

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Français	6
Español	9

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA carbon steel pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and to keep food from sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating. You can season a carbon steel pan on any cooking zone or in the oven, whichever suits you. Follow the instructions below, or you can follow an instruction video on www.ikea.com.

Seasoning: Tips and recommendations

- Use a vegetable oil with a high smoke point and neutral taste, for example grapeseed oil or sunflower oil.
- When seasoning, only the cooking surface and the interior sides of the frying pan need to be rubbed with oil. The exterior of the pan just needs a thin layer of oil every now and then to make it corrosion resistant. The handle has been lacquered and does not need to be oiled.
- For best results when seasoning a frying pan on a cooking zone, you should match the size of the cooking zone with the size of the pan. This ensures the heat is evenly distributed during continued use and results in an even seasoning layer for better non-stick performance.
- Be careful not to burn your hands since the frying pan becomes very hot when seasoning. We recommend using a kitchen tong to hold a paper towel when rubbing oil on a hot pan. When seasoning in an oven, let it cool completely before taking it out.
- When you have completed the seasoning instructions, add a tiny bit of fresh oil and give the pan a thorough shine. You can now start cooking with it. The seasoning and its non-stick performance will continue to gradually build up as the pan becomes even darker in colour after usage, and eventually it will be totally black. Note

that cooking fat in a carbon steel pan is still a must, although very little is needed compared to for example a stainless-steel pan.

Seasoning on a cooking zone

1. Pour a generous amount of vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel. When done rubbing, there should be enough oil absorbed by the towel for it to drip off the paper. Save the oily paper for later use.
2. Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan. Use medium-high heat (6 out of 10) and the frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little and to darken in colour, which is normal and part of the process.
3. Continue the seasoning process for approximately 10 minutes. To ensure that all parts of the surface are covered with oil and to build up an even seasoning layer, the surface should be rubbed with oil every two minutes; use a kitchen tong – to not burn yourself on the hot pan – and hold the oily paper while rubbing. Also, to ensure even heating, try rotating the pan around every now and then. You will notice the oil thickening slightly and being absorbed by the pan.
4. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.
5. Repeat the seasoning process for another 10 minutes, but this time only apply just a thin layer of oil using a fresh paper towel. The pan might be slightly drier, and the paper might want to stick; in this case, just add a little more oil so you can smoothly rub the pan every 2 minutes.
6. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature. This time, try to really polish it until the surface gets a dry look.
7. Repeat the seasoning process one last time using only a thin layer of oil, but reduce the time to approximately 6 minutes.
8. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.

Seasoning in an oven

1. Preheat your oven to 200 C° (392 °F).
2. Pour just enough vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel.
3. Put the frying pan in the oven for about 30-40 minutes.
4. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

5. Repeat the process and season it one more time.
6. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water with a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. If you like, you can carefully add a small drop of washing-up liquid. Note that too much washing-up liquid might dry out the material and remove the necessary layer of fat that is needed for carbon steel surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food burns and sticks, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a carbon steel pan, the frying fat collects in the small pores in the carbon steel surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the carbon steel, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily.
- Please note that the material for carbon steel pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Français

Important !

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en acier au carbone IKEA ont été prétraitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Ces traces d'huile sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Elles disparaîtront après le culottage de l'ustensile de cuisson, qui doit être effectué avant la première utilisation du produit ; suivre les instructions ci-dessous.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et pour éviter que les aliments n'y adhèrent, il faut le culotter. Ceci permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur. Vous pouvez culotter une poêle en acier au carbone sur une table de cuisson ou dans un four. Suivez les instructions ci-dessous ou visionnez la vidéo explicative sur www.ikea.com.

Culottage : conseils et recommandations

- Utilisez une huile végétale avec un point de fumée élevé et un goût neutre, comme de l'huile de pépin de raisin ou de tournesol.
- Pour le culottage, seuls la surface de cuisson et les bords intérieurs de la poêle doivent être frottés avec de l'huile. L'extérieur de la poêle a juste besoin d'être enduit de temps en temps d'une très fine couche d'huile pour éviter toute corrosion. Le manche a été verni et ne doit pas être huilé.
- Pour un meilleur résultat, placez la poêle sur une zone de cuisson de diamètre similaire à celui du fond de la

poêle. Ceci permet une répartition homogène de la chaleur pendant le culottage afin d'obtenir les meilleurs résultats.

- Veillez à ne pas vous brûler les mains car la poêle est alors très chaude. Nous vous conseillons d'utiliser des pinces pour maintenir le papier essuie-tout quand vous étalez l'huile sur la poêle. Quand le culottage se fait dans un four, attendez le complet refroidissement de la poêle pour la manipuler.
- Après avoir suivi toutes les instructions, ajoutez de nouveau un tout petit peu d'huile et passez un coup de chiffon. Vous pouvez maintenant utiliser la poêle pour cuisiner. Le culottage qui permet d'éviter que les aliments ne collent à la poêle se poursuit au fur et à mesure que la couleur de la poêle fonce, pouvant devenir complètement noire. Il faut toujours utiliser de la matière grasse pour cuisiner avec une poêle en acier au carbone, mais qu'il en faut beaucoup moins qu'avec une poêle en acier inoxydable.

