

Slik bruker du produktene

Varmekilder

Støpejernsprodukter fra Cs solingen kan brukes på alle varmekilder, inkludert gass, elektriske plater, keramiske koketopper, induksjonstopper, alle ovnstyper, vedovn, utendørs grill osv.

Ved bruk på keramiske koketopper eller induksjon må du alltid løfte produktet når du skal flytte på det. Dra eller skyv aldri produktet over koketoppen, idet dette kan skade både bunnen av produktet og koketoppen.

Sørg alltid for at du bruker en størrelse som tilsvarer varmekilden, for å oppnå størst mulig effektivitet, og for å unngå at sidene på produktet blir overopphetet og at håndtakene blir skadet.

Flammer fra gassbluss skal begrenses til bunnen av produktet, og må ALDRI blusse opp rundt sidene.

Lange håndtak må plasseres slik at de ikke går utover kanten av koketoppen eller over andre kokesoner.

Innstilling av temperatur

Den sandfargede, innvendige emaljen egner seg spesielt godt til langsom tilberedning ved lav til middels varme og middels temperatur.

Varm alltid produktet opp ved lav til middels varme til du oppnår middels til høy temperatur. Dette gir de beste resultatene, også når du skal steke, brune eller brase. La produktet bli gjennomvarmt langsomt, idet dette gir de jevneste og mest effektive resultatene. Når du først har varmet opp produktet, kan all matlaging fortsette ved en lavere temperatur.

Høye temperaturer skal kun brukes til å koke vann til grønnsaker eller pasta, eller til reduksjon av kraft eller saus.

Høye temperaturer må ALDRI brukes til å forvarme produktet.

Støpejern holder så godt på varmen at hvis en panne/gryte blir overopphetet, blir resultatet dårlig og maten brenner seg fast.

Satin Black (matt sort)-emalje er påført alle produkter med utvendig sort matt emaljering, samt alle panner, grillpanner, sauterpanner, stekepanner, munkepanner, blinis-panner, pannekakepanner, woker, taginer og stekegryter. Disse produktene er ideelle til steking, grilling og bruning, samt til visse typer gryteretter. Satin Black-emaljen er spesielt fremstilt for bruk ved matlaging ved høye overflatetemperaturer, hvilket ikke er helt det samme som matlaging ved høy varme. Med støpejern oppnår du høyere overflatetemperatur ved å la pannen eller gryten bli godt gjennomvarm på jevn, middels varme.

Uansett hvilke ingredienser eller oppskrift du bruker, oppnår du bedre sluttresultater ved å skru varmen ned når du har nådd riktig overflatetemperatur, eller når fettstoffet har nådd riktig temperatur. Konstant bruk av høy varme fører til overoppheting og at maten brenner eller klistrer seg fast, spesielt ved fremstilling av delikate rører til omelett eller andre eggeretter.

Den matte sorte emaljen vil få en innvendig patina ved gjentatt bruk (en brunsort hinne på overflaten). Patinaen er resultatet av naturlige oljer og fettstoffer fra maten som brenner seg inn i den varme overflaten. Vask ikke av patinaen, da den forbedrer stekeevnen og motvirker at maten setter seg fast. Den reduserer samtidig mengden av fettstoffer som er nødvendig i matlagingen.