Kom ihåg att alltid lyfta dina gjutjärnspannor vid användning på glas/keramikhäll
då pannan annars kan repa hällen.

RBA:s klassiska gjutjärnspanna är inte inbränd, detta görs i 6 enkla steg.

1. Diska noga med varmt vatten ( inget diskmedel )
2. Låt torka på svag värme på platta.
3. Smörj in med matolja eller fett.
4. Sätt pannan på en platta och värm upp den på medel/hög värme
för bästa värmefördelning.
5. När panna sugit åt sig fettet smörjer du på nytt.
6. Upprepa detta tills pannan inte längre suger åt sig fettet. Då är den mättad
och du kan låta pannan svalna och sedan torka bort det fett som inte sögs upp.

Så här rengör du din gjutjärnspanna.

1. Det bästa är att skölja gjutjärnspannan medan den fortfarande är varm.
2. Skrubba under varmt vatten med en diskborste eller ännu hellre med den mjuka
sidan av en disksvamp. För bästa resultat kan du hälla i lite flingsalt innan du skrubbar.
Använd inte diskmedel.
3. Skölj med varmt vatten.
4. Sätt på en spisplatta och låt din gjutjärnspanna torka på plattan i 5-15 minuter. När
allt vatten är borta och pannan ser torr ut kan du ta av den.
5. Smörj in matolja i din gjutjärnspanna med en bit hushållspapper.
6. Tänk på att du inte kan diska din gjutjärnspanna i diskmaskin !

....om du av misstag använt diskmedel i pannan är den inte förstörd
....bränn bara in pannan på nytt

Observera att inoljade produkter kan ge upphov till fläckar vid placering på ömtåliga ytor.