Polírozott acéltermékként használat után megfelelő karbantartást igényel tulajdonságainak megőrzése és a rozsda megelőzése érdekében.

- Első használat előtt végezze el a kiégetést / beavatást
  1. Mossa el a serpenyőt nagyon forró vízzel, mosogatószerrel és egy szivaccsal. Súrolja le alaposan a gyári védő réteget. Mosogatószert csak most használjon a serpenyőn!
  2. Alaposan törölje teljesen szárazra, majd tegye a tűzhelyre alacsony lángra, hogy a maradék nedvesség is elpárologjon.
  3. Öntsön bele egy kevés olajat (a legjobb pl. napraforgó-, repce- vagy kókuszolaj).
     Egy papírtörlővel oszlassa el egyenletesen, de nagyon vékonyan a serpenyő teljes belső (és akár külső) felületén.
  4. Kezdje el hevíteni a serpenyőt közepes lángon (vagy tegye 250 °C-os sütőbe). Az acél el fog színeződni: eleinte sárgás-barna, utána kék, majd végül fekete foltok jelennek meg rajta. Amikor az olaj füstölni kezd, hagyja így 1-2 percig, majd zárja el a tűzhelyt.
  5. Hagyja kihűlni, törölje ki a felesleget, ismételje meg az olajozást és hevítést még 2-3 alkalommal. A serpenyő minél feketébb, annál jobb lesz a tapadásmentes hatása.

- Mindennapi használat során mindig fokozatosan melegítse fel a serpenyőt a tűzhelyen, mielőtt a zsiradékot és ételt bele tenné.
  Az első hetekben kerülje a erősen savas ételeket, mert ezek felmarhatják a még friss, alakuló védőréteget.
  Ne tegye mosogatógépbe, és ne használjon mosogatószert a mindennapi tisztítás során!
  A mosogatószer lemarja a tapadásmentes olajréteget.
  Ha a serpenyő nem túl koszos, használat után egyszerűen törölje ki egy száraz papírtörlővel.
  Ha makacsabb szennyeződések maradtak benne, öblítse ki tiszta forró vízzel és egy kíméletes kefével vagy szivaccsal dörzsölje le.
  Ha odaégett valami, öntsön egy kevés vizet a még meleg serpenyőbe, és forralja fel a tűzhelyen. A gőz és a buborékok fellazítják a lerakódást, amit egy fakanállal könnyen felkaparhat.
  Vízzel való érintkezés (mosogatás) után azonnal törölje szárazra. Soha ne hagyja a levegőn megszáradni vagy a mosogatóban ázni, mert az acél azonnal rozsdásodni kezd. A legjobb, ha tisztítás után visszateszi 1 percre a meleg tűzhelyre, hogy így minden nedvesség elpárologjon.
  Mielőtt eltenné a serpenyőt, cseppentsen bele 1-2 csepp olajat, és egy papírtörlővel dörzsölje át a belsejét. Ez a minimális olajréteg óvja meg a levegő nedvességétől és a rozsdától.