

SE

STEKHÄLL, GJUTJÄRN

VARNING!

Stekhällen ska enbart användas utomhus. Placera stekhällen i lä på ett plant och brandsäkert underlag. Rör inte den varma stekhällen. Låt inte barn eller djur komma i närheten av den tända elden. En tänd eldstad ska alltid hållas under uppsyn. Tänk på brandfaran – håll inte het aska eller glödande kol på marken. Se alltid till att ha vatten i närheten av stekhällen. Spruta inte tändvätska på stekhällen när den är varm.

GÖR SÅ HÄR INNAN STEKHÄLLEN AV GJUTJÄRN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Stekhällen ska först "stekas in". Lagg hällen upp och ner. Skruva fast benen ordentligt. Välj en bra eldplats, helst på grus eller sand, så att det inte finns någon risk att elden sprider sig. Se till att släckmedel finns i närheten (vatten eller släckare). Elda med måttlighet, eftersom värmen sprider sig mycket bra i gjutjärn. Rör inte hällen med händerna, då det ger allvarliga brännskador. Låt stekhällen stå över måttlig eld i 1,5 timme. När hällen därefter har kallnat är den klar för användning. Gnid in hela stekytan med matolja, t.ex. solrosolja, för att förhindra rostangrepp.

GRILLNING ÖVER ÖPPEN ELD

Förbered grillningen som ovan. Till stekningen bör vegetabilisk matolja användas istället för saltat smör, margarin eller annat fett. Tillaga råvarorna i ganska rikligt med olja. Släck elden noggrant efter tillagningen. Därefter dröjer det en lång stund innan det går att röra hällen med händerna, även med grillvantar. Hällen måste vara kall innan du rengör den och därefter laggar den och benen i förvaringspåsen.

RENGÖRING

Diskas för hand. Rengör stekhällen efter varje användning, så håller den sig fräsch länge. Efter grillning, låt hällen svalna, torka bort eventuella matrester och gnid in stekytan med matolja. Vid behov, disk hällen i varmt vatten med en grov svamp.

NO

STEKEHELLE, STØPEGODS

ADVARSEL!

Stekehellen må kun brukes utendørs. Plasser stekehellen i le på flatt og brannsikkert underlag. Ikke ta på stekehellen når den er varm. Ikke la barn eller dyr komme i nærheten av ildstedet når den er tent. Tent ildsted må alltid være under oppsyn. Husk brannfaren – ikke hell varm aske eller glødende kull på bakken. Ha alltid vann i nærheten av stekehellen. Ikke sprut tennvæske på stekehellen når den er varm.

FØR STEKEHELLEN AV STØPEJERN TAS I BRUK

Stekehellen skal først "stekes inn". Legg hellen opp ned. Skru bena ordentlig fast. Velg en god bål plass, helst på grus eller sand, slik at det ikke er risiko for at ilden sprer seg. Sørg for å ha slukkemiddel i nærheten (vann eller slukker). Fyr moderat, fordi varmen sprer seg svært bra i støpejern. Berør ikke hellen med hendene, fordi dette gir alvorlige brannskader. La stekehellen stå over moderat ild i 1,5 time. Når hellen deretter er avkjølt, er den klar for bruk. Gni inn hele stekeflaten med matolje, f.eks. solsikkeolje, for å forhindre rustangrep.

GRILLING OVER ÅPEN ILD

Førbered grillingen som ovenfor. Til steking bør det brukes vegetabilisk matolje i stedet for saltet smør, margarin eller annet fett. Tilbered råvarene i ganske rikelige mengder med olje. Slukk ilden omhyggelig etter tilberedningen. Deretter går det lang tid før hellen kan berøres med hendene, selv med grillvotter. Hellen må være kald før du rengjør den og deretter legger den og bena i oppbevaringsposen.

RENGJØRING

Vaskes opp for hånd. Rengjør stekeplaten etter bruk, så holder den lenger. Etter grilling må du la stekeplaten avkjøles. Tørk bort eventuelle matrester, og gni inn stekeplaten med matolje. Ved behov kan platen vaskes med en grov svamp i varmt vann.

FI

MUURINPOHJAPANNU, VALURAUTAA

VAROITUS!

