

Teglia per pizza

Pizza mould

Moule à pizza

Pizza-Form

Molde para pizza

Forma para pizza

Форма для пиццы

قالب تشكيل للبيتزا

披萨模具

ピザ型



is made in Italy

IT Istruzioni per un corretto uso delle teglie in ferro bluito

Le teglie sono fornite oliate per proteggerle dalla corrosione durante il trasporto e lo stoccaggio.

Prima del primo utilizzo

Lavare la teglia con acqua calda e detersivo per piatti, usando una spugna non abrasiva. Pulire bene gli angoli interni.

Asciugare subito in forno già caldo a 120 °C per alcuni minuti, fino a completa asciugatura.

Quando la teglia si è raffreddata, applicare alcune gocce di olio di semi, preferibilmente di arachidi se non vi sono allergie o intolleranze, su tutta la superficie interna ed esterna. Distribuire l'olio in modo uniforme con carta assorbente. Utilizzare oli di semi con un alto punto di fumo, indicativamente intorno a 230 °C.

Rimuovere l'eccesso con carta pulita: deve restare solo un velo sottilissimo di olio. La superficie deve apparire leggermente unta e opaca, non lucida.

Evitare impronte, gocce o accumuli di olio, che durante il riscaldamento possono diventare macchie. Prestare particolare attenzione agli angoli e alle fessure in corrispondenza delle saldature, applicando un velo d'olio anche in questi punti per prevenire la formazione di ruggine.

Scaldare il forno a 240 °C; è importante non scendere sotto i 230 °C. Inserire la teglia capovolta su una griglia e lasciarla in forno per circa 20 minuti. Se il forno non raggiunge queste temperature, impostare la massima temperatura disponibile e prolungare il tempo di permanenza in forno. Durante questa fase l'olio può generare odori e fumo: aerare bene l'ambiente e/o azionare la cappa aspirante alla massima potenza. Il ferro bluito può assumere variazioni di colore con il calore e l'utilizzo: si tratta di una caratteristica naturale del materiale.

Estrarre la teglia e lasciarla raffreddare naturalmente. Non raffreddarla di colpo e non immergerla in acqua quando è ancora calda. A teglia fredda, applicare un ultimo velo sottilissimo di olio. Ora la teglia è pronta all'uso.

Dopo ogni uso

Pulire con un panno morbido leggermente oliato. Se si lava con acqua, asciugare subito e accuratamente in forno, quindi oliare nuovamente.

Non lavare in lavastoviglie, non lasciare in ammollo e non raffreddare bruscamente. Evitare acqua o liquidi freddi sulla teglia calda. Con l'uso, il ferro bluito può scurirsi e sviluppare una patina naturale. Conservare sempre la teglia asciutta e leggermente oliata.

Non usare spugne abrasive. Evitare il contatto con sostanze acide. Evitare il contatto prolungato con impasti crudi, umidi, salati o acidi, in particolare durante lunghe lievitazioni. Non congelare.

EN Instructions for the correct use of blue iron trays

The trays are supplied oiled to protect them from corrosion during transport and storage.

Before first use

Wash the tray with hot water and dishwashing detergent using a non-abrasive sponge. Thoroughly clean the inner corners.

Dry immediately in a preheated oven at 120°C for a few minutes until completely dry.

Once the tray has cooled, apply a few drops of vegetable oil, preferably peanut oil if there are no allergies or intolerances, over the entire internal and external surface. Spread the oil evenly using paper towels. Use vegetable oils with a high smoke point, approximately 230°C.

Remove any excess oil with clean paper towels: only a very thin film of oil should remain. The surface should appear slightly greasy and matte, not shiny. Avoid fingerprints, drops, or accumulations of oil, as they may become stains during heating. Pay particular attention to corners and crevices around welds, applying a thin film of oil in these areas as well to prevent rust formation.

