

- **STØBEJERN**

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG

Før ibrugtagning første gang skal al emballage og alle etiketter fjernes. Vask derefter produktet af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl produktet grundigt og tør af.

SÅDAN BRUGER DU PRODUKTERNE

VARMEKILDER

Støbejernsprodukter fra Le Creuset kan anvendes på alle kogeplader inkl. gasblus, el-plader, glaskeramiske plader, induktion, alle ovntyper, brændeovne, udendørs grill, m.v.

Ved brug på glaskeramisk kogeplade eller induktion skal man altid løfte produktet, når man flytter det. Træk eller skub aldrig produktet hen over kogepladen, da dette kan beskadige både bunden på produktet samt den glaskeramiske kogeplade.

Sørg altid for at bruge en produktstørrelse, der svarer til varmekilden, for at opnå størst mulig effektivitet og for at undgå overophedning af siderne på produktet samt beskadigelse af håndtagene.

Gasflammer skal begrænses til bunden af produktet og må **ALDRIG** løbe op omkring siderne.

Lange håndtag skal placeres, således at de ikke rækker ud over kanten på kogepladen eller henover andre kogezoneer.

INDSTILLING AF TEMPERATUR

Den sandfarvede, indvendige emalje egner sig specielt godt til langsom tilberedning ved lav til middel varme og mellemhøj temperatur.

Varm altid produktet op ved lav til middel varme, indtil der er opnået en mellemhøj til høj temperatur – det giver de bedste madlavningsresultater, herunder også når man steger og svitser/bruner/braser. Lad produktet blive langsomt gennemvarmt, idet dette giver det mest jævne og effektive resultat. Når produktet først er varmt, kan al madlavning fortsættes ved en lavere temperatur.

Høje temperaturer må kun bruges til at koge vand til grøntsager eller pasta eller til nedkogning af fond eller sovs.

Høje temperaturer må **ALDRIG** bruges til at forvarme produktet.

Støbejern holder så godt på varmen, at hvis en pande/gryde bliver overophedet, vil det give et dårligere madlavningsresultat, og maden vil brænde på.

Satin Black (mat sort)-emalje er påført alle produkter med udvendig mat sort emaljering samt alle pander, grillpander, sauterpander, stegepander, æbleskivepander, blinis-pander, pandekagepander, woks, taginer og stegegryder. Disse produkter er ideelle til at stege, grille og brune i samt til fremstilling af visse gryderetter. Satin Black-emaljen er specielt fremstillet til brug ved madlavning, som kræver høje overfladetemperaturer, hvilket ikke er helt det samme som blot madlavning ved høj varme. Med støbejern opnås højere overfladetemperaturer ved at lade panden eller gryden blive ordentlig gennemvarm ved indstilling af kogepladen til jævn/middel varme.

Uanset typen af ingredienser eller den anvendte opskrift opnås det bedste slutresultat ved, at man skruer ned for temperaturen, når den rette overfladetemperatur er nået, eller når den rette temperatur på fedtstoffet er nået. Konstant brug af høj varme bevirker overophedning, samt at maden brænder på eller klister sig fast, specielt når det drejer sig om delikate blandinger til omelet eller andre æggeretter.

Den matte sorte emalje får efter gentagen brug en patina-belægning (en sortbrun filmoverflade). Patinaen er resultatet af naturlige olier og fedtstoffer fra maden, som brænder sig ind i den varme overflade. Undlad at vaske patinaen af, da den forbedrer stegeevnen og modvirker, at maden hænger fast. Samtidig nedsætter den mængden af smørelse, som er nødvendig til madlavningen.

BRUG I OVN

For med sort fenolknop til låg må den maksimale temperatur være 200° C.

Produkter med integreret støbejernshåndtag og/eller stålkноп som vist nedenfor kan bruges ved alle temperaturer.

Ovne med støbejernsbeklædning. Placer ikke køkkentøj af nogen slags i bunden af en ovn med støbejernsbeklædning. Det vil øge kogetemperaturen inde i ovnen, og dermed vil kogehastigheden øges med risiko for beskadigelse af maden. Undgå at trække eller skubbe produktet hen over bundbeklædningen, idet det kan beskadige dit produkt. For bedste resultat sættes køkkengrejet altid på en ovnplade eller rist.

