

Nejlepší využití železných a plechových pánví je na plynovém sporáku

- pro přípravu pokrmů s použitím tuku (prudké restování, grilování, smažení)
 - výborná tepelná vodivost
 - neobsahují žádný umělý nepřilnavý povrch
 - více rezistentní soli než ušlechtilá ocel
 - odolné vůči kyselinám
 - prakticky se nepřehřívají
 - čím je pánev masivnější, tím je lepší
-
- pánev musí zůstat mastná, pokud není, potřete ji lehce stolním olejem. Jinak zrezne.
 - litina není odolná proti korozi a nárazu
 - litina není vhodná pro přípravu pokrmů s použitím vody (vaření, dušení)
 - nejlepší způsob využití pánví jsou plynové sporáky

Doporučený způsob péče a údržby železné a plechové pánve:

Při dodržení doporučení způsobu péče a údržby není nutné pánev po každém použití umývat. Stačí odstranit olej a pánev dosucha vytřít např. papírovým ubrouskem.

- Nikdy pánev neumývejte v myčce na nádobí!
- Na čištění nepoužívejte drátěnky nebo písek apod.
- Po umytí nikdy nenechávejte pánev odkapat, ale ihned ji osušte a lehce potřete stolním olejem.
- Pánev musí zůstat mastná, pokud není, potřete ji lehce stolním olejem. Jinak zrezne!
- Pánev nesmí být uchovávána ve vlhkém prostředí.
- Při používání dochází vlivem tepla a oleje k různému zbarvení pánve. V žádném případě se nejedná o vadu výrobku. Koroze je přirozenou reakcí železa na vlhkost a nelze na ni uplatňovat záruku.
- Rukojeť může být při pečení horká, používejte proto ochranné rukavice.
- Používaná plotna musí být větší než průměr pánve. Při prvotním vypálení se nebude pánev kroutit a deformovat, čímž by došlo k trvalému znehodnocení.

Teprve po řádném vypálení je pánev připravena k použití.

Doporučený způsob vypálení železné a plechové pánve:

a) Pomocí oleje a syrových brambor

- Pokryjte dno pánve dostatečně olejem a do rozpáleného oleje přidejte nahrubo nakrájené plátky syrových brambor se lžičkou soli
- Pečte brambory tak dlouho, až brambory zčernají a dno pánve ztmavne
- Odstraňte obsah a pánev důkladně vyčistěte
- Nyní máte pánev připravenou k použití
- Případnou korozi vyčistíte 20% citronovou nebo 25% octovou esencí a pánev opět výše uvedeným způsobem vypalte
- Čím déle budete pánev používat, tím bude tmavší a o to méně oleje na smažení použijete.

b) Pomocí soli

- Na pánev průměru 28 centimetrů potřebujete kilo soli.
- Sůl nasypete zhruba do poloviny pánve. Sůl pln funkci rovnoměrného roznašeče tepla.
- Zapněte sporák na nejvyšší stupeň a zahřívejte sůl v pánvi. Neděste se, z pánve se bude kouřit a vaše krásná nová pánev začne měnit barvu, bude černat nebo modrat.
- Nakonec nechte pánev zcela vychladnout, vysypte sůl a vymastěte ji.