

Monte Raw Cast-iron

CARE & USE / SKÖTSELRÅD

VINGA SWEDEN

SVENSKA

INNAN PRODUKTEN TAS I BRUK

Före första användningen så skölj av pannan med hett vatten och lite diskmedel. När detta är gjort så bör du olja in din panna. För vidare instruktioner på hur du gör det se *olja in*.

VÄRMEKÄLLOR

Gjutjärnsprodukter från Vinga's Monte-serie kan användas på alla plattor inkl. gasplattor, elplattor, glaskeramikhällar, induktionshällar och i alla typer av ugnar, vedspisar, utomhusgrillar etc. Viktigt - om du använder en panna med trähandtag så måste detta avlägsnas innan du använder pannan i ugnen eller på en grill. Vid användning på glaskeramik- eller induktionshäll ska man alltid lyfta produkten när man flyttar den. Drag eller skjut aldrig produkten över hällen då detta kan skada både botten på produkten samt glaskeramikhällen. Använd alltid en platta som motsvarar produkten storleksmässigt för att uppnå största möjliga effektivitet och för att undvika överupphettning av sidorna på

produkten samt skador på handtagen. Gaslågorna ska begränsas till botten av produkten och får aldrig slå upp längs sidorna. Långa handtag ska placeras så att de inte sticker ut över kanten på spisen eller ut över andra kokzoner.

UNDERHÅLL & RENGÖRING

När du rengör gjutjärnspannan rekommenderar vi att du börjar med de mildaste metoderna.

Börja med att torka av fett med hushållspapper.

Använd vatten för att lösa rester och mildt diskmedel om du måste, men ju mindre du rengör pannan, desto bättre. En torr panna är en olycklig panna och en oljad yta är nödvändigtvis inte en dålig sak när det kommer till gjutjärn.

Att blötlägga denna gjutjärnspanna med vatten över natten är ett säkert recept på att den börjar att rosta, men en kort sköljning eller några minuters blötläggning med varmt vatten går bra. Använd en fast borste-, svamp- eller skrapdyna utan repor för att torka bort alla matbitar; Den plana kanten på en metallspatel är användbar för envisa fläckar. När plattan har sköljts, torka

noggrant med en handduk och värm den på spisen i 10 minuter på låg värme för att avdunsta bortblödande fukt.

När panna är helt torr fukta ytan med matolja eller mättat fett. Fettet ger en skyddande beläggning för att förhindra rost och ger näring till lagren av naturlig smaksättning som byggs upp genom att laga mat med panna.

Om du lagar mat med din panna nästan varje dag, bör allt flytande fett som oliv- eller rapsolja användas. Men dessa oljor är inte perfekta för långvarig lagring, eftersom de blir hårda i närvaro av syre. Så om du förvarar en kastrull i en vecka eller mer använder du ett mycket mer mättat fett som kokosnötolja, smäck eller smör. Mättade fetter tar längre tid att härskna och är mer kemiskt stabila vid rumstemperatur.

OLJA IN

Genom att olja in din panna så bygger du långsamt upp svart patina på din gjutjärnsanna. Det är det hemliga arbetet du gör för att göra en gjutjärnsanna till ett arv, och det är lika viktigt

för din matlagning som det järn som pannan är gjord av.

När de utsätts för hög värme bryter långa kedjor av fettmolekyler upp i kortkedjiga polymerer som binds med naturligt producerat kol och kärnjärn och bildar en slags glasyr. Detta är smaksättande och det har smidiga, non-stickegenskaper som liknar Teflonbeläggningar. Det bildar också en naturlig barriär mellan luften och det nakna järnet i din panna, och fungerar som den första försvarslinjen mot rost.

Om du lägger gjutjärn under ett mikroskop ser du att dess yta är ojämn och porös, och att bulorna och porerna expanderar när pannan har upphettats. Inoljningen av pannan fyller i dessa porer och jämnar ut allt till en jämn yta. Med tiden, eftersom lager efter lager av smaksättning byggs upp, blir kokytan så småningom ren smaksättning, säkert bunden till järnet under.

Varje gång du värmer olja eller fett under en längre tid i gjutjärn, har du möjlighet att bygga på denna yta. Med tunna små lager byggs så

småningom en hållbar och nästintill non-stick yta upp.

Hetta upp din panna långsamt, när den är tillräckligt het addera matfett av något slag, olja eller mättat fett. När det börjar ryka ta av pannan från värmekällan och torka den ren med hushållspapper. Denna procedur kan upprepas hur många gånger som helst. Det är genom detta sätt som du "reparerar" en pannan som har behandlats med till exempel starkt diskmedel.

