі на поверхні скороди можна вивести за допомогою солі. Сіль вбирає надлишок жиру, однак залишає достатню кількість, щоб поверхня скородідки не пересихала.
- Якщо з'явилася іржа або залишились сліди від їжі, страви підгорають або прилипають, скороду слід почистити металевим скребком або губкою з абразивними елементами та провести повторну обробку.
- Необроблена вуглецева сталь може ржавіти, якщо не доглядати за нею належним чином. Важливо витирати посуд насухо після миття та регулярно змащувати його олією.

Як користуватися

- Цю скородідку можна використовувати на будь-якій плиті або в духовці.
- Коли готуєте в скороді з вуглецевої сталі, жир збирається в невеликі пори на поверхні матеріалу. Це означає, що їжа, яку готують або смажать, безпосередньо

контактує не з вуглецевою сталлю, а з шаром жиру, що додає привабливого коричневого кольору кожній вашій страві, а також захищає її від підгорання.

- Зауважте, що вуглецева сталь, з якої виготовлені сковорідки — реактивний матеріал, що не повинен контактувати з кислими продуктами (наприклад, лимонами та помідорами), оскільки їжа може втратити свій колір та набути присмаку металу. Сковорідка також може знебарвитись через солі та кислі харчові продукти.
- Залізо, яке відшаровується зі сковорідки під час приготування їжі, абсолютно нешкідливе, адже таке ж залізо знаходиться в людському організмі.
- Для заощадження енергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Пам'ятайте, що під час використання сковорідки на варильній поверхні або в духовці нагріваються ручки. Завжди користуйтеся прихватками, щоб перемістити посуд.
- Завжди підіймайте сковорідку, коли потрібно перемістити її на скляній або керамічній плиті. Щоб уникнути подряпин, не тягніть її по плиті.
- Не піддавайте сковорідку різким і значним перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гарячу сковороду, оскільки дно може деформуватися.
- Якщо у вас виникли складнощі з виробом, зверніться до найближчого магазину/Центру підтримки клієнтів IKEA або завітайте на www.ikea.ua.

Srpski

Važno!

- Pre prve upotrebe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja, pošto su IKEA tiganji od ugljeničnog čelika prethodno tretirani uljem za hranu kako bi se sprečila korozija tokom prevoza.
- Vidljivi tragovi ulja su bezopasni i ne utiču na funkcionalnost tiganja. Oni će nestati nakon premazivanja posuđa, što treba da uradiš pre nego što prvi put upotrebiš proizvod. Prati uputstva u nastavku.

Pre prve upotrebe

- Pre nego što prvi put upotrebiš ovaj proizvod, operi ga ručno i dobro osuši. Sve što je preostalo od jestivog ulja za prethodno tretiranje pomoći će u procesu premazivanja.
- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i da bi sprečio lepljenje hrane, ovo posuđe treba da prođe kroz proces premazivanja. Premazivanjem se pore tiganja pune uljem koje formira zaštitni premaz. Tiganj od ugljeničnog čelika možeš da premažeš na bilo kojoj zoni za kuvanje ili u pećnici, šta god da ti odgovara. Prati uputstva u nastavku ili možeš da pratiš uputstva iz videa na www.IKEA.rs.

Premazivanje: Saveti i preporuke

- Koristi biljno ulje koje ima visoku tačku dimljenja i neutralni ukus, kao što je ulje grožđanih koštica ili suncokretovo ulje.
- Kada premazuješ, samo površinu kivanja i unutrašnje strane tiganja treba da premažeš uljem. Spoljnoj strani tiganja je potrebna samo tanak sloj ulja s vremena na vreme da bi bio otporan na rđanje. Drška je lakirana i ne treba da se premaže uljem.
- Da dobiješ najbolje rezultate kada premazuješ tiganj na zoni za kivanje, treba da koristiš zonu za kivanje koja odgovara veličini tiganja. Ovo obezbeđuje da se toplota ravnomerno raspoređuje tokom neprekidne upotrebe, što stvara ujednačeni sloj i manje lepljenja.
- Vodi računa da ne ispečeš šake pošto tiganj postaje veoma vruć tokom premazivanja. Preporučujemo da koristiš kuhinjske hvataljke i držiš papirni ubrus kada utrljavaš ulje na tiganj. Kada premazuješ u pećnici, pusti da se potpuno ohladi pre vađenja.
- Kada završiš premazivanje, dodaj veoma malo svežeg ulja i premaži tiganj da sija. Sada možeš da kuvaš u njemu. Premazivanje i performanse nelepljenja će nastaviti da se povećavaju, a tiganj će postajati se tamniji posle upotrebe dok ne postane potpuno crn. Imaj u vidu da i u tiganju od ugljeničnog čelika mora da se koristi mast za kivanje, ali potrebno je veoma malo u poređenju s tiganjem od nerđajućeg čelika.

