

Brugsanvisning for WAS smedejerns-stegepander.

Vær venlig at gennemlæse dette omhyggeligt før panden tages i brug.

Før panden tages i brug. skal rustbeskyttelseslaget fjernes. Fyld en beholder med kogende vand og salt og dup panden deri nogle minutter. Børst resten af filmen af med en børste. Er der stadig rester, gentages operationen.

Fyld panden med fedt eller olie samt rigeligt med salt og kartoffelskræller, eller skiver. Dette bringes i kog ca. 1 time. Til slut hældes indholdet ud og panden opvarmes igen kort med olie.

Når du nu gnider tør med køkkenrulle, er den klar til brug.

Vær opmærksom på følgende ...

Varm altid panden og olien op inden det, der skal steges, fyldes i, og fortsæt så med lavere temperatur.

Efter brug skal panden tørres af med køkkenrulle. Er den meget tilsmudset skylles den af med varmt vand (BRUG ALDRIG SULFO). Derpå tørres panden godt af og fedtes let ind.

Brugsanvisning for WAS rustfristål-stegepander.

Vær venlig at gennemlæse dette omhyggeligt før panden tages i brug.

Før panden tages i brug skal rustbeskyttelseslaget fjernes. Fyld en beholder med kogende vand og salt og dup panden deri nogle minutter. Børst resten af filmen af med en børste. Er der stadig rester, gentages operationen.

Efter dette tørres panden omhyggeligt af og fyldes med fedt eller olie samt rigeligt med salt og kartoffelskræller, eller skiver. Dette bringes i kog ca. 1 time. Til slut hældes indholdet ud og panden opvarmes igen kort med olie. Når du nu gnider tør med køkkenrulle, er den klar til brug.

Vær opmærksom på følgende ...

Varm altid panden og olien op inden det, der skal steges, fyldes i, og fortsæt så med lavere temperatur.

Efter brug skal panden tørres af med køkkenrulle. Er den meget tilsmudset skylles den af med varmt vand (BRUG ALDRIG SULFO). Derpå tørres panden godt af og fedtes let ind.