Preheat the oven to 240°C; it is important not to go below 230°C. Place the tray upside down on an oven rack and leave it in the oven for approximately 20 minutes. If the oven cannot reach these temperatures, set it to the highest available temperature and extend the heating time. During this process, the oil may produce odors and smoke: ensure adequate ventilation and/or operate the extractor hood at maximum power. Blue steel may undergo color variations due to heat and use; this is a natural characteristic of the material.

Remove the tray and allow it to cool naturally. Do not cool it rapidly or immerse it in water while still hot. Once cooled, apply a final very thin layer of oil. The tray is now ready for use.

After each use

Clean with a soft cloth lightly moistened with oil. If washed with water, dry immediately and thoroughly in the oven, then reapply oil.

Do not wash in a dishwasher, do not soak, and do not cool rapidly. Avoid pouring water or cold liquids onto a hot tray. With use, blue steel may darken and develop a natural patina. Always store the tray dry and lightly oiled.

Do not use abrasive sponges. Avoid contact with acidic substances. Avoid prolonged contact with raw, moist, salty, or acidic doughs, especially during long proofing times. Do not freeze.



is made in Italy

FR Instructions pour l'utilisation correcte des plaques en fer au bleu

Les plaques sont livrées huilées afin de les protéger contre la corrosion pendant le transport et le stockage.

Avant la première utilisation

Lavez la plaque à l'eau chaude avec du liquide vaisselle à l'aide d'une éponge non abrasive. Nettoyez soigneusement les angles intérieurs.

Séchez immédiatement dans un four préchauffé à 120 °C pendant quelques minutes jusqu'à séchage complet.

Une fois la plaque refroidie, appliquez quelques gouttes d'huile végétale, de préférence de l'huile d'arachide en l'absence d'allergies ou d'intolérances, sur toute la surface intérieure et extérieure.

Répartissez l'huile uniformément avec du papier absorbant. Utilisez des huiles végétales ayant un point de fumée élevé, d'environ 230 °C.

Retirez l'excédent d'huile avec du papier propre : seule une pellicule très fine doit subsister. La surface doit paraître légèrement grasse et mate, non brillante. Évitez les traces de doigts, les gouttes ou les accumulations d'huile, qui peuvent devenir des taches lors du chauffage. Portez une attention particulière aux angles et aux fentes situées au niveau des soudures en appliquant également une fine couche d'huile afin de prévenir la formation de rouille. Préchauffez le four à 240 °C ; il est important de ne pas descendre en dessous de 230 °C. Placez la plaque retournée sur une grille et laissez-la au four pendant environ 20 minutes. Si le four n'atteint pas ces températures, réglez-le sur la température maximale disponible et prolongez le temps de chauffage. Pendant cette opération, l'huile peut dégager des odeurs et de la fumée : aérez correctement la pièce et/ou utilisez la hotte aspirante à puissance maximale. L'acier bleui peut présenter des variations de couleur dues à la chaleur et à l'utilisation ; il s'agit d'une caractéristique naturelle du matériau.

Retirez la plaque et laissez-la refroidir naturellement. Ne la refroidissez pas brutalement et ne l'immergez pas dans l'eau lorsqu'elle est encore chaude. Une fois refroidie, appliquez une dernière couche très fine d'huile. La plaque est maintenant prête à être utilisée.

Après chaque utilisation

Nettoyez avec un chiffon doux légèrement huilé. Si vous la lavez à l'eau, séchez-la immédiatement et soigneusement au four, puis huilez-la de nouveau. Ne pas laver au lave-vaisselle, ne pas laisser tremper et ne pas refroidir brusquement. Évitez tout contact d'eau ou de liquides froids avec la plaque chaude. Avec l'usage, l'acier bleui peut foncer et développer une patine naturelle. Conservez toujours la plaque sèche et légèrement huilée. N'utilisez pas d'éponges abrasives. Évitez le contact avec des substances acides. Évitez tout contact prolongé avec des pâtes crues, humides, salées ou acides, en particulier lors de longues fermentations. Ne pas congeler.