Premazivanje na zoni za kivanje

1. Sipaj veću količinu biljnog ulja u tiganj i utrljaj ga preko cele unutrašnje površine pomoću papirnog ubrusa. Kada završiš utrljavanje, treba da bude dovoljno ulja upijenog u ubrusu da kaplje iz papira. Sačuvaj taj nauljeni papir za kasnije.
2. Stavi tiganj na zonu za kivanje koja odgovara veličini tiganja. Koristi srednju temperaturu (6 od 10) i tiganj će se sporo zagrevati i končano početi malo da se puši i da menja boju u tamniju, što je normalno i deo je procesa.
3. Nastavi proces premazivanja još oko 10 minuta. Da obezbediš da svi delovi površine budu pokriveni uljem i da se napravi ujednačeni sloj, površina treba da se premazuje uljem svaka dva minuta; koristi kuhinjske hvataljke – da se ne ispečeš na vrući tiganj – i drži papirni ubrus dok utrljavaš. Takođe, da obezbediš ravnomerno zagrevanje, pokušaj da rotiraš tiganj s vremena na vreme. Primetićeš da ulje postaje malo gušće i da ga tiganj upija.
4. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu.
5. Ponovi proces premazivanja još dodatnih 10 minuta, ali ovaj put nanesi samo tanak sloj ulja pomoću novog papirnog ubrusa. Tiganj može biti malo suvlji i papir će se možda lepiti; u ovom slučaju, dodaj još malo ulja da možeš lako da utrljavaš tiganj svaka 2 minuta.
6. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu. Sada pokušaj da ga dobro uglačaš dok površina ne dobije suvi izgled.

7. Ponovi proces premazivanja poslednji put i koristi samo tanak sloj ulja, ali smanji vreme na oko 6 minuta.
8. Skini tiganj s ringle, obriši višak ulja suvim papirnim ubrusom i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu.

Premazivanje u pećnici

1. Zagrej pećnicu na 200 °C.
2. Sipaj dovoljno biljnog ulja u tiganj i utrljaj ga preko cele unutrašnje površine pomoću papirnog ubrusa.
3. Stavi tiganj u pećnicu oko 30–40 minuta.
4. Ostavi tiganj da se ohladi na sobnu temperaturu i obriši višak ulja.
5. Ponovi proces i premaži ga još jednom.
6. Ostavi tiganj da se ohladi na sobnu temperaturu i obriši višak ulja.

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe pomoću vode i četke. Ako se posuđe pere dok je još toplo, biće ga lakše očistiti. Ako želiš, možeš dodati malu kap tečnosti za pranje sudova. Imaj u vidu da previše tečnosti za pranje sudova može da isušiti materijal i ukloni neophodni sloj masti koji je potreban za površine od ugljeničnog čelika.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem. So će upiti višak masnoće, ali će ostaviti taman onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganji ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostanu tragovi hrane, sud se može očistiti žicom ili abrazivnim sunđerom i iznova premazati uljem.
- Netretirani ugljenični čelik može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno posle svakog pranja odmah prebrisati sud i nauljiti ga po potrebi.

