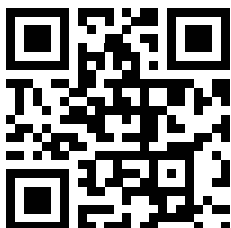


# BAGESTÅL



**Scan QR-koden** for at se en video af hvordan  
forbehandlingen og oliebehandlingen udføres  
eller gå ind på **[www.nohro.dk/support/bagestaal](http://www.nohro.dk/support/bagestaal)**

### 1: Inden du bruger bagestålet:

Da bagestålet er rått, ubehandlet stål kan der godt opstå overfladerust i forbindelse med transporten. Derfor skal bagestålet eventuelt pudses ned inden oliebehandlingen.



Fugt en Rens-let stålsvamp eller lignende produkt og skrub overfladerusten af bagestålet. Skyl efter med vand. Gentag til der ikke længere er rust på bagestålet.



Der kan godt forekomme lidt misfarvninger efter rusten, men det forsvinder allerede efter første varebehandling. Sørg for at bagestålet er helt tørt inden oliebehandlingen påbegyndes.



Påfør et jævnt tyndt lag madolie på begge sider af bagestålet for at undgå risikoen for fremtidig rustdannelse. Opvarm bagestålet til 250 grader i 60 minutter. Gentag oliebehandlingen 3-4 gange for at få den bedst mulige rustbeskyttelse af bagestålet.



Efter oliebehandlingerne har bagestålet nu en mørkere farve. Luft ud jævnlgt når du varmer bagestålet op, da der godt kan dannes en del røg på grund af olien. Det anbefales at oliebehandlingen gentages 1-2 gange om året for at bevare bagestålets rustbeskyttelse.

## **2: I ovnen:**

Læg bagestålet i ovnen og varm ovnen op til max, før du lægger brød eller pizza på bagestålet. Du kan med fordel anvende bagepapir for at minimere rengøring senere. Hvis du bager med damp lige under bagestålet, skal bagestålet ligge på en rist. Husk først at bage med damp, efter bagestålet er blevet oliebehandlet. Hæld ikke vand direkte på bagestålet. Lad bagestålet tørre og køle ned i ovnen med lågen på klem, for at sikre, at bagestålet bliver helt tørt.

## **3: På grill/gas/bål:**

Varm bagestålet op inden maden kommes på. Sørg for at bagestålet er vandret, hvis du skal bruge fedtstof.

## **4: Håndtering:**

Det anbefales, at du ikke flytter bagestålet, før det er kølet af.

## **5: Rengøring:**

Hvis bagestålet trænger til at blive rengjort, kan du med fordel bruge en hård børste til at børste bagestålet af.

## **6: Opbevaring og vedligehold:**

Opbevares tørt og lunt. Eventuelt opbevar bagestålet i din ovn, for at øge ovnens varmekapacitet.

Bagestålet kan rengøres med en komfurskraber eller stålsvamp, men giv herefter bagestålet en ny oliebehandling (punkt 1).

Hvis der opstår rust på dit bagestål, kan dette slibes væk med sandpapir eller en stålsvamp. Gentag efterfølgende punkt 1.