

IKEA

kokkärl och

stekpannor

Garantibroschyr

15



Vardagslivet ställer höga krav på våra kokkärl och stekpannor. Våra IKEA kastruller, grytor och stekpannor är omsorgsfullt testade för att klara daglig användning. Vi kan därför garantera att våra IKEA kokkärl och stekpannor utan non-stickbeläggning bibehåller sin funktion i 15 år. Detta betyder att de kommer att fungera lika bra som när de var nya, förutsatt att våra skötselanvisningar efterföljs och att kärlet har använts vid normalt hemmabruk (tillagning och handdiskning en gång om dagen). Garantin omfattar funktions-, material- och produktionsfel enligt de villkor som anges i den här broschyren.

15

IKEA kastruller, grytor och stekpannor utan non-stick beläggning har 15 års garanti.

Hur länge gäller garantin?

Garantin för IKEA kokkärl och stekpannor utan non-stick beläggning gäller i femton (15) år från det ursprungliga inköps-/leveransdatumet. Originalkvittot måste kunna uppvisas för att garantin skall gälla.

Vad omfattas av den här garantin?

Garantin omfattar funktions-, material- och produktionsfel i alla IKEA kokkärl och stekpannor utan non-stick beläggning. Detta innebär att, vid normalt hemmabruk och förutsatt att våra skötselanvisningar följs, kommer produkten att bibehålla sin funktionalitet över tid, även efter femton (15) års användning. Normalt hemmabruk definieras här som att produkten används för matlagning och disk en gång per dag.

Garantin omfattar:

- Bottens stabilitet. Med andra ord förblir produkten botten platt för att leda värme effektivt.
- Produktens konstruktion, inga brott eller sprickor kommer att ske i metalledar, handtag, etc.
- För kastruller, grytor och stekpannor i rostfritt stål eller rostfritt stål med metalliserad beläggning: diskning i hushållsdiskmaskin. Detta har ingen negativ effekt på funktionen hos en produkt i rostfritt stål. Se skötselinstruktionerna som medföljer produkten för mer information.
- För kastruller, grytor och stekpannor i rostfritt stål med kopparyta, av gjutjärn, emaljerat gjutjärn, emaljerat stål, kolstål eller en produkt med trädelar: garantin gäller endast om du rengör dina kokkärl för hand. Se skötselinstruktionerna som medföljer produkten för mer information.

Produkter som inte omfattas av den här garantin:

Kastruller, grytor, stekpannor eller wokar med non-stick beläggning ingår inte i garantin.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEA kommer att undersöka produkten och avgöra, efter eget gottfinnande, om den omfattas av denna garanti. Om produkten anses omfattas kommer IKEA sedan, efter eget gottfinnande, att ersätta artikeln med samma eller en jämförbar produkt.

Om varan inte längre säljs av IKEA, erbjuder IKEA en lämplig ersättningsvara. Det är IKEA som avgör vad som är en lämplig ersättningsvara.

Vad omfattas inte av den här garantin?

Garantin gäller endast vid hemmabruk. Denna garanti täcker inte förändringar i kokkärlets utseende såvida de inte har en betydande inverkan på funktionen. Garantin gäller inte produkter som har förvarats felaktigt, använts på ett olämpligt eller felaktigt sätt, misshandlats, ändrats till utseende/funktion, eller rengjorts med felaktig rengöringsmetod eller felaktiga rengöringsprodukter. Garantin täcker inte normalt slitage, skärmärken, hack, repor eller skador som orsakats av slag eller olyckshändelser. Denna garanti gäller inte om produkten har placerats utomhus eller i en fuktig miljö. Garantin omfattar inte skador som uppstått indirekt eller till följd av normalt bruk av produkten.

Skötselråd

Olika skötselråd gäller för olika material. Försäkra dig om att du följer de instruktioner som medföljer din produkt. Nedan finner du alla skötselråd indelade efter material. Om du är osäker på vilka skötselråd du ska följa, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundservice eller besök [IKEA.se](https://www.ikea.se)

Skötselråd för kokkärl och stekpannor i rostfritt stål

Rengöring

- Tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- Använd inte stålull eller något som kan repa ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Råd och anvisningar

- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- När du lagar mat i ett kokkärl med rostfritt stål inuti, tillsätt alltid salt i vattnet efter att vattnet har kokat upp. Att tillsätta salt i kallt vatten kan orsaka saltfläckar som så småningom kommer att orsaka korrosion.

Skötselråd för kokkärl och stekpannor i rostfritt stål med metallbeläggning

Rengöring

- Tål maskindisk.
- Produkten är gjord av rostfritt stål och har en metalliserad beläggning som står emot slipmedel och stålull.
- Basen är något konkav när den är kall, men expanderar för att plana ut när den värms upp. Låt alltid kärlet svalna innan du rengör det. Detta gör att basen kan återuppta sin form och hjälper till att förhindra att den blir ojämn vid användning.