DE Anweisungen für die richtige Verwendung von Blechen aus Bluite-Bleche

Die Bleche werden geölt geliefert, um sie während Transport und Lagerung vor Korrosion zu schützen.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Blech mit heißem Wasser und Spülmittel unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms reinigen. Die inneren Ecken sorgfältig säubern. Anschließend sofort einige Minuten bei 120 °C in einem vorgeheizten Ofen vollständig trocknen. Nach dem Abkühlen einige Tropfen Pflanzenöl, vorzugsweise Erdnussöl, sofern keine Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, auf die gesamte Innen- und Außenseite auftragen. Das Öl mit Küchenpapier gleichmäßig verteilen. Verwenden Sie Pflanzenöle mit hohem Rauchpunkt, etwa 230 °C.

Überschüssiges Öl mit sauberem Küchenpapier entfernen; es darf nur ein sehr dünner Ölfilm zurückbleiben. Die Oberfläche sollte leicht eingefettet und matt erscheinen, nicht glänzend. Fingerabdrücke, Tropfen oder Ölsammlungen vermeiden, da diese beim Erhitzen Flecken verursachen können. Besonders auf Ecken und Spalten im Bereich der Schweißnähte achten und auch dort einen dünnen Ölfilm auftragen, um Rostbildung vorzubeugen. Den Ofen auf 240 °C vorheizen; die Temperatur sollte nicht unter 230 °C liegen. Das Blech umgedreht auf einen Rost legen und etwa 20 Minuten im Ofen belassen. Falls der Ofen diese Temperaturen nicht erreicht, die höchstmögliche Temperatur einstellen und die Zeit entsprechend verlängern. Während dieses Vorgangs können Gerüche und Rauch entstehen. Für gute Belüftung sorgen und/oder die Dunstabzugshaube auf höchster Stufe betreiben. Gebläuter Stahl kann durch Hitze und Gebrauch Farbveränderungen aufweisen; dies ist eine natürliche Eigenschaft des Materials.

Das Blech herausnehmen und natürlich abkühlen lassen. Nicht schockartig abkühlen und nicht in Wasser tauchen, solange es noch heiß ist. Nach dem Abkühlen eine letzte, sehr dünne Ölschicht auftragen. Das Blech ist nun einsatzbereit.

Nach jedem Gebrauch

Mit einem weichen, leicht geölten Tuch reinigen. Falls das Blech mit Wasser gereinigt wird, sofort und gründlich im Ofen trocknen und anschließend erneut einölen.

Nicht in der Spülmaschine reinigen, nicht einweichen und nicht schockartig abkühlen. Kein Wasser oder andere kalte Flüssigkeiten auf das heiße Blech geben. Mit der Zeit kann gebläuter Stahl dunkler werden und eine natürliche Patina entwickeln. Das Blech stets trocken und leicht geölt aufbewahren.

Keine Scheuerschwämme verwenden. Kontakt mit sauren Substanzen vermeiden. Längeren Kontakt mit rohen, feuchten, salzigen oder sauren Teigen vermeiden, insbesondere bei langen Gärzeiten. Nicht einfrieren.

ES Instrucciones para el uso correcto de las bandejas de hierro azul

Las bandejas se suministran aceitadas para protegerlas de la corrosión durante el transporte y el almacenamiento.

Antes del primer uso

Lave la bandeja con agua caliente y detergente para vajilla utilizando una esponja no abrasiva. Limpie cuidadosamente las esquinas interiores.

Séquela inmediatamente en un horno precalentado a 120 °C durante unos minutos, hasta que quede completamente seca.

Una vez que la bandeja se haya enfriado, aplique unas gotas de aceite vegetal, preferiblemente aceite de cacahuete si no existen alergias o intolerancias, sobre toda la superficie interior y exterior. Distribuya el aceite uniformemente con papel absorbente. Utilice aceites vegetales con un punto de humo elevado, aproximadamente de 230 °C.

