Käyttöohje / Bruksanvisning

Ohjeet valurautaisille teekannuille

Ennen kuin käytät valurautaista teekannua ensimmäistä kertaa, huuhtele se kuumalla vedellä, jotta mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät poistuvat. Kuivaa sitten teekannu huolellisesti puhtaalla, nukkaamattomalla liinalla.

Jotta valurautainen teekannu pysyisi hyvässä kunnossa pitkään, seuraavat ohjeet tulisi huomioida:

- Huuhtele teekannu puhtaalla vedellä heti käytön jälkeen ja kuivaa se
- Aseta kansi kannun päälle löyhästi, jotta mahdollinen kosteus pääsee haihtumaan
- Älä koskaan kuumenna teekannua avotulella tai keraamisella keittolevyllä
- Älä laita teekannua mikroaaltouuniin
- Valitse matala lämpötila, kun lämmität sitä keittolevyllä
- Älä käytä puhdistusaineita; huuhtelu puhtaalla vedellä riittää
- Älä jätä vettä teekannuun pitkäksi aikaa
- Vältä kosketusta öljyn ja suolan kanssa
- Suojaa teekannu äkillisiltä lämpötilan vaihteluilta
- Älä vahingoita emalipintaa terävillä esineillä
- Valurautaiset teekannut eivät kestä konepesua
- Älä koskaan kuumenna teekannua tyhjänä

Valurautaiset teekannut eivät sovellu hedelmähaudukkeiden valmistukseen, koska niiden hapot voivat vahingoittaa pinnoitetta.

Käytön myötä teekannun sisäpintaan muodostuu suojaava patina. Älä poista sitä.

Pienet ruostekohdat ovat normaaleja ja vaarattomia.

Instruktioner för gjutjärnstekannor

Innan du använder tekannan av gjutjärn för första gången, skölj den med hett vatten för att avlägsna eventuella rester från tillverkningen. Torka sedan tekannan noggrant med en ren, luddfri trasa.

För att säkerställa att gjutjärnstekannan håller sig i gott skick under lång tid bör följande instruktioner följas:

- Skölj tekannan med rent vatten direkt efter användning och torka den
- Sätt på locket löst så att eventuell fukt kan komma ut
- Värm aldrig tekannan över öppen eld eller på keramiska hällar
- Sätt inte tekannan i mikrovågsugnen
- Välj låg temperatur när du värmer den på en spisplatta
- Använd inga rengöringsmedel; sköljning med rent vatten är tillräckligt
- Lämna inte vatten i tekannan under längre perioder
- Undvik kontakt med olja och salt
- Skydda tekannan från plötsliga temperaturförändringar
- Skada inte emaljbeläggningen med vassa föremål
- Gjutjärnstekannor tål inte diskmaskin
- Värm aldrig tekannan tom

Gjutjärnstekannor är inte lämpliga för beredning av fruktteer, eftersom syrorna kan angripa beläggningen.

Med fortsatt användning utvecklas en skyddande patina på insidan av tekannan. Avlägsna den inte.

Små rostfläckar är normala och ofarliga.