I början ser detta inte vackert ut. Faktorer som vad och hur du lagar mat, heta ställen på din spis, och till och med den exakta vinkeln på din spis kommer att forma hur initiala lager av denna yta bildas. De kommer troligtvis att visas i fläckar, mörkare på vissa ställen än andra, snarare än ett perfekt jämnt lager. Men en ojämn yta är faktiskt bra - det gör att lager av smaksättning kan låsas ihop och stärka varandra för en verkligt slitstark finish.

ENGELSKA

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and labels. Wash the pan in hot water, then rinse and dry thoroughly. Your pan should now be seasoned for best performance. See further instructions in this leaflet.

HEAT RECOMMENDATIONS

Vinga's cast-iron Monte series cookware can be used on all heat sources including gas, electric solid plate or radiant ring, vitro-ceramic glass, induction, and ovens fired by gas, oil, coal or wood. Important - if you use a pan with a wooden handle, this must be removed before using the pan in the oven or on a grill. Cast iron should not be used in microwave ovens. When using any glass-topped stove, always lift the pan when moving it; never slide it, as this may damage the stovetop or the base of the pan.

Always match the pan's base size to the stovetop heat zone to maximize efficiency, and to prevent overheating of the pan sides or damage to the

handles.

Gas flames must always be confined to the base area, and must never extend around the sidewalls of the pan. Long handles should be positioned safely where they do not hang over the front of the stove or other heat zones.

USE & CARE

Whenever you clean your cast iron pan, we recommend starting with the gentlest, least-invasive methods. Start by wiping grease out with a clean paper towel. If you can scrape out any stuck-on food bits with a metal spatula, and the skillet is otherwise mess-free, stop right there! Use water to dissolve residue, and soap if you have to, but the less you interfere with the pan, the better. A dry pan is an unhappy pan, and surface oils aren't necessarily a bad thing.

Soaking a pan with water overnight is a sure recipe for rust, but a brief rinse or few minutes' soak with warm water is fine. Use a firm brush, sponge, or non-scratch scouring pad to wipe out any bits of food; the flat edge of a metal offset

spatula is helpful for stubborn spots. Once the pan is rinsed off, dry it thoroughly with a dish towel, and heat it on the stove for 10 minutes on low heat to evaporate away any lingering moisture.

Once the pan is fully dry, it's time to moisturize its surface with cooking oil or saturated fat. The fat will provide a protective coating to prevent rust and nourish the layers of natural seasoning you've built up by cooking with the pan.

If you cook with your pan almost every day, any liquid fat like olive or grapeseed oil should be fine. But these oils aren't ideal for long-term storage, since they go rancid in the presence of oxygen. So, if you're storing a pan for a week or more, use a heavily saturated fat such as coconut oil, lard, or butter. Saturated fats take longer to turn rancid and are more chemically stable at room temperature.

SEASONING

Seasoning is the black patina that builds up on your cast iron skillet with regular use, a non-stick

surface that's slick enough for eggs to skate across the pan, but tough enough to withstand the blazing heat needed to properly sear a steak. It's the at-home work you do to turn a cast iron pan into an heirloom, and it's as important for your cooking as the iron your pan is made from.

When subjected to high heat, long chains of fat molecules break down into short-chain polymers that bond with naturally produced carbon and bare iron, forming a kind of glaze. This is seasoning, and it has smooth, non-stick properties similar to Teflon. It also forms a natural barrier between the air and the naked iron in your pan, acting as the first line of defense against rust.

If you put cast iron under a microscope, you'll see that its surface is bumpy and porous, and those bumps and pores expand once the pan is heated. Seasoning, especially in the early life of a pan, bakes right into the iron, filling in those pores and smoothing everything out into an even surface. Over time, as layer after layer of seasoning builds up, the cooking surface

eventually becomes pure seasoning, securely bonded to the iron underneath.

Every time you heat oil or fat for an extended period of time in cast iron, you have the opportunity to add a thin, durable patch of seasoning to your pan. These thin layers build on each other like coats of paint on a wall, slowly but surely forming a resilient, ultra-slick surface.

At the beginning, this won't look pretty. Factors like what and how you cook, hot spots on your stove, and even the exact angle of your stove will shape how initial coats of seasoning form. They'll likely appear in patches, darker in some spots than others, rather than a perfectly even layer. But patchy seasoning is actually a good thing—it allows layers of seasoning to interlock with and strengthen each other for a truly durable coat of seasoning.

Creating Memories

VINGA.COM