



# Skötselråd

## Gjutjärnsprodukter från SKEPPSHULT – en vän för livet!

Eftersom hushållsprodukter i gjutjärn är en mycket gammal företeelse som dessutom är starkt förknippad med ett av det viktigaste mänskliga kännetecknen – nämligen matlagning, har det genom århundraden ”uppfunnits” den ena sanningen efter den andra avseende skötsel och underhåll.

Många sanningar är dessutom förknippade med myter och skrock som så mycket annat blir när det ligger oss varmt om hjärtat. Kopplingen till tradition och mormors, farmors eller mammas gjutjärns gryta från Skeppshult får många hjärtan att klappa.

Vad som är spännande med gjutjärnsredskap är att det oavsett värmekälla är det bästa som finns att använda. Utan någon större förändring har gjutjärnskärl använts från tiden med den öppna elden, hela vägen genom kol- & vedeldade järnspisar, gas, el och keramik till dagens moderna induktionsspisar. Det bästa av allt är att det absolut bästa man kan använda på en induktionsspis är just gjutjärnskärl!

Förutom en ojämförbar reptålighet och allmän hållbarhet ger ju också mat tillagad i Skeppshults gjutjärnsprodukter ett nyttigt järntillskott. Särskilt om en sur ingrediens som vinäger, vin eller citron tillsätts i matlagningskärlet. Dessutom innehåller våra produkter inte heller några kemikalier eller beläggningar som ofta innehåller giftiga flamskyddsmedel.

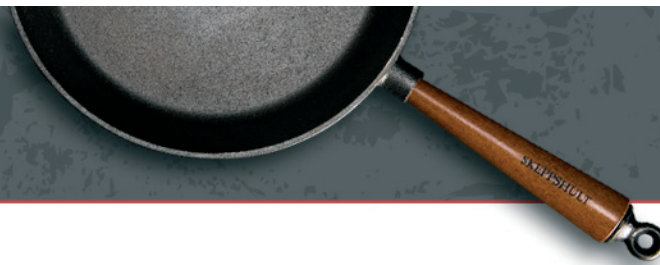
## Gjutjärn från Skeppshult är MYCKET enkelt att underhålla.

Skeppshults hushållsprodukter är fabricerade för att uppnå bästa finish och högsta kvalitet. Alla våra varor i gjutjärn är hantverksmässigt tillverkade, av noga kontrollerat råmaterial. De är natur- och miljöprodukter som kräver enkel skötsel utan kemikalier (diskmedel etc).

När du köper en produkt från oss är den instekt i vegetabilisk olja och klar att användas direkt. Men skölj gärna av den i ljummet vatten och torka den torr innan du tar den i bruk första gången för att säkerställa att eventuellt damm eller överflödigt inoljning försvinner.

Inoljade produkter såsom alla produkter som inte är helt torra kan ge upphov till fläckar om man placerar dem på ömtåliga ytor.





## ►► Fortsättning skötselråd

*Använd matolja, smör eller margarin vid stekning/bryning.*

*Använd endast hett vatten och diskborste vid rengöring.*

*Torka järnet fritt från fukt.*

*Servera gärna direkt ur våra vackra produkter, men förvara inte mat i dem.*

*Observera att gjutjärn heller inte ska rengöras i diskmaskin.*

*Kärlet kan med fördel återinfettas med matolja efter användning.*

## Återinfettning.

Efter återinfettning är det en fördel att ställa kärlet på spisplattans eller ugnens eftervärme (förutsatt att kärlet inte har trähandtag) så att fettet torkar in i gjutjärnet. Efter att kärlet har svalnat så torka ur överflödigt fett. Tänk på att ha god ventilation – denna procedur kan ge upphov till kraftig lukt.

## Tips!

Ett beprövat sätt att göra underhållet ännu enklare är att då och då steka prinskorv. Detta kan man också göra i en gryta. Stek prinskorven på lite lägre värme än normalt för att förlänga stektiden. Denna kombinerade matlagningssprocess och underhållsinfettning brukar vara det enda som behövs för att kärlet ska må jättebra.

Slutligen det bästa av allt – till skillnad från andra kärl så blir ett gjutjärnskärl bara bättre och bättre ju mer man använder det!