Kako se koristi

- Tiganj je pogodan za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i može da se koristi u pećnici.
- Kada se hrana kuva u tiganju od ugljeničnog čelika, mast za prženje se skuplja u malim porama na površini ugljeničnog čelika. To znači da hrana koju treba pržiti nije direktno u kontaktu s ugljeničnim čelikom, već sa slojem masti, što dodaje lepu, braon površinu onome što kuvaš. Ovo takođe sprečava da hrana lako zagori.
- Imaj na umu da materijal za tiganje od ugljeničnog čelika može da reaguje i da nije pogodan da bude u kontaktu s jakim kiselim namirnicama (npr. limunom i paradajzom) jer hrana može da promeni boju ili da na kraju dobije blagi ukus metala. Sam tiganj takođe može da promeni boju od soli i kiselih namirnica.
- Gvožđe koje se tokom kuvanja ljušti s tiganja bezopasno je jer se radi o istoj vrsti gvožđa koje se inače nalazi i trebalo bi da se nalazi u ljudskom telu.
- Stavljanjem posuđa na zonu za kuvanje istog ili manjeg prečnika od tiganja možeš uštedeti energiju.
- Imaj na umu da se ručke zagrevaju kada se tiganj koristi na grejnoj ploči ili u pećnici. Uvek koristi držače za lonac kada ga pomeraš.

- Uvek podigni tiganj kada ga pomeraš na staklenu ili keramičku grejnu ploču. Da izbegneš rizik od grebanja, nemoj ga povlačiti preko grejne ploče.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, npr. ako sipaš hladnu vodu u vrući tiganj, dno tiganja bi se moglo deformisati.
- Ako imaš bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktiraj s robnom kućom IKEA / korisničkom službom ili poseti www.IKEA.rs.

Slovenščina

Pomembno!

- Pred prvo uporabo se lahko na izdelku pojavijo sledi olja, saj so ponve iz ogljikovega jekla podjetja IKEA prevlečene z oljem, primernim za živila, ki jih med transportom ščiti pred rjavenjem.
- Vidne sledi olja so neškodljive in ne vplivajo na funkcionalnost ponve. Izginile bodo, ko posodo zaščitiš, kar je treba storiti pred prvo uporabo. Prosimo, upoštevaj spodnja navodila.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in ga dobro osuši. Morebitni ostanek olja, primerne za živila, s katerim je izdelek premazan, bo pomagal pri postopku zaščite.
- Da preprečiš rjavenje izdelka in prijemanje hrane, je treba posodo zaščititi s posebnim postopkom. S postopkom za zaščito se pore ponve zapolnijo z oljem, ki ustvari zaščitni sloj. Postopek lahko opraviš na kateri koli kuhalni plošči ali v pečici. Sledi spodnjim navodilom ali pa upoštevaj navodila v videu na www.ikea.com.

Zaščita: Nasveti in priporočila

- Uporabi rastlinsko olje z visoko točko dimljenja in nevtralnim okusom, na primer olje grozdnih pečk ali sončnično olje.
- Z oljem namaži samo kuhavno površino in notranjost ponve. Zunanjo stran je treba za zaščito pred korozijo s tanko plastjo olja premazati samo občasno. Ročaj je zaščiten z lakom in ga ni treba naoljiti.
- Ko za zaščito z oljem uporabljaš kuhavno ploščo, je najbolje, da je kuhavno polje enako veliko kot ponev. Tako se ponev ob redni uporabi enakomerno segreje, zato je tudi zaščitna plast enakomerna, kar pomeni, da se hrana ne bo prijemala.
- Ponev se med postopkom zelo segreje, zato pazi, da se ne opečeš. Priporočamo, da papirnato brisačo, s katero nanašaš olje na ponev, držiš s prijemalkami. Če postopek opravljaš v pečici, naj se ta popolnoma ohladi, preden ponev vzameš iz nje.
- Ko je postopek zaščite končan, ponev premaži še s kančkom svežega olja, da dobi lep sijaj. Zdaj lahko v njej začneš kuhati. Zaščita pred korozijo in prijemanjem bo z uporabo še učinkovitejša, ponev bo postopoma potemnela in bo

na koncu popolnoma črna. Ne pozabi, da je v ponvi iz ogljikovega jekla še vedno treba uporabljati olje, vendar bistveno manj kot npr. v ponvi iz nerjavečega jekla.

