



JERNVERKET

— 1911 —

Dagligt underhåll av din gjutjärns gryta

För att hålla din emaljerad gjutjärns gryta i bästa skick, följ dessa enkla steg:

1. **Låt grytan svalna:** Kyl grytan helt innan rengöring för att undvika sprickor i emaljen.
2. **Rengöring:** Använd varmt vatten och en mjuk borste eller svamp med mildt diskmedel. Undvik metallsvampar och stålull som kan repa ytan. Denna gjutjärns gryta tål ej maskindisk.
3. **Vid tillagning:** Låt grytan värmas upp långsamt och jämnt genom att börja på låg värme och sedan gradvis öka temperaturen. Se till att botten alltid är täckt med vätska, olja, fett eller smör. Om du tycker att det bränner fast lite, sänk gärna värmen. Kan även med fördel användas i ugn och tål temperaturer upp till 250 °C.
4. **Stuck-on mat:** Om maten fastnar, fyll grytan med varmt, såpvatten och låt den stå i 15-20 minuter. Alternativt kan du koka vatten med lite bakpulver i grytan för att lossa matresterna.
5. **Använd rätt redskap:** För att inte skada emaljen är trä-, silikon- eller plastredskap att föredra då metallredskap kan repa ytan.
6. **Torka ordentligt:** Torka grytan noggrant efter rengöring för att undvika rostbildning på de obelagda kanterna.
Observera: Emaljerade gjutjärns grytor har ingen nonstick-beläggning, vilket innebär att maten kan fastna i botten. Och det är här den djupa smaken utvecklas, vilket ger extra karaktär till dina rätter.
7. **Undvik rost:** Tänk på att inte lämna grytan att stå i vatten eller förvara den blöt, då riskerar du att den börjar rosta.

Förvaring

För att din gjutjärns gryta ska hålla länge är det viktigt att förvara den korrekt. Placera grytan på en torr plats och lägg en pappershandduk eller lite hushållspapper mellan locket och grytan för att säkerställa luftcirkulationen. Detta motverkar rost och hjälper till att hålla grytan i bästa möjliga skick.

Hantera rost

Om din gjutjärnsgryta skulle börja rosta behöver du inte oroa dig. Rosten kan enkelt tas bort och grytan kan återställas till sitt ursprungliga skick. Börja med att diska den med varmt vatten och en diskborste. Torka den noggrant med hushållspapper. Kom ihåg att rost kan ge envisa fläckar, så undvik att använda en kökshandduk du är rädd om. Smörj sedan in grytan med olja och låt den stå över natten. Använd hushållspapper eller mjuk svamp för att gnugga bort rosten. Upprepa proceduren tills all rost är borta.