Råd och anvisningar

- Den metalliserade beläggningen är lämplig för användning med slipmedel, stålull och metallredskap. Även om produkten är mycket reptålig, är den inte repsäker. Metallredskap kan lämna små märken och repor, men det påverkar inte kärlets prestanda.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- När du lagar mat i ett kokkärl med rostfritt stål inuti, tillsätt alltid salt i vattnet efter att vattnet har kokat upp. Att tillsätta salt i kallt vatten kan orsaka saltfläckar som så småningom kommer att orsaka korrosion.

Skötselråd för kokkärl och stekpannor i rostfritt stål med kopparyta

Rengöring

- Produkten måste diskas för hand. Använd diskmedel och en mjuk borste/svamp. Använd aldrig klorin eller andra starka kemikalier som kan skada kopparn.
- Använd inte stålull eftersom det kan skada kopparytan.
- Bottnen är något konkv i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar bottnen sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.
- Torka av produkten med en handduk omedelbart efter att du diskat det för att behålla kopparglansen. Låt aldrig kärlet torka av sig själva för att undvika fläckar och att kopparytan missfärgas.
- Med tiden blir koppar mörkare och får fläckar på grund av att materialet kommer i kontakt med vatten och syre. Det är en kemisk reaktion som ger koppermaterialet en naturlig patina och betyder inte att kopparn slits eller att något är fel. Om man vill går det att ta bort patinan.

Det bästa sättet att bli av med patina är att först rengöra kopparytan och sedan putsa den, följ stegen nedan:

1. För att rengöra kopparytan, börja med att blanda salt och ättika och rör om tills saltet är ordentligt upplöst. Fukta sedan en mjuk skrubbsvamp i lösningen och skrubba ytan så att fläckarna försvinner. Du kan använda en svamp med slipmedel för att rengöra ytan.
2. För att putsa ytan, använd specialputsmedel för koppar och följ dess instruktioner. För att förhindra repor vid putsning, se till att endast putsa med en disktrasa eller svamp utan slipmedel på ytan.

Vid användning i en ugn eller på en gasspis kan produkten bli missfärgad. För att återställa kopparfärgen, rengör och putsa ytan enligt stegen ovan.

Råd och anvisningar

- När du lagar mat i ett kokkärl med rostfritt stål inuti, tillsätt alltid salt i vattnet efter att vattnet har kokat upp. Att tillsätta salt i kallt vatten kan orsaka saltfläckar som så småningom kommer att orsaka korrosion.

Skötselråd för stekpannor av gjutjärn

Före första användning

- För att produkten ska stå emot rostangrepp och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls stekpannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning.
- För att bränna in en stekpanna av gjutjärn gnider du in en liten mängd olja på pannans alla ytor och värmer sedan upp den i ugnen eller på spisen till max. 150°C (300°F) i minst en timme. Låt stekpannan svalna och torka bort kvarvarande olja. Denna behandling bör upprepas tre gånger när pannan är ny, men när den väl har bränts in behöver den bara behandlas på detta sätt då och då.

Rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att handdiska den i vatten med en borste. Om du tvättar kärlet medan det fortfarande är varmt blir det lättare att rengöra. Torka försiktigt torrt efter rengöring.
- Använd endast varmt vatten för rengöring. Använd inte diskmedel, eftersom det torkar ut materialet och tar bort det nödvändiga fettskiktet som behövs för ytor av gjutjärn.
- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i pannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar i pannan för att den inte ska torka ut.
- Om rost eller matfläckar uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat gjutjärn kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka kärlet direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Råd och anvisningar

- Observera att materialet i gjutjärnspannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citroner och tomater), eftersom maten kan bli missfärgad eller få en lätt metallsmak. Pannan i sig kan också bli missfärgad av salter och sura livsmedel.
- Utsätt inte produkten för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.

Skötselråd för kokkärl i emaljerat gjutjärn

Rengöring

- Innan du använder denna produkt för första gången, tvätta, skölj och torka den noggrant.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa kärlets yta.

Råd och anvisningar

- Undvik att utsätta kärlet för kraftiga temperaturväxlingar, t.ex. direkt från kylan till spisen, eftersom det då kan spricka.
- Om kärlet slås mot eller tappas på en hård yta, kan kärlet eller emaljen gå sönder.

Skötselråd för stekpannor i kolstål

Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant. Eventuell kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till när du bränner in stekpannan.
- För att produkten ska stå emot rostangrepp och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls stekpannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning. Du kan bränna in en stekpanna av kolstål på valfri värmezoon eller i ugnen, beroende på vad som passar dig. Följ instruktionerna nedan, eller så kan du följa instruktionsvideon på [ikea.se](https://www.ikea.se)

