

## Návod k pánvím z modré oceli

### Doporučení

Před každým použitím pánev důkladně nahřejte.

Jakmile skončíte s pečením, nenechávejte jídlo na pánvi.

Přestože pánev nemá žádnou speciální povrchovou úpravu, doporučujeme používat při práci s ní pouze dřevěné nebo plastové příslušenství, kovové obracečky by mohly způsobit její poškrábání.

### Technické parametry

„Modrá“ ocel není nikterak barvená či potažená další vrstvou jiného materiálu. Je to ocel, jež prošla procesem tepelného zpracování, který ji dává určitou odolnost vůči korozi před jejím prvním použitím.

### Před prvním použitím

Před prvním použitím pánev umyjte v horké vodě, osušte a s trochou oleje nechte rozpálit na plotně. Následně olej vylejte a pánev opět umyjte.

### Po několika použitích

K dosažení těch nejlepších vlastností ocelové pánve dojde až po několika použitích, kdy se pánev takzvaně „zapeče“. Získá černou barvu a lze ji pak použít s menším množstvím tuku.

### Běžná péče a údržba

Po každém použití pánev umyjte v teplé vodě za použití běžného mycího prostředku.

Pozor - nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky či prášky.

Po umytí vytřete pánev do sucha a její vnitřní stranu namažte rostlinným olejem (pokrmovým tukem).

Pánev skladujte na suchém místě, v opačném případě hrozí, že pánev začne korodovat.

Pozor - nikdy nemyjte ocelovou pánev v myčce nádobí !!!