

Néhány hasznos kérdés és válasz a svéd Skeppshult öntöttvas edényekkel kapcsolatban

Skeppshult serpenyők, edények előnyei:

- jobb hővezetés, és hőtárolás
- különösen magas élettartam, 25 év garancia az öntöttvas termékekre, átlagosnál nagyobb ellenálló képesség a hőmérséklet ingadozásaival szemben
- valamennyi tűzhelyen alkalmazható, így az indukciós tűzhelyeken is, a sütőben, grillezéshez különösen kitűnő; ugyanígy nyílt lángon is (fanyél nélküli serpenyők esetében).
- szinte elpusztíthatatlan, könnyű tisztítani
- a megszokottnál alacsonyabb fokozaton használhatjuk az edényeket az öntöttvas különösen jó hővezető és hőtartó képessége miatt
- a Skeppshult serpenyőket gyárilag már természetes repceolajjal égetik be, azonnal használatba lehet venni őket
- kizárólag tiszta, étkezési célokra kikísérletezett nyersanyag felhasználásával készül, nem pedig ócskavas újraolvasztásából. Az öntöttvas nem tartalmaz semmiféle káros, vagy más segédanyagot, rendszeres öntöttvas edényben történő főzés további előnye, hogy a szervezet vasigénye is kiegyenlítésre kerül
- a tiszta öntöttvas edény nem tartalmaz semmiféle műanyagot, káros bevonatot, nincs mérgező gáz veszélye sem

Azonnal használatba lehet venni a Skeppshult termékeket, vagy először valamilyen módon kezelni kell azokat?

Valamennyi Skeppshult termék azonnal használatba vehető! Nincs szükség semmilyen előzetes kezelésre. Javasoljuk a terméket először meleg vízben átöblíteni, az esetleges por eltávolítása érdekében. Valamennyi Skeppshult öntöttvas terméket, biológiai repceolajjal égettek be. Ez a termékeken egy természetes tapadás-elleni védelmet hoz létre, és finom, mérgező anyagok nélküli külső fekete felületet ad.

Be lehet tenni az üvegfedőt a tűzhelybe?

Skeppshult üvegfedői 230 fokos hőt bírnak el a sütőben.

Szabad az ételt az öntöttvas edényben tárolni?

Nem ajánlatos hosszabb ideig öntöttvas edényekben ételt tárolni. Valamennyi, étel-előállítására szolgáló edény, - anyagától függetlenül – alkalmatlan az étel hosszabb tárolása céljára.

Lehet a Skeppshult termékeket indukciós főzőlapon használni?

IGEN! A Skeppshult öntöttvas edényeket lehet indukciós főzőlapokon alkalmazni. Indukció azt jelenti a fizikában, hogy áram keletkezik (indukálódik), ha egy vezetőt mágneses mezőben mozgatnak (forrás: wikipédia). Ahhoz, hogy az indukciós technika működjön, a főzőedénynek mágnesesnek kell lennie. Minél mágnesesebb az edény, annál jobban indukál. Indukciós főzőlapokon használhatók, erre külön jelöléssel rendelkező sütő- és főzőedények, mint például az öntöttvas-edények, rozsdamentes acél, és acéledények. Nem használhatók az indukciós főzőlapokon az alumínium, réz, üveg, kerámia edények és sok teflon edény.

Valamennyi tűzhelyen lehet a Skeppshult termékeket használni?

Igen! A Skeppshult termékeket minden tűzhelyfajtán lehet használni, még nyílt tűzön is. (Vigyázni kell azonban a fából készült nyelekkel, mert az a nyílt lángon meggyulladhat, a sütőbe helyezve pedig kiszáradhat).

Okoznak karcolásokat a Skeppshult öntöttvas edények a kerámia főzőlapokon?

A Skeppshult termékeket vizsgálták a Bosch és Siemens tűzhelyeket előállító vállalatok laboratóriumaiban is.

Az eredmény: A Skeppshult termékek nem okoznak karcosítást a kerámia felületeken. Ennek többek között az is az oka, hogy az öntöttvas lágyabb anyag, mint az üveg, vagy kerámia.

Használják az egészségnél a Skeppshult termékek?

A Skeppshult öntöttvas termékeit kiegészítő vegyi anyagok, vagy más mérgező gázok alkalmazása nélkül készítik. Az öntöttvas az olajjal, a normál sütőzsírral történő főzés során úgy nevezett „természetesen tapadásmentes eljárást” képez (Natural non-stick).

Ilyen nehezeknek kell lenniük az öntöttvas edényeknek?

Több oka van annak, hogy a Skeppshult öntöttvas termékek nehezebbek, mint az olcsó, könnyűféműből, vagy lemezből készült edények. A jó minőségnek megvan a súlya is! Többek között a súlynak is köszönhető, hogy a főzőlap melegét jobban hasznosítjuk a főzés során. Az öntöttvas edény, súlya következtében nem is „táncol”, mint ez gyakori eset, az olcsó termékekénél. Jelentős anyagvastagságának köszönhetően, a Skeppshult öntöttvas edények élettartama szinte korlátlan.

Az öntöttvas edények ápolása.

