



EMALJERAT GJUTJÄRN

Kockums Jernverks gjutjärnsgröta består av 100% återvunnet material som noga kontrollerats och analyserats för bästa kvalitet. Den är helt fri från kadmium och bly vilket gör den lämplig för matlagning. Gjutjärnets naturliga tyngd ger en bra, jämn och långsam värmefördelning. Det bevarar värmen länge och man kan använda eftervärmningen för en energisnål tillagning. Den svarta matta emaljen är perfekt för att bryna och är samtidigt lätt att rengöra. Det tättslutande locket har en droppfunktion som gör grytan självväsande. Locketts knapp är ugnssäker och tål upp till 250°. Gjutjärnsgrötan fungerar till bakning och kan även användas när något ska hållas kylt.

Kockums Jernverk erbjuder livstids garanti på gjutjärnsgrötan under förutsättning att den använts enligt den medföljande bruksanvisningen och att kvitto från inköp kan visas upp.

SKÖTSELRÅD:

- Före första användning, diska av produkten med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Skölj av med rent vatten och torka noggrant.
- Lyft alltid grytan på glaskeramik- och induktionshällar, annars kan grytans botten eller hällen bli skadad.
- För att uppnå bästa effekt, välj en spisplatta som motsvarar grytans storlek, på så sätt undviker du att sidor och handtag blir överhettade. Gaslåga justeras efter storleken på grytans botten så den inte slår upp längs sidorna.
- För bästa resultat vid matlagning – hetta upp grytan under 5-7 minuter på en lägre temperatur tills den uppnått medelhög eller hög temperatur. När grytan väl är uppvärmd kan tillagningen ske på en lägre temperatur.
- Värm aldrig grytan på hög temperatur, om den blir överhettad finns risk att maten bränns.
- Undvik torrkokning då detta kan orsaka permanenta skador på emaljen.
- För att skydda emaljen från repor, rekommenderar vi redskap i silikon eller trä. Metallredskap ska användas med försiktighet. Knivar och andra vassa redskap ska inte användas i grytan.
- Handtagen och locket blir varmt både på spis och i ugn, använd alltid grytappar.
- Kontrollera locketts knapp regelbundet och dra åt om det behövs.
- Grytan ska inte användas för tillagning utan vätska eller fett.

RENGÖRING:

- En uppvärmd gryta ska aldrig sköljas eller sänkas ner i kallt vatten eftersom det kan skada emaljen.
- Låt alltid grytan svalna innan den rengörs.
- Rengör med hett vatten och ett mildt rengöringsmedel. Skölj av grytan med rent vatten och torka noggrant.
- Matrester kan lösas upp genom att grytan fylls med hett vatten och får stå i 15-20 minuter. Bearbeta med en mjuk svamp eller diskborste. Undvik redskap av metall eller rengöringsmedel med slipeffekt eftersom det kan skada emaljen.
- Vi rekommenderar handdisk.
- Förvara grytan i en torr miljö.

Kockums emaljerade gjutjärnsgröta kan användas till alla typer av ugnar (utom mikro) och spisar, inklusive gas och induktion. Den kan också användas på grillen.