



Vedligeholdelse af støbejern

Før brug

Vask dit støbejerns produkt af i varmt vand, skyl grundigt og tør produktet af med et viskestykke/klud, så det fremstår helt tørt. Produktet skal nu smøres ind i olie (fx rapsolie), kom det på et stykke køkkenrulle og dup produktet. Olien skal nu have lov til at sidde og trænge ind i produktet.

Bon-fire er brændt og behandlet med soyaolie fra fabrikken, for at give et godt grundlag for produktets levetid. Det vil dog være ideelt at give produktet olie de første 5-10 gange, for at opretholde kvaliteten i produktet. Ved madlavning skal produktet derfor have fedtstof de første 5-10 gange, for at mætte støbejernet, og det frarådes derfor at tørstege de første par gange.

Efter brug

Vask aldrig rigtigt støbejern med opvaskemiddel og brug desuden ikke ståluld eller anden hård metal, da dette vil svække kvaliteten på produktet væsentligt.

Støbejern som er emaljeret, tåler opvaskemiddel, men dette er støbejern, som har fået en behandling, og du vil derfor ikke få den fulde effekt, som råt støbejern giver til madlavningen. Såfremt der er madrester, som ikke kan tages af, kan man med fordel komme vand i gryder/pander og herefter give det et opkog, hvor madresterne så oftest vil være lettere at fjerne.

Det kan opleves, at madresterne sidder godt fast, men desto mere støbejern bruges, desto bedre bliver det at bruge samt rengøre - såfremt produktet får olie de første 5-10 gange. Vedligehold desuden med olie i ny og næ, afhængig af hvor ofte emnet bruges.

Stil aldrig støbejerns produktet væk, hvor det er fugtigt - da dette kan skabe svagheder og rust. Tør altid produktet helt af, stil det evt. over varmen og varm panden/gryden af, så fordamper vandet/fugten. For at få bedste kvalitet og størst glæde af dit støbejernsprodukt - brug det, da det bliver bedre, desto mere det bliver brugt, men husk olien!