Muurinpohjapannuun saa käyttää vain ulkona. Aseta muurinpohjapannuun tasaiselle ja palamattomalle alustalle. Älä koske muurinpohjapannuun sen ollessa kuuma. Älä päästä lapsia tai eläimiä sytytetyn tulisijan lähelle. Sytytettyä tulisija on aina valvottava. Muista palovaara. Älä kaada kuumaa tuhkaa tai hehkuvia hiiliä maahan. muurinpohjapannuun lähellä on aina oltava vettä. Älä suihkuta kuumaan muurinpohjapannuun sytytysnestettä.

TOIMI NÄIN ENNEN MUURINPOHJAPANNUN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Muurinpohjapannu on valmistettava käyttämistä varten. Käännä se ylösalaisin. Ruuvaa jalat kiinni kunnolla. Valitse tulentekopaikka tarkasti. Sen tulee olla mieluiten hiekka- tai sorapohjainen, jotta tuli ei pääse leviämään. Varmista, että lähellä on sammutusvälineitä (vettä tai sammutin). Kuumenna pannua varovaisesti. sillä valurauta johtaa kuumuutta erittäin tehokkaasti. Älä koske muurinpohjapannuun paljain käsin. Muutoin aiheutuu vakavia palovammoja. Anna muurinpohjapannun kuumentua kohtuullisella tulella 1,5 tuntia. Kun se on jäähtynyt, se on käyttövalmis. Hiero koko paistopintaan ruostumisen estämiseksi ruokaöljyä, esimerkiksi auringonkukkaöljyä.

AVOTULELLA GRILLAAMINEN

Tee edellä kuvatut grillausvalmistelut. Käytä paistamiseen suolatun voin, margariinin tai muun rasvan sijasta kasviöljyä. Käytä sitä melko runsaasti. Kun grillaaminen päättyy, sammuta tuli huolellisesti. Tämän jälkeen on odotettava pitkään, ennen kuin muurinpohjapannuun voi koskea, vaikka käyttäisit grillauskäsineitä. Muurinpohjapannun tulee olla kylmä ennen sen puhdistamista. Tämän jälkeen se on laitettava säilytyspussiin.

PUHDISTAMINEN

Käsinpesu. Puhdista muurinpohjapannu jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta se pysyy hyvässä kunnossa pitkään. Anna pannun jäähtyä grillaamisen jälkeen ja pyyhi mahdolliset ruoantähteet pois. Hiero paistopintaan ruokaöljyä. Pese pannu tarvittaessa kuumalla vedellä ja karkealla sienellä.

DK

STEGEFAD, STØBEJERN

ADVARSEL!

Stegefadet må udelukkende bruges udendørs. Placer stegefadet i læ på et plant og brandsikkert underlag. Berør ikke stegefadet, når den er varm. Lad ikke børn eller dyr komme i nærheden af ilden, når den er tændt. En tændt ildsted skal altid være under opsyn. Vær opmærksom på brandfaren – hæld ikke varm aske eller glødende kul ud på jorden. Sørg altid for at have vand i nærheden af stegefadet. Sprøjt ikke tændvæske på stegefadet, når den er varm.

SÅDAN GØR DU, INDEN STEGEFADET ANVENDES FØRSTE GANG

Stegefadet skal først "steges til". Læg fadet på hovedet. Skru benene ordentligt fast. Vælg et godt bålsted, helst på grus eller sand, så der ikke er fare for, at ilden spreder sig. Sørg for, at der er et slukningsmiddel i nærheden (vand eller ildslukker). Fyr med måde, da varmen i støbejern fordeles meget jævnt. Rør ikke fadet med hænderne, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger. Lad stegefadet stå over jævn ild i 1,5 time. Når fadet derefter er kølet af, er det klar til brug. Gnid hele stegefladen ind i madolie, f.eks. solsikkeolie, så rust forhindres.

GRILLNING OVER ÅBEN ILD

Forbered grillningen som beskrevet ovenfor.

Der bør anvendes vegetabilisk madolie til stegningen, og ikke saltet smør, margarine eller andet fedtstof. Råvarerne tillaves med rigeligt olie. Sluk ilden omhyggeligt efter at maden er lavet. Derefter går der lang tid, inden man kan røre ved fadet med hænderne, selv med grillhandsker. Fadet skal være koldt, inden du gør det rent, og derefter kan det og benene lægges i opbevaringsposen.

RENGØRING

Skal vaskes op i hånden. Rengør stegefadet hver gang, det har været i brug, så holder det sig pænt i lang tid. Efter grillning, skal fadet køle af, fjern eventuelt madrester, og gnid stegefladen ind med madolie. Vask om nødvendigt stegefadet i varmt vand med en grov svamp.