Produkter med træhåndtag kan ikke tåle at komme i ovnen, da det kan ødelægge håndtaget.

GODE RÅD TIL STEGNING OG SAUTERING PÅ STØBEJERN

Når du steger og sauterer, skal fedtstoffet være varmt, før du kommer maden på produktet. Sørg derfor for, at både produkt og fedtstof er varmt. Olien eller fedtet, der dækker produktet, er tilstrækkelig varmt,

når enten olien har en let krusning på overfladen, eller smørret eller andet fedtstof bobler eller skummer.

GODE RÅD TIL BRUG AF GRILLPANDEN I STØBEJERN

Når man griller på en grillpande, skal man først forvarme den tomme pande for at opnå en meget høj overfladetemperatur på panden til bruning. Dette råd gælder ikke de øvrige produkter!

For at opnå et godt resultat, er det vigtig, at kogeoverfladen er tilstrækkelig varm, før man lægger maden på panden. Man opnår ikke de brune striber fra grillen, hvis pandens overflade er for kold, eller hvis maden er for fugtig. Brug køkkenrulle til at duppe overskydende væde væk fra overfladen på madvarerne, også de marinerede.

Sæt en tom pande på kogepladen, som indstilles til en mellemvarm temperatur, og lad panden varme igennem i nogle minutter (ca. 5-10 min). Kom ikke olie på en kold pande, for når panden bliver varm, vil olien blive for varm og begynde at ryge. Kom et par dråber vand på dine fingre og stænk på den varme pandeoverflade. Hvis vanddråberne syder og fordamper med det samme, er panden tilstrækkelig varm og klar til brug. Hvis vandet danner damp og ikke syder, skal panden opvarmes lidt længere, hvorefter du igen foretager testen med vand. Når overfladen er tilstrækkelig varm, kommes lidt olie på panden med en oliespray, alternativt påføres olien med en bagepensel i silikone fra Le Creuset (olien kan også påføres madvaren med en pensel i stedet). Det anbefales at anvende vegetabilsk olie, jordnøddesolie eller majsolie, da olivenolie kan ose kraftigt. Når panden har fået sin patinabelægning, er det kun nødvendigt at bruge meget lidt olie eller slet ingen. For at opnå de karakteristiske grillmærker på maden, skal råvarerne ligge urørt på panden i flere minutter. Hvis man flytter maden for hurtigt rundt på panden, kan maden hænge fast, grillmærkerne bliver knap så tydelige, og saften fra maden kan løbe ud.

BRUG AF FEDTSTOF

Den emaljerede overflade i lys sandfarve egner sig ikke til tørkogning. Væske, olie, fedt eller smør skal dække bunden fuldstændig før opvarmning. Hold altid øje med produktet, mens det varmer op, og lad ikke produktet koge tør, da der kan opstå varige skader på emaljen.

Drejer det sig om friturestegning i en dyb pande, må den maksimale mængde olie ikke overstige 1/3 af pandens kapacitet, idet olieniveauet øges, når ingredienserne kommer på. Det anbefales, at man bruger et oliestegetermometer af sikkerhedsmæssige grunde, samt at man har et låg i nærheden, hvis olien skulle blive overophedet eller gå i brand.

OPBEVARING OG MARINERING AF MADVARER

Den emaljerede overflade i lys sandfarve er vandtæt og gør derfor produktet egnet til opbevaring af rå eller tilberedt mad samt til syreholdige marinader.

VALG AF KØKKENREDSKABER

Det anbefales at bruge silikoneredskaber fra Le Creuset, som gør madlavningen nemmere og mere bekvem og samtidig beskytter overfladen på produkterne.

Metalredskaber, skeer eller piskeris må kun anvendes forsigtigt, og de må ikke skrabe hen over emaljeoverfladen. Undlad endvidere at banke disse redskaber af på gryde- eller pandekanten.

Håndholdte, elektriske eller batteridrevne piskere må ikke anvendes, idet bladene beskadiger emaljen.

Knive eller redskaber med skarpe kanter må ikke benyttes til at skære maden ud direkte i produktet.

HÅNDTAG

Håndtag i støbejern eller knopper i rustfri stål bliver varme i brug på både kogeplade og i ovn. Anvend altid en tør, tyk klud eller grydelapper til varme produkter og knopper. **Produkter med træhåndtag må ikke anvendes i ovnen.**

Sørg for at alle håndtag og knopper er tætte og spændte ved at efterse og efterstramme disse med jævne mellemrum.

