

Skötselråd

Sysco Supplies RePan

Innan användning

Diska ur pannan innan du använder den första gången.

Värm din stekpanna långsamt

Det lönar sig med tålamod. Genom att starta spisen på en låg-medelhög temperatur och sedan öka värmen till önskad temperatur förlänger du livslängden på din RePan.

Värm inte en tom stekpanna

Se till att alltid tillsätta olja eller smör i stekpannan innan du värmer den. Det ger dig en indikation på när stekpannan är tillräckligt varm för att börja steka. Lägg maten i stekpannan så snart oljan eller smöret har värmts upp för att undvika att den överhettas. Detta gör att stekpannan i sig inte blir överhettad och bränner beläggningen.

Undvik snabb nedkylning

Låt alltid din stekpanna svalna innan du tillför kall vätska eller innan du spolav den för att diska.

Rengöring

En av RePans bästa egenskaper är den belagda ytan som förhindrar att maten fastnar på den, vilket också gör pannan mycket lätt att rengöra. Det bästa sättet att rengöra en RePan för att förlänga dess livslängd är att diska den ordentligt för hand. Rengör den så noga att inga matta ytor kan ses efteråt. När du är klar kan du torka av den med en mikrofiberduk för att få en glansig yta.

Redskap

Till skillnad från stekpannor med non-stick som innehåller PFAS kan du använda alla typer av redskap i din RePan, även metallredskap eftersom repor är helt ofarliga. Beläggningen håller dock längre om du endast använder redskap av mjukare material, som trä eller silikon, när du lagar mat med- eller rengör din stekpanna.

Fastbränd mat

Har du råkat bränna fast maten i stekpannan? Det är lätt att åtgärda. När din RePan har svalnat håller du tillräckligt med vatten för att täcka det brända området och låter det koka i några minuter på spisen. Den brända maten kommer att lossna som om det vore magi. Diska stekpannan noggrant efteråt för hand.

Mycket fett i pannan vid stekning

Om du har stekt något som släpper ut mycket fett ska du torka bort fettet ur stekpannan med en pappershandduk innan du diskar den. Detta gör stekpannan enklare att rengöra och är mer skonsamt.