Culottage sur table de cuisson

1. Versez une grande quantité d'huile végétale dans la poêle et étalez-la sur toute la surface intérieure à l'aide d'un papier essuie-tout. Après avoir bien frotté, vous devez pouvoir essorer l'essuie-tout et libérer quelques gouttes d'huile. Conservez cet essuie-tout pour plus tard.
2. Placez la poêle sur une zone de cuisson du même diamètre que la poêle. Réglez la chaleur sur 6 et attendez que la poêle chauffe lentement, qu'elle fume un petit peu et que sa couleur fonce légèrement, ce qui est normal et fait partie du culottage.
3. Laissez chauffer environ 10 minutes. Afin que toute la surface ait bien été enduite d'huile pour un culottage homogène, il faut repasser de l'huile toutes les deux minutes ; utilisez des pinces pour maintenir le papier essuie-tout et éviter de vous brûler à la poêle. Et pour que la chaleur soit bien répartie, tournez la poêle de temps à autre. Vous remarquerez que l'huile épaissie légèrement avant d'être absorbée par la poêle.
4. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.
5. Répétez l'opération pour une nouvelle durée de 10 minutes, mais en n'appliquant cette fois qu'une très fine couche d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout. La poêle peut devenir un peu plus sèche et le papier peut avoir tendance à accrocher ; dans ce cas, ajoutez un tout petit peu d'huile et frottez avec le papier toutes les 2 minutes.
6. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile

à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante. Cette fois, frottez jusqu'à ce que la surface ait un aspect sec.

7. Répétez l'opération une dernière fois en n'appliquant qu'une très fine couche d'huile et ne laissez sur le foyer chaud que 6 minutes.
8. Retirez la poêle de la chaleur, essuyez l'excédent d'huile à l'aide d'un nouveau papier essuie-tout et laissez-la refroidir à température ambiante.

Culottage au four

1. Préchauffez le four à 200 C° (392 °F).
2. Versez la quantité nécessaire d'huile végétale dans la poêle pour pouvoir l'étaler sur toute la surface intérieure à l'aide d'un papier essuie-tout.
3. Mettez la poêle dans le four pendant 30 à 40 minutes.
4. Laissez refroidir la poêle et essuyez l'excès d'huile.
5. Répétez l'opération une nouvelle fois.
6. Laissez refroidir la poêle et essuyez l'excès d'huile.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, lavez l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Vous pouvez ajouter un petit peu de liquide vaisselle si vous le souhaitez. Ne pas utiliser trop de liquide vaisselle car il assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en acier au carbone.
- Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si la poêle rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyez à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.
- L'acier au carbone peut rouiller s'il n'est pas correctement traité. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de table de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans une poêle en acier au carbone, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.

- L'acier au carbone est également un matériau réactif, il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.
- Le fer libéré au cours de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

Español

Importante

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite de grado alimentario con el que se ha tratado previamente el producto ayudarán en el proceso de curado.
- Para que el producto no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe someter a un proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la

sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector. Puedes curar una sartén de acero al carbono donde prefieras: en cualquier área de cocina o en el horno. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en www.ikea.es.

Curado: consejos y recomendaciones

- Usa un aceite vegetal con un elevado punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semillas de uva o aceite de girasol.
- Al curar la sartén, solo se debe aplicar aceite a la superficie de cocción y los laterales interiores. La parte exterior de la sartén solo necesita una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente al óxido. El mango se ha barnizado y no es necesario tratarlo con aceite.
- Para conseguir los mejores resultados, al curar una sartén en una zona de cocción, el tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Esto garantiza que el calor se distribuya de manera uniforme durante el uso continuo y que la capa resultante sea uniforme y tenga una mejor antiadherencia.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que la sartén se calienta mucho. Te recomendamos usar unas pinzas para sujetar el papel de cocina cuando apliques el aceite a una sartén caliente. Si curas la sartén en el horno, deja que se enfríe por completo antes de sacarla.
- Cuando hayas completado el proceso de curado, añade un poco de aceite nuevo para que la sartén brille. Ya puedes empezar a cocinar. El curado y la antiadherencia irán mejorando de manera gradual a medida que la sartén se vaya oscureciendo con el uso hasta volverse totalmente negra. Ten en cuenta que se debe usar grasa de cocina en una sartén de acero al carbono, aunque se requiere poca cantidad en comparación con una sartén de acero inoxidable, por ejemplo.

Curado en una zona de cocción

1. Vierte una buena cantidad de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina. Una vez hecho esto, el papel de cocina debería haber absorbido una suficiente cantidad de aceite, tanto que incluso debería gotear. No lo tires, ya que lo usarás más adelante.
2. Pon la sartén una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el de la sartén. Con el fuego entre medio y alto (6 de 10), la sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir humo y oscurecerse. Esto es algo normal y forma parte del proceso.
3. Continúa con el proceso de curado durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte de que

toda la superficie está cubierta con aceite y de que se crea una capa uniforme, debes restregar con aceite la superficie cada 2 minutos. Usa unas pinzas de cocina para sujetar el papel con aceite y no quemarte con la sartén caliente. Además, para asegurarte de que se calienta de manera uniforme, gira la sartén de vez en cuando. Observarás que al aceite se espesa ligeramente y que la sartén lo absorbe.

4. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curado durante otros 10 minutos, pero esta vez aplica solo una fina capa de aceite con nuevo papel de cocina. Es posible que la sartén esté ligeramente más seca y el papel se pegue; en este caso, añade un poco más de aceite para que puedas restregarlo cada 2 minutos.
6. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirla hasta que la superficie tenga un aspecto seco.
7. Repite el proceso de curado una vez más con una fina capa de aceite, pero reduce el tiempo a unos 6 minutos.
8. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Curado en un horno

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Vierte una cantidad suficiente de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina.
3. Pon la sartén en el horno durante unos 30-40 minutos.
4. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.
5. Repite el proceso de curado una vez más.
6. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Si lo prefieres, puedes añadir un poco de detergente líquido. Ten en cuenta que una gran cantidad de detergente líquido puede retirar la capa de grasa de la superficie de acero al carbono que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que

espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.

- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- Cuando se cocina en una sartén de acero al carbono, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el acero al carbono, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.
- Además, el acero al carbono es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.
- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Para ahorrar energía, pon la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o entra en www.ikea.com.