

# ANVÄNDARINFORMATION

## ROSTFRITT STÅL

Rostfritt stål är ett slagttåligt material med hård och tät yta som är slitstark och lätt att hålla ren. Den är tålig mot kemiska angrepp men kan skadas av t.ex. salt eller saltlösningar. Med en extra botten av aluminium blir värmefördelningen jämnare vilket minskar risken för vidbränning.

Rostfria kokkärl kan användas till all typ av matlagning på spisen men mjölk-, mjöl-, och grynrätter kräver lite extra passning och inte alltför hög värme.

### REDSKAP

Redskap av metall, plast och trä kan användas.

### SPISAR

Rostfritt stål kan användas på alla typer av spisar och kärl med magnetisk botten kan även användas på induktionshäll. Kärl med rostfria knoppar och handtag kan även användas i ugn.

### RENGÖRING

Rostfria kärl kan diskas för hand eller i diskmaskin men handtag och knoppar av bakelit kan bli matta och missfärgas vid maskindisk. Diska även bottenarnas utsida för bättre värmeledning och torka alltid ur kärlet för hand.

#### *Kraftig vidbränning*

Strö lite maskindiskmedel eller vittvättmedel i kärlet och håll i hett vatten. Låt stå en stund. Diska sedan ur kärlet som vanligt, skölj och torka ur. Använd inte repande skurmedel eller grov stålull då ytan kan repas.

#### *Kalkavlagringar och mörka fläckar*

Koka ur kärlet med ättikslösning ( 2-3 msk per liter vatten ) och disk sedan som vanligt. Torka ur kärlet.

#### *Vita eller grå fläckar*

Salt och saltlösningar kan ge fläckar. Salta därför aldrig förrän innehållet kokat upp. Koka ur kärlet med ättikslösning, se ovan.

#### *Små gropar*

Gropkorrosion som kan uppstå av saltlösningar och t.o.m. av salter och mineraler i vanligt vatten. Förvara aldrig saltlösningar i kärlet och torka ur kärlet efter diskning. Groparna kan inte putsas bort. De är helt ofarliga men kan vara smutssamlade.

#### *Regnbågsfärger och flammighet*

Uppstår vid hastiga temperaturförändringar, särskilt på nya kärl. Missfärgningen försvinner efter några gångers användning.

### ENERGI

Välj kokkärl med bottenar som är anpassade till plattans/kokzonens storlek. Använd alltid lock vid kokning. Använd kärl med rena och jämna/släta bottenar.