Postopek zaščite na kuhalni plošči

1. V ponev nalij izdatno količino rastlinskega olja in ga s papirnato brisačo razmaži po celotni notranjosti ponve. Ko končaš, naj bo papirnata brisača tako napojena, da olje kaplja iz nje. Naoljeno brisačo prihrani za kasneje.
2. Ponev postavi na kuhalno polje enake velikosti. Segrevaj jo na srednji do visoki temperaturi (6 od 10), dokler se ne začne iz nje rahlo kaditi, površina pa potemni. To je popolnoma običajen del postopka zaščite.
3. Postopek naj traja približno 10 minut. Da je celotna površina prekrita z oljem in je nanos enakomeren, ponev vsaki dve minuti ponovno premaži z oljem. Da se ne opečeš, naoljeno papirnato brisačo drži s prijemalkami. Za enakomerno segrevanje svetujemo, da ponev med postopkom večkrat obrneš. Olje se bo med postopkom nekoliko zgostilo in ponev ga bo vpila.
4. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi.
5. Ponovi 10-minutni postopek, le da tokrat na ponev s svežo papirnato brisačo naneseš le tanko plast olja. Ponev bo morda nekoliko bolj suha, če bo videti, kot da se bo papirnata brisača morda prijela, dodaj še toliko olja, da lahko vsaki dve minuti ponev ponovno premažeš.
6. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi. Tokrat jo skušaj čim bolj zloščiti, da je površina res sijoča.
7. Postopek ponovi še tretjič, in sicer tako, da naneseš le tanko plast olja in skrajšaš čas segrevanja na 6 minut.
8. Ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje s suho papirnato brisačo in počakaj, da se ponev ohladi.

Postopek zaščite v pečici

1. Pečico predhodno segrej na 200 °C.
2. V ponev nalij malo rastlinskega olja in ga s papirnato brisačo razmaži po celotni notranjosti ponve.
3. Ponev za 30 do 40 minut postavi v pečico.
4. Počakaj, da se ponev ohladi, in obriši odvečno olje.
5. Postopek še enkrat ponovi.
6. Počakaj, da se ponev ohladi, in obriši odvečno olje.

Čiščenje in vzdrževanje

- Po uporabi ročno pomij ponev z vodo in ščetko. Če ponev pomiješ, ko je ta še topla, jo bo lažje očistiti. Po želji lahko dodaš malo čistila za pomivanje posode. Uporaba prevelike količine čistila izsuši material in odstrani sloj maščobe, ki je potreben za površine iz ogljikovega jekla.
- Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v ponev nasuješ malo soli in jo nato obrišeš do suhega. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina ponve popolnoma izsušila.

- Če se na posodi pojavijo rja ali sledi hrane oziroma če se hrana prismodi in prime, ponev očisti z jekleno volno ali grobo gobico in jo ponovno zaščiti z oljem.
- Nezaščiten ogljikovo jeklo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da ponev temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem.

Uporaba

- Ponev je primerna za vse vrste kuhalnih plošč in pečic.
- Ob pripravi hrane v nezaščiteni ponvi iz ogljikovega jekla, maščoba zapolni pore na površini ogljikovega jekla. To pomeni, da hrana med pripravo ni v neposrednem stiku z ogljikovim jeklom, temveč s plastjo maščobe, zaradi česar hrana med pripravo tudi dobi lepo zlatorjavo skorjico. Poleg tega maščoba preprečuje, da bi se hrana hitro prismodila.
- Zapomni si tudi, da je ogljikovo jeklo reaktivna snov, zato ni primerno za stik z živili z visoko vsebnostjo kislin (npr. z limonami in paradižniki), saj se živila lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa. Tudi ponev se lahko razbarva ob stiku s soljo in kislimi živili.
- Kovina, ki se med kuhanjem v majhnih delcih odkruši, ni nevarna, saj gre za isto vrsto kovine, ki jo običajno najdemo v človeškem telesu.
- Če posodo uporabljaš na kuhalnem polju, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem na kuhalni plošči ali v pečici zelo segrejejo. Pri premikanju posode vedno uporabljal kuhinjske prijemale.
- Ko ponev premikaš po stekleni ali keramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni. Nikdar je po kuhalni plošči ne vleci, da se površina ne opraska.
- Ponve ne izpostavljal velikim in nenadnim temperaturnim razlikam, na primer tako, da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Türkçe

Önemli!

