

Železné pánve – péče o ně se vyplatí.

- Jsou ideální na prudké restování a grilování masa či zeleniny
- Vynikají extrémní tepelnou vodivostí
- Nejsou opatřeny žádným umělým nepřilnavým povrchem
- Pánve jsou vhodné k přípravě pokrmů s použitím tuku (zejména smažení), nejsou vhodné k přípravě pokrmů s použitím vody (vaření, dušení)
- Nejsou vhodné na sklokeramické a indukční sporáky
- Nejlepší způsob využití je na plynovém sporáku
- Čím jsou pánve masivnější, tím jsou lepší

Novou pánev musíte takzvaně „zajet“, tedy **ŘÁDNĚ VYPÁLIT.**

Pánev vymyjte běžným saponátovým prostředkem na nádobí a horkou vodou. Po umytí pánev vysušte. Suchou pánev postavte na sporák a velmi silně rozeďte. Až nyní přidejte olej. Až se olej rozpálí, přidejte nahrubo nakrájené plátky syrových brambor se slupkami a hodně soli. Brambory dobře opečte a pak vyhodte. Po skončení železnou kovanou pánev opět umyje a vytřete mastným papírem, aby při skladování nezrezla.

Teprve po řádném vypálení je pánev připravena k použití.

Další doporučení a rady:

- Při doporučeném způsobu užívání není nutné pánev po každém použití umývat. Stačí odstranit olej a pánev dosucha vytřít např. papírovým ubrouskem
- Pánev musí zůstat mastná, pokud není, potřete ji lehce stolním olejem. Jinak zrezne
- Nedoporučujeme používat drátěnky nebo písek apod.
- Po umytí nikdy nenechávejte pánev odkapat, ale ihned ji osušte a lehce potřete stolním olejem
- Nikdy pánev neumývejte v myčce na nádobí!
- Pánev nesmí být uchovávána ve vlhkém prostředí
- Při používání dochází vlivem tepla a oleje k různému zabarvení pánve. V žádném případě se nejedná o vadu výrobku. Koroze je přirozenou reakcí železa na vlhkost a nelze na ni uplatňovat záruku