

PÉČE O VAŠE MUURIKKY PÁNVE

Díky správné péči jsou Vaše Muurikka Pánve celoživotní. I přesto, že jsou tyto pánve vyrobeny z odolného železa, potřebují Vaší péči. Pomocí následujících pokynů můžete mít své pánve rok od roku v dobrém stavu a nezreziví.

Uvedení Muurikka Pánve do provozu:

Vyčistěte novou pánev omytím jemným čisticím prostředkem nebo horkou vodou, zahřejte pánev do sucha ihned po vysušení otřete pánev olejem nebo rovnoměrně rozprostřete tenkou vrstvu Muurikka Silava na povrch pánve. Tuku nesmí být příliš mnoho, protože když se nahromadí tuk, spálí se na nerovném povrchu. Můžete znovu umýt pánev a provést ošetření tuku v případě potřeby znovu. Mazání a ohřívání můžete opakovat, dokud pánev nezčerná, ale není to nutné, protože při používání bude pánev tmavší a patinovaná.

Čištění:

Nejlepší způsob, jak vyčistit pánev je ihned po použití. Dejte trochu vody na pánev a vodu ohřejte, vyčistěte pánev pomocí grilovací špachtle a kuchyňského papíru. Otřete pánev do sucha a zlehka vymažte olejem nebo Muurikka Silava tukem.

Skladování:

Před delším uskladněním pánve očistěte, osušte a vymažte s Muurikka Silava tukem. Udržujte pánev na suchém místě.