- IKEA karbon çelik tavalara, nakliye sırasında korozyonu önlemek için gıda sınıfı yağ ile ön işleme tabi tutulduğundan, ilk kullanımdan önce üründe yağ izleri görünebilir.
- Görünür yağ izleri zararsızdır ve kızartma tavasının işlevselliğini etkilemez. Ürünü ilk kez kullanmadan önce yapılması gereken, tencerenin terbiye edilmesinden sonra kaybolacaklardır, bu işlem için lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elle yıkayın ve iyice kurulayın. Herhangi bir önceden işlenmiş gıda sınıfı yağ, yağlama işlemine yardımcı olacaktır.
- Ürünün korozyona ve gıda yapışmasına karşı koyabilmesi için bu pişirme kabının bir yağla işleminden geçmesi gerekir. Bu işlemle birlikte tavanın gözenekleri koruyucu bir kaplama oluşturan yağ ile doldurulur. Karbon çelik bir tavayı herhangi bir pişirme alanında veya fırında, size uygun olan yöntemle yağlayabilirsiniz. Aşağıdaki talimatları uygulayabilir veya www.ikea.com adresindeki talimat videosunu takip edebilirsiniz.

Yağla işleminden geçirme: İpuçları ve öneriler

- Yüksek dumanlanma noktasına ve nötr tada sahip bir bitkisel yağ kullanın, örneğin üzüm çekirdeği yağı veya ayçiçek yağı.
- Yağla işleminden geçirirken ederken, sadece pişirme yüzeyinin ve kızartma tavaasının iç taraflarının yağ ile ovulması gerekir. Tavanın dış yüzeyinin korozyona karşı dayanıklı olması için arada bir ince bir yağ tabakasına ihtiyacı vardır. Kulp cilalanmıştır ve yağlanmasına gerek yoktur.
- Bir tavayı pişirme alanında yağla işleminden geçirirken, en iyi sonucu elde etmek için, pişirme alanının boyutunu tavanın boyutuyla eşleştirmelisiniz. Bu uygulama, sürekli kullanım sırasında ısının eşit olarak dağılmasını ve daha iyi yapışmazlık performansı için eşit bir yağ tabakası elde edilmesini sağlar.
- Yağla işleminden geçirme sırasında kızartma tavaası çok ısındığı için ellerinizi yakmamaya dikkat edin. Sıcak bir tavaya yağ sürerken kağıt havlu tutmak için bir mutfak maşası kullanmanızı öneririz. Fırında yağla işleminden geçirirken, tavayı çıkarmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Tavayı yağlama talimatlarını tamamladıktan sonra, tekrar biraz sıvı yağ ekleyin ve tavaya parlaklık kazandırın. Şimdi tava ile pişirmeye başlayabilirsiniz. Tavayı yağlama işlemi sonrasında, tavayı kullandıkça tavanın rengi daha da koyulaşacak ve yapışmazlık performansı kademeli olarak artmaya devam edecek, tava sonunda tamamen siyaha dönecektir. Karbon çelik bir tavada yağ kullanmanın gerekli olduğunu unutmayın ancak örneğin paslanmaz çelik bir tavaya kıyasla çok daha az miktar kullanılması yeterlidir.

Pişirme bölmesini yağlama işlemi

1. Kızartma tavaasına yeterli miktarda bitkisel yağ dökün ve bir parça kağıt havlu kullanarak yağı tüm iç yüzeye sürün. Ovalama işlemi bittiğinde, havlu tarafından emilen yağ kağıttan damlayacak kadar olmalıdır. Yağlı kağıdı daha sonra kullanmak üzere saklayın.
2. Kızartma tavaasını, tavanın boyutuna uygun bir pişirme alanına koyun. Orta-yüksek ateş kullanın (10 üzerinden 6) ve kızartma tavaası yavaşça ısınacak ve sonunda biraz duman çıkarmaya ve rengi koyulaşmaya başlayacaktır, bu normal bir durumdur ve sürecin bir parçasıdır.
3. Bu işleme yaklaşık 10 dakika devam edin. Yüzeyin her tarafının yağla kaplandığından emin olmak ve eşit bir yağla işleminden geçirme tabakası oluşturmak için yüzey her iki dakikada bir yağla ovulmalıdır; kendinizi sıcak tavada

