

# Skottsberg tuotteen käyttö- ja huolto-ohjeet

## ENNEN RUOANLAITTOA

- Varmista, että raaka-aineet ovat huoneen lämpöisiä ja että raaka-ainesta on poistettu kosteus.
- Lämmitä pannua rauhallisesti, älä lämmitä kylmää pannua maksimiteholla. Normaali paistamiseen tarvitset todennäköisesti 50 – 70 % täydestä tehosta.
- Kun pannu on lämmennyt riittävästi, lisää öljy tai voi ja aloita paistaminen.

Vinkki: Täyttä tehoa voit tarvita vain, kun raaka-aineeseen halutaan hyvä paistopinta, mutta se ei saa kypsyä läpikotaisin. Muista kuitenkin esilämmittää pannua, ennen maksimitehoa!



**SKOTTSBERG**  
FOR LIFE

## **RUOANLAITON AIKANA**

- Ole kärsivällinen paistaessasi.
- Jos ruoka jää kiinni pannuun, laske lämpötilaa ja anna ruoan irrota pannusta.
- Käytä vain metallisia ruoanlaittovälineitä.
- Jos lämpötila on liian korkea, ota pannu pois lämmönlähteeltä. Vaikka pannu on otettu pois liedeltä, kypsäneminen jatkuu, sillä pannun rungossa on paljon varautunutta lämpöä.

## **RUOANLAITON JÄLKEEN**

- Älä varastoi ruokaa pannulle.
- Anna pannun jäähtyä kunnolla ennen pesua.
- Älä koskaan laita kuumaa pannua kylmään veteen, halkeamisvaaran takia.

**SKOTTSBERG**  
FOR LIFE

## PESU

- Pese pannu aina käsin.
- Käytä pesuun vain vettä. Ei saippuaa eikä hankaussientä.
- Voit raapia pinttyneet kohdat Skottsbergin kuurausmatolla tai esim. metallilastalla.
- Kuivaa pannu huolellisesti ja pyyhkäise pinta lopuksi pienellä määrällä öljyä.



**SKOTTSBERG**  
FOR LIFE

## RASVAPOLTTO

- Pese ja puhdista pannu ensin kaikista epäpuhtauksista ja kuivaa.
- Lämmitä pannua matalalla lämmöllä hetki, niin että pannun huokoset avautuvat.
- Levitä nukkaamattomalla rievulla öljyä vain pannun sisä- ja ulkopintaan. Vältä rasvan joutumista kahvaan.
- Pyyhi suurimmat öljyt pois puhtaalla rievulla. Huom! Paistopintaan jätetään sen verran öljyä, ettei se kuitenkaan valuta.



**SKOTTENBERG**  
FOR LIFE

## **Poltto uunissa:**

1. Aseta pannu 300 asteiseen uuniin ylösalaisin ritilän päälle ja polta tunnin verran. Varmista hyvä ilmanvaihto.
2. Anna pannun jäähtyä uunissa.

## **Poltto liedellä:**

1. Laita liesi lähes täydelle teholle ja pidä liedellä, kunnes öljy alkaa savuta. Odota vielä muutama minuutti ja sammuta liesi.
2. Anna pannun jäähtyä liedellä. Muista pitää liesituuletin päällä!



**SKOTTSBERG**  
FOR LIFE

**Vinkki:** Kun otat pannun käyttöösi ensimmäisen kerran, tee rasvapoltto ainakin kerran, jotta pannun tarttumattomuus paranee. Useampi rasvapoltto parantaa tarttumattomuutta entisestään. Tämä ominaisuus paranee myös pelkällä käytöllä sekä oikeanlaisella pesulla ja huollolla.

**Vinkki:** Jos pannusi on ruostunut, pese ja puhdista pannu vedellä ja karhunkielellä tai teräsvillalla. Tee rasvapoltto kuten yllä. Jos ruostetta on paljon, voit käyttää puhdistukseen veden sijasta myös etikkaa.



**SKOTTSBERG**  
FOR LIFE