A Skeppshult háztartási termékeket a legnagyobb gondossággal, a legjobb minőségben készítik. Az öntöttvas termékeket igen gondosan ellenőrzött nyersanyag felhasználásával, kizárólag étkezési célokra, kézi munkával készítik. Ezek a környezetbarát termékek egyszerű, kémiai anyagok (mosogatószer) nélküli tisztítást igényelnek. A Skeppshult termékeket növényi olajjal hevítik fel, ezért azonnal használatba lehet venni azokat. Javasoljuk első használat előtt langyos meleg vízzel leöblíteni, hogy a port, felesleges növényi olajt eltávolítsuk róla. Ezután fontos, hogy a terméket jól megszársítsuk. Beolajozott és nem rendesen megszársított termékek a piszokra érzékeny felületen foltokat hagyhatnak.

Esetleges rozsdafoltok kezelése:

A rozsdafoltot fémszivaccsal távolítsuk el. Az edény belső felét étolajjal kenjük be, majd tartsuk az edényt 175-200 fokon 15-25 percig, vagy míg az olaj megszárad. Ha kihűlt az edény, a maradék olajat konyhai törölpapírral távolítsuk el. A gyár az öntöttvas termékekre 25 éves garanciát vállal.

Odaégnék az ételek az edényeinkben, mi lehet ennek az oka, mit tehetek?

A Skeppshult valamennyi terméke tiszta öntöttvasból készül. Valamennyi terméket tiszta repceolajjal égetnek be. Ebben az anyagban semmi nincs, ami ahhoz vezetne, hogy az étel odakapjon, hacsak nem túl magas a hőmérséklet, vagy nem használ az ember olyan zsírt, ami alkalmatlan az étel elkészítéséhez. Bizonyos zsírok és olajok nem alkalmasak főzéshez, pl. különféle margarin fajták. A helyes sütési hőmérséklet (a sütőserpenyőtől függetlenül) 180 – 200 fok között mozog. Egy ok lehet az is, hogy az edényt/serpenyőt mosogatógépből, vagy sok mosószer felhasználásával mosogatták el. Ha ez történne, akkor az öntöttvasban lévő étkezési olaj feloldódott és az edényből kioldódott. Ezután nincs már tapadás elleni védelem.

Az étel feketére színeződik.

Amennyiben ez történne, előfordulhat, hogy az öntöttvasban lévő étkezési olaj feloldódott és kioldódott az edényből, ezért nincs már tapadás elleni védelmet biztosító felület. Ezt a problémát könnyedén meg lehet oldani. Főzze ki az edényt forró vízzel, öntse ki a vizet, majd a főzőlap maradék melegével szárítsa meg az edényt. (lásd továbbá: esetleges rozsdafoltok kezelése).

A Skeppshult háztartási eszközök felülete rendelkezik valamiféle bevonattal? Mi ez a fekete szín?

A Skeppshult öntöttvas termékek előállításakor semmiféle színt, vagy más kémiai anyagot nem használnak. A fekete patina azzal van összefüggésben, hogy a Skeppshult a termékeit mindig Carlshamns repceolajjal égeti be. Ez szép fekete színt ad a termékeknek és ezáltal a termékeket azonnal használatba is lehet venni. A termékek ennek alapján, kezdetől fogva egy természetes úgynevezett tapadást gátló felülettel rendelkeznek, mindenféle további kémiai adalékok hozzáadása nélkül.

Az edényem alja egy kicsit homorú.

Igen, ez egy igen fontos tulajdonsága az edénynek, melyeket csak az igen jó minőségű termékekénél talál. Természetesen a Skeppshult öntöttvas valamennyi főzőedényénél találkozunk ezzel a tulajdonsággal.

Be lehet tenni a fanyeles serpenyőt a sütőbe?

Nem. A hő kiszárítja a fát, és ez ahhoz vezet, hogy elszíneződik a fa és összezsugorodik. Használjon nemesacél nyéllel rendelkező Skeppshult öntöttvas serpenyőt, ha az edényt sütőbe akarja helyezni.

Egy - két általános javaslat öntöttvas edényekkel kapcsolatban.

- A Skeppshult a termékeit mindig Carlshamns repceolajjal égeti be. Vásárlás után azonnal használhatóak. Javasolt, hogy az első néhány alkalommal zsírban gazdag ételek készítése, mint sült burgonya, hús sütése, stb. használjuk. Induláskor kerüljük a savas, paradicsomban gazdag ételeket, várjuk meg, míg a patina egy kicsit megerősödik.
- Minél többet használjuk annál erősebb lesz ez a patinás réteg.
- Az öntöttvas edényekkel való főzés során újra előkerülhet a fém konyhai eszközök használata. Használatuk során azonban óvatosan kell eljárni, mert az erős karcolásokkal a tapadás elleni patinát megsérthetjük.
- A tisztítás során az esetlegesen leragadt ételmaradék feloldásához ne használjunk azonnal fémszivacsot, kerüljük a „patina” megsértését.
- Használat után, elmosogatást (ne mosogatógépben) követően alaposan meg kell szárítani és javasolt egy vékony olajos ruhával áttörölni és úgy eltenni. Az olaj jobb, mint a zsír, mert a zsír esetleg hosszabb tárolás során megavasodhat.