yakmamak için bir mutfak maşası kullanın ve ovarken yağlı kağıdı tutun. Ayrıca, eşit ısınmayı sağlamak için tavayı arada bir döndürmeyi deneyin. Yağın hafifçe koyulaştığını ve tava tarafından emildiğini fark edeceksiniz.

4. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.
5. Yağla 10 dakika daha işlem den geçirin ancak bu sefer yeni bir kağıt havlu kullanarak sadece ince bir tabaka yağ sürün. Tava biraz daha kuru olabilir ve kağıt yapışabilir; bu durumda, her 2 dakikada bir tavayı düzgün bir şekilde ovalayabilmek için biraz daha yağ ekleyin.
6. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın. Bu kez, yüzey kuru bir görünüm alana kadar parlatmayı deneyin.
7. Yağlama işlemini sadece ince bir yağ tabakası kullanarak son bir kez daha tekrarlayın ancak süreyi yaklaşık 6 dakikaya düşürün.
8. Tavayı ocaktan alın, fazla yağı kuru bir kağıt havlu ile silin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.

Fırında yağlama işlemi

1. Fırını önceden 200 C° (392 °F) ısıtın.
2. Kızartma tavaasına yeterli miktarda bitkisel yağ dökün ve bir parça kağıt havlu kullanarak yağı tüm iç yüzeye sürün.
3. Kızartma tavaasını yaklaşık 30-40 dakika boyunca fırına koyun.
4. Tavayı oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakın ve fazla yağı silin.
5. İşlemi tekrarlayın ve bir kez daha yağla işlem den geçirin.
6. Tavayı oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakın ve fazla yağı silin.

Bakım ve temizleme

- Kullandıktan sonra tavayı su ve bir fırça yardımıyla elde yıkayınız. Tavayı hala sıcakken yıkarsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. İsterseniz, dikkatli bir şekilde çok az bir miktar bulaşık deterjanı ekleyebilirsiniz. Çok fazla bulaşık deterjanının kullanılmasının malzemeyi kurutabileceğini ve karbon çelik yüzeyler için gerekli olan yağ tabakasını ortadan kaldırdığını unutmayın.
- Pişmiş yemeklerden kaynaklanan lekeler, tavaya biraz tuz serpilerek ve ardından silinerek çıkarılabilir. Tuz fazla yağı emer ancak kurumasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.
- Korozyon, yiyecek lekeleri oluşursa ya da yiyecek yanar ve yapışır, tencereyi/tavayı metal tel veya aşındırıcı süngerle temizleyebilir ve sonra tekrar yağla işlem den geçirebilirsiniz.
- İşlenmemiş karbon çelik, uygun şekilde kullanılmadığı takdirde korozyona uğrayabilir. Bu nedenle tencereyi/tavayı yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir.

Kullanım talimatları

- Güveç her türlü ocakta kullanıma uygundur ve fırına girebilir.
- Yiyecekler karbon çelik tencerede/tavada pişirildiğinde, kızartma yağı, karbon çelik yüzeydeki küçük gözeneklerde

toplanır. Bu, kızartılacak yiyeceğin doğrudan baz ile temas halinde olmadığı, bunun yerine, pişirdiklerinize güzel, kahverengi yüzey sağlayan bir yağ tabakası olduğu anlamına gelir. Bu aynı zamanda yiyeceğin kolay yanmasını önler.