Retire el exceso de aceite con papel limpio: debe quedar únicamente una película muy fina. La superficie debe presentar un aspecto ligeramente aceitado y mate, no brillante. Evite huellas, gotas o acumulaciones de aceite, ya que pueden convertirse en manchas durante el calentamiento. Preste especial atención a las esquinas y hendiduras situadas junto a las soldaduras, aplicando también una fina capa de aceite en estas zonas para prevenir la formación de óxido. Precaliente el horno a 240 °C; es importante no bajar de 230 °C. Coloque la bandeja boca abajo sobre una rejilla y déjela en el horno durante aproximadamente 20 minutos. Si el horno no alcanza estas temperaturas, ajústelo a la temperatura máxima disponible y prolongue el tiempo de calentamiento. Durante esta fase, el aceite puede producir olores y humo; ventile bien la estancia y/o utilice la campana extractora a máxima potencia. El acero pavonado puede experimentar variaciones de color debido al calor y al uso; se trata de una característica natural del material. Retire la bandeja y deje que se enfríe de forma natural. No la enfríe bruscamente ni la sumerja en agua mientras esté caliente. Una vez fría, aplique una última capa muy fina de aceite. La bandeja ya está lista para su uso.

Después de cada uso

Limpie con un paño suave ligeramente aceitado. Si la lava con agua, séquela inmediatamente y por completo en el horno y vuelva a aplicar aceite. No lavar en lavavajillas, no dejar en remojo y no enfriar bruscamente. Evite el contacto de agua o líquidos fríos con la bandeja caliente. Con el uso, el acero pavonado puede oscurecerse y desarrollar una pátina natural. Guarde siempre la bandeja seca y ligeramente aceitada.

No utilice esponjas abrasivas. Evite el contacto con sustancias ácidas. Evite el contacto prolongado con masas crudas, húmedas, saladas o ácidas, especialmente durante fermentaciones largas. No congelar.

PT Instruções para a utilização correta dos tabuleiros de ferro com tratamento azulado

Os tabuleiros são fornecidos oleados para os proteger contra a corrosão durante o transporte e o armazenamento.

Antes da primeira utilização

Lave o tabuleiro com água quente e detergente para a loiça, utilizando uma esponja não abrasiva. Limpe cuidadosamente os cantos interiores.

Seque imediatamente num forno pré-aquecido a 120 °C durante alguns minutos, até ficar completamente seco. Depois de o tabuleiro arrefecer, aplique algumas gotas de óleo vegetal, de preferência óleo de amendoim, caso não existam alergias ou intolerâncias, em toda a superfície interior e exterior. Distribua o óleo uniformemente com papel absorvente. Utilize óleos vegetais com um ponto de fumo elevado, aproximadamente 230 °C.

Remova o excesso de óleo com papel limpo: deve permanecer apenas uma película muito fina. A superfície deve apresentar um aspeto ligeiramente oleado e mate, não brilhante. Evite impressões digitais, gotas ou acumulações de óleo, pois podem transformar-se em manchas durante o aquecimento. Preste especial atenção aos cantos e às fendas junto às soldaduras, aplicando também uma fina camada de óleo nesses pontos para prevenir a formação de ferrugem.

Aqueça o forno a 240 °C; é importante não descer abaixo dos 230 °C. Coloque o tabuleiro invertido sobre uma grelha e deixe-o no forno durante cerca de 20 minutos. Se o forno não atingir estas temperaturas, selecione a temperatura máxima disponível e prolongue o tempo de permanência no forno. Durante esta fase, o óleo pode produzir odores e fumo; assegure uma boa ventilação e/ou utilize o exaustor na potência máxima. O aço azulado pode sofrer alterações de cor devido ao calor e à utilização; trata-se de uma característica natural do material. Retire o tabuleiro e deixe-o arrefecer naturalmente. Não o arrefeça bruscamente nem o mergulhe em água enquanto estiver quente. Quando estiver frio, aplique uma última camada muito fina de óleo. O tabuleiro está agora pronto a utilizar.

