

Vas serpenyő sütéshez, grillezéshez és sütőben való használathoz

**AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ÚTMUTATÓT A SERPENYŐ BEÉGETÉSÉRŐL ÉS KARBANTARTÁSÁRÓL!
A HELYTELEN HASZNÁLAT MIATT KELETKEZETT REKLAMÁCIÓKAT NEM FOGADJUK EL!**

A serpenyők nyers vasból készülnek, ezért a kézi gyártás miatt a felületen esztétikai hibák előfordulhatnak.

Ezek azonban nem befolyásolják a serpenyő működését. Épp ellenkezőleg: a természetes tulajdonságoknak köszönhetően jobb tapadásmenstességet biztosítanak.

A termék 100%-ban természetes anyagból készült, környezetbarát és újrahasznosítható.

Maillard-reakció: amikor a serpenyő hőmérséklete meghaladja a 140 °C-ot, az étel felületén kérget képez, ami a természetes nedvek karamellizációjához vezet.

Az étel kívül ropogós, belül pedig puha és szaftos lesz. Ideális húsok, palacsinták vagy omlettek készítéséhez!



Új serpenyő kiégetés előtt
(matt ezüst színű)



Kiégetett serpenyő természetes
tapadásmentes tulajdonságokkal
(barna-fekete színű)



Nézd meg a bemutató videót a [de Buyer](#) oldalán vagy a [YouTube](#)-on.

Az első használat előtt (beégetés / seasoning)

1. Vegye ki a serpenyőt a csomagolásból, mossa le szivaccsal forró folyó víz alatt, és távolítsa el a méhviaszt. Ezután alaposan szárítsa meg.
2. **Beégetés főzőlapon:**
 - Melegítse közepes fokozaton (indukción alacsonyabb hőfokon)
 - Öntsön kb. 1–2 mm olajat a serpenyőbe
 - Melegítse addig, amíg az olaj füstölni kezd
 - Forgassa a serpenyőt, hogy az olaj mindenhol bevonja
 - A serpenyő elsötétedik – ez normális

Beégetés sütőben (csak rozsdamentes nyelvű modelleknél!):

- Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra
 - Vékonyan kenje be olajjal a serpenyőt kívül-belül
 - Helyezze fejjel lefelé a sütőbe
 - Hagyja 1 órán át
 - Hagyja kihűlni
 - Szükség esetén ismételje 1–3 alkalommal
3. Hagyja kihűlni, törölje ki a felesleges olajat (ne mossa el), hogy védőréteg maradjon rajta.
 4. Száraz helyen tárolja, és mindig tartsa enyhén olajozva (a rozsdamegelőzése érdekében).
 5. Mosószert csak ritkán használjon.

SOHA ne tegye mosogatógépbe!

Minden mosás után azonnal szárítsa meg és olajozza be.

Használat

- Melegítsen fel kis mennyiségű zsiradékot
- Süsse az ételt kb. 45 másodpercig mindkét oldalon
- Ezután csökkentse a hőfokot a befejezéshez
- Ne hagyja az ételt a serpenyőben főzés után

Indukciós használat esetén:

- Csak közepes hőfokot használjon
 - Kerülje a gyors felfűtést
 - Ne melegítse üresen túl
-

Tisztítás

- Minden használat után mossa el forró vízzel, szárítsa meg és olajozza be
- Makacs szennyeződés esetén forraljon vizet a serpenyőben, majd távolítsa el
- Száraz helyen tárolja
- Mosószert csak ritkán használjon
- **Mosogatógépbe tenni tilos!**

A serpenyő sötétedése természetes jelenség, és javítja a tapadásmentességet.

A rozsdát durvább szivaccsal el lehet távolítani, majd újra olajozni kell, tárolja száraz helyen.

Tipp

Időnként szórjon durva sót a serpenyőbe, melegítse kb. 90 másodpercig, majd törölje ki. Ez segít eltávolítani a szagokat és maradványokat. Ezután enyhén olajozza be.

Figyelmeztetés

- Soha ne hagyja vízben a serpenyőt
- Mindig alaposan szárítsa meg
- Szükség esetén használjon kevés mosogatószer
- Savas ételek (pl. paradicsom, citrom) megváltoztathatják a bevonatot → ilyenkor újra be kell égetni

A serpenyő idővel sötétedik, és tulajdonságai folyamatosan javulnak.