- Karbon çelik tavalar hakkında dikkat edilmesi gereken bir diğer husus da, malzemenin reaktif olması ve gıdanın rengi solabileceği veya hafif bir metal tadı verebileceği için güçlü asitli gıda maddeleri ile (örneğin limon ve domates) temasa geçmeye uygun olmamasıdır. Tavanın kendisi de tuzlar ve asitli gıda maddeleri nedeniyle renk değiştirebilir.
- Tencereden/tavadan pişirme sırasında çıkan demir, insan vücudunda normal olan ve olması gereken aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Tencere/tava ocakta veya fırında kullanıldığında sapların ısındığını unutmayın. Taşırken daima kulpları kullanın.
- Tavayı cam veya seramik ocak üzerinde taşırken daima kaldırın. Çizilme riskini önlemek için ocağın üzerinden çekmeyin.
- Tavayı büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmayın, örn. sıcak tavaya soğuk su dökülürse tavanın tabanı deforme olabilir.
- Ürünle ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, size en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya www.ikea.com.tr adresini ziyaret edin.

عربي هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج، حيث تمت معالجة مقالي ايكيا المصنوعة من الصلب الكربوني بزيت طعام لمنع نشوء الصدأ أثناء النقل.
- الآثار المرئية للزيت غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. ستختفي بعد معالجة آنية الطهي، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففيه بعناية. أي بقايا زيت طعام سيساعد في عملية المعالجة.
- لكي يقاوم المنتج الصدأ ويمنع التصاق الطعام، يجب أن تخضع أواني الطهي هذه لعملية معالجة. وعن طريق المعالجة، ستمتلئ مسام المقلاة بالزيت الذي يشكل طبقة واقية. يمكنك معالجة مقلاة من الفولاذ الكربوني في أي منطقة طهي أو في الفرن، حسب ما يناسبك. يمكنك اتباع التعليمات الموضحة أدناه، أو اتباع مقطع الفيديو التعليمي على www.ikea.com.

المعالجة: نصائح وتوصيات

- استخدمي زيتاً نباتياً ذو نقطة تسخين عالية وطعم محايد، على سبيل المثال زيت بذور العنب أو زيت تباع الشمس.
- عند المعالجة، يجب فقط فرك سطح الطهي والجوانب الداخلية للمقلاة بالزيت. يحتاج الجزء الخارجي من المقلاة إلى طبقة رقيقة من الزيت بين الحين والآخر لجعلها مقاومة للتآكل. المقبض مطلي ولا يحتاج إلى تزييت.
- للحصول على أفضل النتائج عند وضع المقلاة على نطاق الطهي، يجب

عليك مطابقة حجم نطاق الطهي مع حجم المقلاة. وهذا يضمن توزيع الحرارة بالتساوي أثناء الاستخدام المستمر وينتج عنه طبقة معالجة متساوية للحصول على أفضل أداء يمنع الالتصاق.

- احرصي على عدم حرق يديك لأن المقلاة تصبح ساخنة جدًا عند المعالجة. نوصي باستخدام ملقط المطبخ لحمل منديل ورقي عند فرك الزيت على مقلاة ساخنة. عند المعالجة في الفرن، اتركها لتبرد تمامًا قبل إخراجها.
- عند الانتهاء من تعليمات المعالجة، أضيفي القليل من الزيت الطازج وامنحي المقلاة لمعانًا جيدًا. يمكنك الآن البدء في الطهي باستخدام المقلاة. ستستمر طبقة المعالجة وأدائها المانع للالتصاق في التراكم تدريجيًا حيث يصبح لون المقلاة أغمق بعد الاستخدام. وفي النهاية سيصبح أسود تمامًا. يجب ملاحظة أنه يجب أن تكون هناك بقايا دهون طهي في المقلاة المصنوعة من الفولاذ الكربوني فهي ضرورية للغاية، ورغم ذلك فإنها تحتاج إلى القليل جدًا مقارنة بمقلاة الستينلس ستيل على سبيل المثال.