Após cada utilização

Limpe com um pano macio ligeiramente oleado. Se for lavado com água, seque imediatamente e cuidadosamente no forno e volte a aplicar óleo. Não lavar na máquina de lavar loiça, não deixar de molho e não arrefecer bruscamente. Evite o contacto de água ou líquidos fríos com o tabuleiro quente. Com a utilização, o aço azulado pode escurecer e desenvolver uma pátina natural. Guarde sempre o tabuleiro seco e ligeiramente oleado. Não utilize esponjas abrasivas. Evite o contacto com substâncias ácidas. Evite o contacto prolongado com massas cruas, húmidas, salgadas ou ácidas, especialmente durante fermentações prolongadas. Não congelar.

إرشادات وتوجيهات الاستخدام الصحيح للصواني المصنوعة من الحديد المعالج سطحياً
تقنية ترزيق الفولاذ

يتم توريد الصواني مدهونة بالزيت لحمايتها من التآكل أثناء النقل والتخزين

قبل الاستخدام الأول

اغسل الصينية بالماء الساخن وسائل غسل الأطباق باستخدام إسفنجة غير كاشطة. نظّف الزوايا الداخلية جيداً

جففها فوراً في فرن مُسخّن مسبقاً إلى 120 درجة مئوية لبضع دقائق حتى تجف تماماً بعد أن تبرد الصينية، ضع بضع قطرات من الزيت النباتي، ويفضّل زيت الفول السوداني في حال عدم وجود حساسية أو عدم تحمّل، على كامل السطح الداخلي والخارجي. ورّع الزيت بالتساوي باستخدام ورق ماص. استخدم زيتاً نباتية ذات نقطة دخان مرتفعة، حوالي 230 درجة مئوية

أزل فائض الزيت بورق نظيف، بحيث تبقى طبقة رقيقة جداً فقط. يجب أن يبدو السطح مدهوناً بشكل خفيف وغير لامع. تجنّب بصمات الأصابع أو القطرات أو تجمعات الزيت لأنها قد تتحول إلى بقع أثناء التسخين. انتبه بشكل خاص إلى الزوايا والشقوق عند مناطق اللحام، ويطبّق طبقة رقيقة من الزيت عليها أيضاً لمنع تكون الصدأ

سخّن الفرن إلى 240 درجة مئوية، ومن المهم ألا تقل الحرارة عن 230 درجة مئوية. ضع الصينية مقلوبة على رف الفرن واتركها لمدة 20 دقيقة تقريباً. إذا لم تتمكن الفرن من الوصول إلى هذه الدرجات، فاضبطه على أعلى درجة حرارة متاحة وأطّل مدة التسخين. خلال هذه المرحلة قد ينتج عن الزيت روائح أو دخان؛ احرص على تهوية المكان جيداً و/أو تشغيل شفاط المطبخ بأقصى قدرة. قد يتغير لون الفولاذ المزرق بفعل الحرارة والاستخدام، وهذا أمر طبيعي ومميز للمادة

أخرج الصينية واتركها تبرد طبيعياً. لا تبردها بشكل مفاجئ ولا تعصرها في الماء وهي لا تزال ساخنة. بعد أن تبرد تماماً، ضع طبقة أخيرة رقيقة جداً من الزيت. أصبحت الصينية الآن جاهزة للاستخدام

بعد كل استخدام

نظفها بقطعة قماش ناعمة مدهونة بقليل من الزيت. إذا غُسّلت بالماء، جففها فوراً وبعناية داخل الفرن ثم أعد دهنها بالزيت

لا تغسلها في غسالة الصحون، ولا تتركها منقوعة في الماء، ولا تبردها بشكل مفاجئ. تجنّب ملامسة الماء أو السوائل الباردة للصينية الساخنة. مع الاستخدام قد يصبح الفولاذ المزرق أغمق لوناً ويكون طبقة حماية طبيعية. احفظ الصينية دائماً جافة ومغطاة بطبقة خفيفة من الزيت.

