

Bruk

Vask av produktet med vann før første bruk for å fjerne støv. Kjeler kan brukes på alle varmekilder, inkludert induksjon, åpen ild og ovn. Produktene tåler høy varme og alle typer kjøkkenredskaper, inkludert metall.

Kok alltid med smør eller olje i pannen - når pannen er godt innarbeidet, krever det ikke mye fett.

Server direkte fra Skeppshults produkter, men ikke lagre mat i støpejern.

Vask alltid Skeppshult panner og kjeler for hånd med varmt vann uten vaskemiddel. Ikke bruk oppvaskmaskin. Tørk deretter, forslagsvis ved oppvarming på ovnen. Oppbevares tørt.

For grovrensing av pannen, dekk bunnen av pannen med grovt salt. Varm kjelen ved høy temperatur i 1 - 2 minutter, deretter tøm ut saltet og tørk pannen med papir. Produktet har en grå nyanse, noe som betyr at det går bra å brenne inn produktet med ny rapsolje:

Tørk av produktet og dryss på et tynt (noen få dråper) lag rapsolje.

Plasser produktet på høy varme på komfyren eller i ovnen (produkter med trevarer må ikke plasseres i ovnen).

Etter 10-15 minutter har oljen blitt brent og produktet er igjen svart.

Hvis matrester sitter fast, kan kjelen rengjøres med litt stålull eller lignende, hvorpå du bør brenne stekepannen igjen. Den samme behandlingen gjelder ved rust.

SKEPPSHULT-PRODUKTER



BRUKERVEILEDNING & FAQ

Hvorfor velge støpejern fra Skeppshult?

Fordelene med støpejern fra Skeppshult er vanskelig å overse når du har opplevd dem.

- God og jevn varnehåndtering
- Fungerer på alle varmekilder
- Stekeoverflaten
- Svensk-laget
- Håndverk, hvert produkt er unikt
- Lang levetid, 25 års garanti
- Bare naturlige ingredienser, dermed helt resirkulerbare.
- Bedre funksjoner med bruk
- Konkav bunn

Kan Skeppshult-produkter brukes med en gang eller trenger de forhåndsbehandling?

Alle Skeppshult-produkter er klare til bruk umiddelbart. Ingen forbehandling er nødvendig. Å anbefale, er imidlertid en rask skylling i varmt vann for å fjerne støv. Alle Skeppshults produkter beregnet til matlaging forbrennes alltid med rapsolje fra Österlen. Dette gir produktene sin svarte farge og gir produktet en naturlig ikke-klebrig beskyttelse, fri for ubehagelige plastgasser som finnes i noen belagte kjeler.

Kan jeg bruke Skeppshults produkter på induksjonsplater?

Ja, Skeppshults støpejernsprodukter er gode for induksjonsovner. Induksjonskølber som arbeider med magnetisme, oppvarmer magnetiske stoffer, som jern og visse rustfrie stål, som er plassert på komfyren. Skeppshults støpejern med sin tykke, dreide og solide jernbunn absorberer og fordeler varme på en bedre måte enn tynnere panner.

Hvorfor er ikke bunnen av kjelen flat?

En riktig utformet bunn er den viktigste delen av husholdningsartiklene. For beste matlaging er det nødvendig med jevn varmeavledning. Av sikkerhetshensyn må gryter også stå fast på dagens glatte keramiske kokeplater. Vår bunn er derfor konkav, grov og tykk på 6 millimeter. Hvis bunnen ikke er konkav når den er kald, vil det bli rund ved oppvarming og vrikke på komfyren, med dårlig varmespredning og økt risiko for ulykker som følge.

Den dreide bunnen skal tillate mindre partikler å samle seg i bunnstrukturen, men ikke så store som saltkorn. Et saltkorn trukket over en kokeplate kan skade den. Skeppshults bunner er testet av profesjonelle kokker og ledende matprodusenter og oppfyller alle krav.

Hva er induksjon?

Induksjon betyr at strøm genereres (indusert) dersom en leder beveges nær et magnetfelt. For at induksjonsteknikken skal fungere, må kokekaret være magnetisk. Jo mer magnetisk jo bedre. Skeppshults støpejernspanner og -gryter er magnetiske og derfor ideelle for induksjonsplater. Test selv og se hvor raskt det koker opp, og hvor lett du kan regulere temperaturen, sammenlignet med en plastbelagt aluminiumspanne.



Skeppshult støpejernprodukter lages av nøye kontrollerte råvarer i form av rent støpejern, og det brukes ingen rester i produksjonen, hvilket sørger for et rent og holdbart støpejern. Når man lager mat i en støpejerngryte eller panne tilsettes en liten mengde sunt jern til maten.

Støpejern kan brukes på alle typer varmekilder inklusiv åpen ild.

Skeppshult Støperi er det eneste gjenstående støperiet i Skandinavia som produserer husholdningsprodukter i støpejern. Mange momenter i produksjonen er fortsatt håndverk og er avhengig av god utførelse.