المعالجة على نطاق طهي

1. اسكبي كمية وفيرة من الزيت النباتي في المقلاة وافركيه على كامل سطحها الداخلي باستخدام مناديل ورقية. عند الانتهاء من الفرك، يجب أن يكون المنديل مشبعًا تمامًا بالزيت بحيث تتساقط نقط الزيت من المنديل. احتفظي بالمنديل لاستخدامه لاحقًا.
2. ضعي المقلاة على نطاق طهي يتناسب مع حجم المقلاة. استخدم حرارة متوسطة إلى عالية (6 من 10) وسوف تسخن المقلاة ببطء وتبدأ في النهاية في إصدار دخان قليل ويصبح لونها داكنًا، وهو أمر طبيعي وجزء من العملية.
3. واصلي عملية المعالجة لمدة 10 دقائق تقريبًا. للتأكد من تغطية جميع أجزاء السطح بالزيت ولتكوين طبقة معالجة متساوية، يجب فرك السطح بالزيت كل دقيقتين؛ استخدم ملقط المطبخ - حتى لا تحرق نفسك في المقلاة الساخنة - وأمسكي المنديل المشبع بالزيت أثناء الفرك. أيضًا، لضمان التسخين المتساوي، حاولي تدوير المقلاة بين الحين والآخر. ستلاحظين أن الزيت يتكاثف قليلاً وتمتصه المقلاة.
4. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي واتركها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
5. كرري عملية المعالجة لمدة 10 دقائق أخرى، لكن هذه المرة ضعي فقط طبقة خفيفة من الزيت باستخدام منديل ورقي جديد. قد تكون المقلاة جافة قليلاً وقد يميل المنديل إلى الالتصاق؛ في هذه الحالة، ما عليك سوى إضافة القليل من الزيت حتى تتمكني من فرك المقلاة بسلاسة كل دقيقتين.
6. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة. هذه المرة، حاولي تلميعها حتى يصبح السطح جافًا.
7. كرري عملية المعالجة مرة أخيرة باستخدام طبقة خفيفة من الزيت فقط، ولكن قللي الوقت إلى 6 دقائق تقريبًا.
8. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

المعالجة في فرن

1. سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية (392 درجة فهرنهايت).
2. اسكبي كمية كافية من الزيت النباتي في المقلاة وافركيه على كامل سطحها الداخلي باستخدام مناديل ورقية.
3. ضعي المقلاة في الفرن لحوالي 30-40 دقيقة.
4. اتركي المقلاة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة وامسحي الزيت الزائد.
5. كرري العملية وعالجي المقلاة مرة أخرى.
6. اترك المقلاة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة وامسحي الزيت الزائد.

تعليمات العناية والتنظيف

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة، إذا أردت، يمكنك إضافة

قطرة صغيرة من سائل الغسيل. لاحظي أن وضع الكثير من سائل الغسيل قد يؤدي إلى جفاف المادة وإزالة طبقة الدهون اللازمة للأسطح المصنوعة من الفولاذ الكربوني.

- يمكنك إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف المقلاة.
- في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ الفولاذ الكربوني إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

طريقة الاستخدام

- المقلاة مناسبة للاستخدام على جميع أنواع المواقد وهي آمنة للاستخدام في الفرن.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة من الفولاذ الكربوني، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة في سطح الفولاذ الكربوني. وهذا يعني أن الطعام المراد قليه أو تحميصه لا يتلامس بشكل مباشر مع الفولاذ الكربوني، ولكنه يتلامس مع طبقة من الدهون، مما يضيف سطحًا بنيًا لطيفًا على الطعام. وهذا أيضًا يمنع الطعام من الاحتراق بسهولة.
- يرجى ملاحظة أن مادة الفولاذ الكربوني تتفاعل وليست مناسبة للتلامس مع الأطعمة الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو ينتهي به الأمر بطعم طفيف من المعدن. يمكن أيضًا أن يتغير لون المقلاة نفسها بسبب الأملاح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار لأنه نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة ويجب أن يوجد في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- يجب الوضع في الاعتبار أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدم دائمًا حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائمًا المقلاة عند تحريكها على موقد زجاجي أو سيراميك. لتجنبني خطر الخدش، لا تسحبها على الفرن.
- لا تعرضي المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال، بسكب الماء البارد على المقلاة وهي ساخنة فقد يتشوه قاع المقلاة.
- إذا كان لديك أي مشاكل مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض ايكيا / خدمة العملاء أو بزيارة www.ikea.com.