

# MUURIKKA WOK Z OCELE A PAELLA PÁNVE

## - PRVNÍ POUŽITÍ A ÚDRŽBA:

### **Před prvním použitím:**

Přiveďte trochu vody na pánvi do varu. Pak umyjte pánev s vodou a saponátem. Pánev po umytí ihned osušte. Nenechávejte venku vyschnout! Naneste lehce olej nebo Muurikka Silava tuk na vnitřní povrch. Silava tuk chrání před korozí a zlepšuje kvalitu pánví. Nyní je vaše pánev připravena k použití. Po každém použití naneste lehce olej na vnitřní i vnější povrch pánve.

### **Údržba:**

Výrobky tohoto typu nemají nepřilnavý povlak. Kusy jídla se proto mohou přilepit na povrch. Pokud necháte trochu vody se saponátem v pánvi asi hodinu, lze pak změkklé zbytky jídla

snadno odstranit. Poté umyjte pánev vodou. V případě potřeby můžete také použít drsnější houbu nebo čistící prášek. Čistou pánev ihned osušte a naneste lehce olej na vnitřní i vnější povrch pánve. Pánev zabalte do papíru, vložte do plastového sáčku a uložte na suché a chráněné místo. Pokud není pánev ihned po použití vysušena, může se na povrchu vnitřní strany objevit rez. Setřete pánev ocelovou drátěnkou nebo gril. kartáčem a opakujte postup čištění tukem.