Inbränning: Tips och rekommendationer

- Använd en vegetabilisk olja med hög rykpunkt och neutral smak, till exempel druvkärnolja eller solrosolja.
- När du bränner in stekpannan är det bara stekytan och stekpannans insida som behöver smörjas in med olja. Stekpannans utsida behöver bara ett tunt lager olja för att stå emot rostangrepp. Handtaget är lackat och behöver inte oljas in.
- För bästa resultat när du bränner in stekpannan på en värmezoon bör du matcha värmezoonens storlek med stekpannans storlek. Det gör att värmen fördelas jämnt under den fortsatta användningen och ger ett jämnt inbränt skikt för bättre non-stick-prestanda.
- Var försiktig så du inte bränner händerna, eftersom stekpannan blir väldigt varm när du bränner in den. Vi rekommenderar att du använder en kökstång för att hålla i hushållspappret när du oljar in den heta stekpannan. När du bränner in stekpannan i en ugn, låt den svalna helt innan du tar ut den.
- När du har bränt in stekpannan enligt instruktionerna, tillsätt lite färsk olja för att ge stekpannan glans. Du kan nu börja laga mat i den. Bränningen och non-stickprestandan kommer att fortsätta att gradvis byggas upp när stekpannan används och blir ännu mörkare i färgen, för att så småningom bli helt svart. Observera att du fortfarande måste använda matfett i stekpannor av kolstål, även om det behövs väldigt lite jämfört med till exempel stekpannor i rostfritt stål.

Inbränning på en värmezon

1. Håll en rejäl mängd vegetabilisk olja i stekpannan och smörj 27in hela insidan med hjälp av hushållspapper. När du har smörjt klart bör det vara tillräckligt med olja kvar för att det ska droppa av pappret. Spara det oljiga pappret till senare.
2. Sätt stekpannan på en värmezon som matchar pannans storlek. Använd medelhög värme (6 av 10) och stekpannan kommer nu sakta värmas upp. Så småningom kommer den att börja ryka lite och bli mörkare i färgen, vilket är normalt och en del av processen.
3. Fortsätt processen i cirka 10 minuter. För att se till att alla delar av ytan är täckta med olja och för att bygga upp ett jämnt inbränt skikt bör ytan smörjas in med olja varannan minut. Håll det oljiga pappret med en kökstång för att inte bränna dig på den heta stekpannan. För jämn uppvärmning, snurra på stekpannan då och då. Du kommer att märka att oljan tjocknar något och absorberas av pannan.
4. Ta bort stekpannan från värmen, torka bort överflödigt olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.
5. Upprepa inbränningen i ytterligare 10 minuter, men den här gången applicerar du bara ett tunt lager olja med nytt hushållspapper. Stekpannan kan nu vara lite torrare och pappret kan fastna. Tillsätt då bara lite mer olja så att du enkelt kan smörja stekpannan varannan minut.
6. Ta återigen bort stekpannan från värmen, torka bort överflödigt olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur. Försök att torka stekpannan tills ytan får ett torrt utseende.
7. Upprepa processen en sista gång med endast ett tunt lager olja, men reducera tiden till cirka 6 minuter.
8. Ta sedan bort stekpannan från värmen, torka bort överflödigt olja med ett torrt hushållspapper och låt den svalna till rumstemperatur.

Inbränning i ugn

1. Värm ugnen till 200 C° (392 °F).
2. Håll tillräckligt med vegetabilisk olja i stekpannan för att kunna smörja in hela insidan med en bit hushållspapper.
3. Sätt in stekpannan i ugnen i cirka 30-40 minuter.
4. Låt stekpannan svalna till rumstemperatur och torka bort överflödigt olja med ett torrt hushållspapper.
5. Upprepa processen och bränn in stekpannan ytterligare en gång.
6. Låt stekpannan svalna till rumstemperatur och torka återigen bort överflödigt olja

Skötsel och rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att tvätta den för hand i vatten med en borste. Om du diskar stekpannan medan den fortfarande är varm blir den enklare att rengöra. Om du vill kan du försiktigt addera en droppe diskmedel. Observera att för mycket diskmedel kan torka ut materialet och ta bort det nödvändiga lagret av fett som behövs för ytor av kolstål.
- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i stekpannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar för att ytan inte ska torka ut.
- Om rost eller fläckar från mat uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat kolstål kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka stekpannan direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Användning

- Observera att materialet i kolstålpannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citroner och tomater), eftersom maten kan bli missfärgad eller få en lätt metallsmak. Pannan i sig kan också bli missfärgad av salter och sura livsmedel.
- Utsätt inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.

Så här tillämpas nationella och regionala lagar

Den här garantin ger dig särskilda juridiska rättigheter, men du kan även ha andra rättigheter som varierar mellan olika länder eller regioner. IKEA tillämpar konsumentköplagens och köplagens reklamationsrätt.

Så här kontaktar du oss om du behöver hjälp

Kontakta IKEA kundservice på ditt närmaste IKEA varuhus, eller IKEA kundservice på telefon 0775-700 500, alternativt via [IKEA.se/kundservice](https://www.ikea.se/kundservice)

Spara kvittot

Det gäller som inköpsbevis. Du ska kunna uppvisa ditt inköpskvitto eller originalfraktsedel för att garantin ska gälla. Om något händer eller om du inte är nöjd med ditt köp är du välkommen att kontakta oss via [IKEA.se](https://www.ikea.se)

