

# BRUGSANVISNING TIL ALUMINIUMS-GRYDE & KEDEL

## Før brug:

Inden gryden tages i brug, vaskes den grundigt med varmt vand og opvaskemiddel.  
Kog da en grydefuld vand i den, og smid det derefter væk.  
Nu er gryden klar til brug.

## Brug:

Gryden kan med fordel hænge i et hængestativ, så er det let at ”skrue” op og ned for varmen, enten ved at hæve eller sænke den.  
Alternativt kan gryden anbringes direkte i bålet eller på et grydestativ.  
Opvarmes en tom gryde over en kraftig varme, kan gryden tage skade. Overophedning af en tom gryden (mere end 300grader) bør derfor undgås.

## Specielle forholdsregler:

**Aluminium tæres/angribes af sure og basiske væsker, samt af stærkt salte væsker. Man bør derfor ikke opbevare sådanne fødevarer i gryden før og efter tilberedningen over ilden\*.**  
Tilberedning af disse fødevarer i aluminiumsgryden, kan i visse tilfælde give en ubehagelig bismag.  
Sure fødevarer er: tomater – kål – rabarber og mange bløde frugter som f.eks. blommer.

## Rengøring:

Almindelig afvaskning m. opvaskemiddel.

## Vedligehold:

Gryden kræver ingen vedligeholdelse udover rengøring.

\* ifølge Europarådets ”Guidelines on metals and alloys used as food contact materials” 23.3.2001

Ved yderligere spørgsmål bedes du kontakte din forhandler.