

Skötselråd

Rengör gjutjärn

Rengör alltid gjutjärnet direkt efter användning. Använd enbart varmt vatten och var noggran med att torka gjutjärnet torrt efteråt så att det inte rostar. Efter att du har torkat det torrt så är det bra att smörja in den igen med ett väldigt tunnt lager vegetabilisk olja. Förslagsvis rapsolja.

Mitt gjutjärn har blivit rostigt, vad gör jag!?

Rost bildas när gjutjärn utsätts för fukt utan att torkas torrt. Men var inte orolig, gjutjärnet är inte förstört. Om gjutjärn lämnas blött i diskhon, stoppas i diskmaskinen eller lufttorkas kommer det att rosta. Det kan också hända när du förvarar ditt gjutjärn i fuktbenägna miljöer, till exempel ett skåp nära en diskmaskin, ett öppet skåp på en fuktig plats eller förvaras utomhus.

1. Skrubba ytan med varmt vatten och tvål (Det är okej att använda tvål eftersom att du kommer bränna in gjutjärnet på nytt). Skölj och handtorka noggrant.
- 2, Applicera ett mycket tunt, jämt lager rapsolja över hela gjutjärnet.
3. Ställ in gjutjärnet upp och ner i ugnen och placera ett aluminiumfolie längst ner i ugnen för att fånga upp eventuell överflödiga olja. Kör ugnen på cirka 250 grader i en timme. Låt svalna och upprepa vid behov.