

BAGESTÅL



1: Inden du bruger bagestålet:

Inden du tager bagestålet i brug, skal den behandles. Fjern eventuel overfladerust med ståluld. Børst bagestålet af med en blød børste. Dæk den side af bagestålet du vil bage på, med et meget tyndt lag raps- eller olivenolie. Fordel olien med din hånd og tør efter med en fnugfri klud. Sikr dig, at påførslen er ensartet, at der ikke ligger overskydende olie på pladen og at laget af olie er så tyndt som muligt, for at undgå røgdannelse når du bruger bagestålet. Jo tyndere lag olie, desto pænere et resultat opnås.

Herefter varmes bagestålet op i ovnen i 60 minutter ved 250 grader. Herefter er bagestålet klart til brug. Bagestålet vil efterhånden skifte farve, til et mere mørkt/sort udseende.

Luft ud jævnlgt første gang du varmer bagestålet op, da der godt kan dannes en del røg pga. olien.

Det anbefales, at du gentager ovenstående 3-4 gange, eventuelt inden du bager, for at opbygge en naturlig rustbeskyttelse. Det anbefales også, at du gentager ovenstående 1-2 gange om året, for at vedligeholde stålet.

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 kommer 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.