لا تستخدم إسفنجات كاشطة. تجنّب ملامسة المواد الحمضية. تجنّب التلامس المطوّل مع العجائن النيئة أو الرطبة أو المالححة أو الحضية، خصوصاً أثناء فترات التخمر الطويلة. لا تُجمّد.

إرشادات وتوجيهات الاستخدام الصحيح للصواني المصنوعة من الحديد المعالج سطحياً
تقنية ترزيق الفولاذ

Противни поставляются покрытыми маслом для защиты от коррозии во время транспортировки и хранения.

Перед первым использованием

Вымойте противень горячей водой с моющим средством для посуды, используя неабразивную губку. Тщательно очистите внутренние углы.

Сразу после этого высушите его в предварительно разогретой до 120 °C духовке в течение нескольких минут до полного высыхания.

После охлаждения нанесите несколько капель растительного масла, предпочтительно арахисового масла при отсутствии аллергии или непереносимости, на всю внутреннюю и внешнюю поверхность. Равномерно распределите масло бумажным полотенцем. Используйте растительные масла с

высокой температурой дымления, примерно около 230 °C.

Удалите излишки масла чистым бумажным полотенцем: должен остаться только очень тонкий масляный слой. Поверхность должна выглядеть слегка смазанной и матовой, а не блестящей. Избегайте отпечатков пальцев, капель и скоплений масла, так как при нагревании они могут превратиться в пятна. Особое внимание уделяйте углам и зазорам в местах сварки, также нанося туда тонкий слой масла для предотвращения образования ржавчины. Разогрейте духовку до 240 °C; важно, чтобы температура не опускалась ниже 230 °C. Поместите противень вверх дном на решётку и оставьте в духовке примерно на 20 минут. Если духовка не достигает таких температур, установите максимально возможную температуру и увеличьте время нагрева. Во время этого процесса масло может выделять запах и дым; обеспечьте хорошую вентиляцию помещения и/или включите вытяжку на максимальную мощность. Воронёная сталь может изменять цвет под воздействием температуры и в процессе эксплуатации; это естественное свойство материала. Достаньте противень и дайте ему остыть естественным образом. Не охлаждайте его резко и не погружайте в воду, пока он горячий. После полного остывания нанесите последний очень тонкий слой масла. Теперь противень готов к использованию.

После каждого использования

Очищайте мягкой тканью, слегка смоченной маслом. Если противень был вымыт водой, немедленно и тщательно высушите его в духовке, затем снова нанесите масло.

Не мойте в посудомоечной машине, не замачивайте и не подвергайте резкому охлаждению. Не допускайте попадания воды или холодных жидкостей на горячий противень. Со временем воронёная сталь может темнеть и покрываться естественной защитной патиной. Храните противень всегда сухим и слегка смазанным маслом.

Не используйте абразивные губки. Избегайте контакта с кислотными веществами. Не допускайте длительного контакта с сыром, влажным, солёным или кислым тестом, особенно во время длительного брожения. Не замораживать.

中文 正确使用蓝色铁烤盘的说明

烤盘出厂时表面已涂覆食用油，以防止在运输和储存过程中发生腐蚀。

首次使用前

使用热水和洗洁精配合非研磨性海绵清洗烤盘，并仔细清洁内部角落。

随后立即放入预热至120°C的烤箱中烘干数分钟，直至完全干燥。

待烤盘冷却后，在内外表面均匀涂抹几滴植物油。如无过敏或不耐受情况，建议使用花生油。使用厨房纸将油均匀铺开。应选用烟点较高的植物油，建议烟点约为230°C。

用干净厨房纸擦去多余油脂，仅保留极薄的一层油膜。表面应呈现轻微油润且哑光的状态，而非发亮。避免留下指纹、油滴或油脂堆积，否则在加热过程中可能形成斑点。特别注意焊接处的角落和缝隙，这些部位也应涂覆薄薄一层油，以防止生锈。

