

Brugsanvisning til ministegepande

Denne lille stegepande skal forsynes med et passende langt skaft. Få børnene evt. til selv at snitte i en frisk gren til den passer. Brug evt. asketræsskaft, det holder længere. Standard-skaftet der kan købes som tilbehør er 90 cm. langt. Ovn tørret rundstok af fyrretræ kan virke som en tændstik, og vil hurtigere brænde i stykker.

Stegepanden er fremstillet af alm. jern uden tungmetaller, og for at foregribe rustangreb anbefales følgende;

1. Første gang stegepanden bruges, aftørres den grundigt med en klud eller et stykke køkkenrulle vædet i madolie.
2. Anbring panden over en kraftig varme.
3. Når panden er godt varm og olien ryger kraftigt (brænder væk), smøres oversiden af panden igen med rigeligt madolie.

NU ER MINNISTEGEPANDEN KLAR TIL BRUG.

Et par gode tip til at undgå at pandekagedejen brænder fast i panden er:

1. Bland lidt olie i dejen.
2. Varm panden godt op inden dejen hældes på.

De efterfølgende gange panden benyttes, kan den afrenses med en træspartel/grydesvamp, og derefter behandles med olie som foreskrevet ovenover.