

# Brugsanvisning

## Smedejerns- Stegepande med ben og håndtag

Stegepanden er fremstillet af alm. smedejern, hvilket vil sige at jernet ved kraftig opvarmning ikke afgiver tungmetaller såsom krom og nikkel (findes i rustfrit stål).

Inden ibrugtagning anbefales følgende:

1. Første gang panden bruges, afvaskes indersiden grundigt med varmt sæbevand (opvaskemiddel) og aftørres med en klud eller et stykke køkkenrulle. Panden er ren når den ikke længere smitter af på klud eller køkkenrulle.

Til at foregribe rustangreb anbefales dernæst:

2. Indsmør hele panden med løsele i madolie.
3. Anbring den nu over et madbål (flammebål af tørt fintkløvet brænde).
4. Når panden er godt varm og olien ryger kraftigt (brænder væk), smøres oversiden igen med rigeligt madolie.

**NU ER STEGEPANDEN KLAR TIL BRUG.**

De efterfølgende gange stegepanden benyttes, kan den efter behov afrenses med en spartel/palet, og derefter behandles med olie som foreskrevet ovenover.

Ved yderligere spørgsmål bedes du kontakte din forhandler.