将烤箱预热至240°C，温度不得低于230°C。将烤盘倒置放在烤架上，加热约20分钟。如果烤箱无法达到该温度，请设定为最高温度并适当延长加热时间。在此过程中，油脂可能会产生气味和烟雾；请保持良好通风和/或开启抽油烟机至最大功率。发蓝钢在受热和使用过程中可能出现颜色变化，这是材料的自然特性。

取出烤盘并自然冷却。切勿快速冷却，也不要仍在仍然高温时浸入水中。完全冷却后，再涂覆最后一层极薄的油膜。此时烤盘即可投入使用。

每次使用后

使用蘸有少量油的软布擦拭清洁。如使用清水清洗，必须立即放入烤箱彻底烘干，然后重新涂油。

请勿使用洗碗机清洗，不要长时间浸泡，也不要骤冷。避免将冷水或冷液体接触高温烤盘。随着使用时间增加，发蓝钢可能颜色变深并形成天然保护层。存放时应始终保持干燥并涂有薄层油膜。

请勿使用研磨性海绵。避免接触酸性物质。避免与生面团、潮湿、含盐或酸性面团长时间接触，尤其是在长时间发酵过程中。请勿冷冻。

日本語 青いアイロントレーの正しい使用方法

本製品の天板は、輸送および保管中の腐食を防ぐため、あらかじめ油が塗布された状態で出荷されています。

初回使用前

熱湯と食器用洗剤を使用し、研磨剤を含まないスポンジで洗浄してください。内側の隅まで丁寧に洗ってください。

その後、120°Cに予熱したオーブンで数分間加熱し、完全に乾燥させてください。

天板が冷めたら、内側および外側全体に植物油を数滴塗布してください。アレルギーや不耐症がない場合は、ピーナッツ油を推奨します。キッチンペーパーで均一に塗り広げてください。煙点が高い植物油（目安：約230°C）を使用してください。

清潔なキッチンペーパーで余分な油を拭き取り、ごく薄い油膜だけを残してください。表面はわずかに油分を帯びたつや消し状態であり、光沢があってははいけません。指紋、油滴、油だまりは加熱時にシミの原因となるため避けてください。特に溶接部周辺の角や隙間には、錆防止のため薄く油を塗布してください。

オーブンを240°Cまで予熱してください。230°Cを下回らないことが重要です。天板を裏返してオーブンラックに置き、約20分間加熱します。オーブンがこの温度に達しない場合は、最高温度に設定し、加熱時間を延長してください。この工程では油から臭いや煙が発生することがありますので、十分に換気するか換気扇を最大出力で運転してください。ブルースチールは加熱や使用により色調が変化しますが、これは素材本来の特性です。

取り出した後は自然に冷ましてください。急冷したり、熱い状態で水に浸したりしないでください。完全に冷めたら、最後にごく薄く油を塗布してください。これで使用準備は完了です。

使用後のお手入れ

少量の油を含ませた柔らかい布で拭いてください。水で洗った場合は、直ちにオーブンで十分乾燥させた後、再度油を塗布してください。

食器洗浄機は使用しないでください。浸け置き洗いをしないでください。急冷しないでください。熱い天板に冷水や冷たい液体をかけないでください。使用に伴い、ブルースチールは色が濃くなり自然な保護被膜（パティナ）が形成されることがあります。保管時は常に乾燥した状態で、薄く油を塗布してください。

研磨性スポンジは使用しないでください。酸性物質との接触を避けてください。生地、湿った生地、塩分を含む生地、酸性の生地との長時間接触は避けてください。特に長時間発酵時には注意してください。冷凍しないでください。