RENGØRING

Produktet skal altid afkøle i nogle minutter, før du vasker det af i varmt sæbevand, skyller og tørrer det omhyggeligt. Kom aldrig koldt vand i eller på et brandvarmt produkt, og sæt aldrig et varmt produkt direkte ned i koldt vand, da der kan opstå et temperaturchok med revner eller emaljeskader til følge.

Hvis der er madrester tilbage på panden eller i gryden, skal den fyldes med varmt vand og stå i blød i 15-20 minutter, hvorefter den vaskes af som normalt.

Nylonsvampe, bløde skuresvampe eller skurebørster kan bruges til at fjerne mere genstridige madrester. Brug ikke metalskuresvampe eller hårde rengøringsmiddel, da disse kan beskadige emaljen.

Lette pletter eller metalmærker (forårsaget af metalredskaber) kan fjernes med Le Creuset rengøringsmiddel «Pots & Pans» til køkkentøj. Lejlighedsvis anvendelse af dette produkt hjælper også til at bevare dine produkter som nye. Produktet kan købes hos din lokale forhandler.

Sæt aldrig fugtige produkter tilbage i skabet. Produkterne skal opbevares i et tørt skab eller et sted med gennembræk uden damp og fugt.

Kom aldrig koldt vand på/i et brandvarmt produkt og nedsæk aldrig et varmt produkt i koldt vand, da det kan medføre et termisk chok, som kan give revner eller emaljeskader i produktet.

Produkter med satin black (mat sort)-emalje. Forsøg ikke at fjerne patinaen (den brunlige, sorte film), som dannes på den matte, sorte overflade. Patinaen forbedrer stegeegenskaberne og forhindrer maden i at hænge fast i produktet. Afkøl altid produktet før rengøring.

Når det er muligt, skal du blot skylle produktet af i varmt vand og derefter tørre overfladen af med en fugtig klud. Dette er gældende, hvis produktet bruges regelmæssigt til tilberedning af mad, der ikke har tendens til at hænge fast.

Kræves der en mere grundig rengøring af produktet, skal der bruges varmt sæbevand med efterfølgende afskylning og grundig aftørring. For at fjerne vanskelige eller klistrende madrester skal man fylde produktet med varmt vand og lade det stå i blød et stykke tid. Vask, skyl og tør derefter produktet som vanligt.

Det kan være praktisk at bruge en opvaskebørste til at fjerne små madrester eller til rengøring mellem rillerne på grillen. Brug ikke gryderensere eller rengøringsmidler på stegefladen.

Ved fastbrænding af meget sukkerholdige retter (fx marmelader og karamel), kan der ske betydelige skader på produktets indvendige glasemalje og på kogepladen (hvis der spildes på kogepladen). Fastbrændt sukker skal straks fjernes.

Er der svære indvendige forkulninger efter fastbrændte madvarer, som ikke let lader sig fjerne, så kom en opvasketablet i produktet og fyld op med vand til tabletten er dækket. Varm produktet ved middel varme og lad opløsningen småsimre i ca. 25 min. Rengør derefter produktet på almindelig vis.

MASKINOPVASK

Alle produkter med integrerede håndtag i støbejern, fenolhåndtag eller knopper i rustfri stål kan vaskes i opvaskemaskine. **Produkter med træhåndtag tåler ikke at komme i opvaskemaskinen.**

Konstant rengøring af produktet i opvaskemaskine kan imidlertid bevirke, at emaljen med tiden falmer. Dette skader ikke produktet eller nedsætter dets ydeevne.

Opvaskemaskinen skal altid køre programmet helt færdigt, før den åbnes. Dermed sørger man for, at produkterne er helt tørre, når de tages ud af maskinen.

For produkter med satin black-emalje vil opbygningen af patinaen forringes betydeligt, hvis produktet kommes i opvaskemaskinen. Dette vil forårsage et øget forbrug af fedtstoffer i madlavningen i længere tid.

GARANTI

Le Creuset yder livstidsgaranti på støbejernsprodukter. Læs mere om hvad garantien dækker og i hvilke tilfælde den ikke dækker