Najlepšie využitie železných a plechových panvíc je na plynovom sporáku

- na prípravu pokrmov s použitím tuku (prudké restovanie, grilovanie, smaženie)
- výborná tepelná vodivosť
- neobsahujú žiadny umelý nepriľnavý povrch
- viac rezistentnej soli než ušľachtilá oceľ
- odolné voči kyselinám
- prakticky sa neprehrievajú
- čím je panvica masívnejšia, tým je lepšia

- panvica musí zostať mastná, ak nie je, potrite ju ľahko stolným olejom. Inak zhrdzavie.
- liatina nie je odolná proti korózii a nárazu
- liatina nie je vhodná na prípravu pokrmov s použitím vody (varenie, dusenie)
- najlepší spôsob využitia panvice sú plynové sporáky

Odporúčaný spôsob starostlivosti a údržby železnej a plechovej kovovej panvice:

Pri dodržaní odporúčania spôsobu starostlivosti a údržby nie je nutné panvicu po každom použití umývať. Stačí odstrániť olej a panvicu dosucha vytrieť napr. papierovým obrúskom.

- Nikdy panvicu neumývajte v umývačke riadu!
- Na čistenie nepoužívajte drôtenky alebo piesok apod.
- Po umytí nikdy nenechávajte panvicu odkvapkať, ale ihneď ju osušte a ľahko potrite stolným olejem.
- Panvica musí zostať mastná, ak nie je, potrite ju ľahko stolným olejom. Inak zhrdzavie.
- Panvica nesmie byť uchovávaná vo vlhkom prostredí.
- Pri používaní dochádza vplyvom tepla a oleja k rôznemu sfarbeniu panvice. V žiadnom prípade sa nejedná o vadu výrobku. Korózia je prirodzenou reakciou železa na vlhkosť a nie je možné na ňu uplatniť záruku – reklamáciu.
- Rukoväť môže byť pri pečení horúca, používajte preto ochranné rukavice.
- Používaná platňa musí byť väčšia než priemer panvice. Pri prvotnom vypálení sa nebude panvica krútiť a deformovať, čím by došlo k trvalému znehodnoteniu.

Až po riadnom vypálení je panvica pripravená k použitiu.

Odporúčaný spôsob vypálenia železnej a plechovej kovovej panvice:

a) Pomocou oleja a surových zemiakov

- Pokryte dno panvice dostatočne olejom a do rozpáleného oleja pridajte nahrubo nakrájané plátky surových zemiakov s lyžičkou soli.
- Pečte zemiaky tak dlho, až budú čierne a dno panvice stmavne.
- Odstráňte obsah a panvicu dôkladne vyčistite.
- Teraz máte panvice pripravenú k použitiu.
- Prípadnú koróziu vyčistíte 20% citrónovou alebo 25% octovou esenciou a panvicu opäť hore uvedeným spôsobom vypáľte
- Čím dlhšie budete panvicu používať, tým bude tmavšia a o to menej oleja na smaženie použijete.

b) Pomocou soli

- Na panvicu o priemer 28 cm potrebujete kilo soli.
- Soľ nasypte zhruba do polovice panvice. Soľ plní funkciu rovnomerného roznášača tepla.
- Zapnite sporák na najvyšší stupeň a zahrievajte soľ v panvici. Nedeste sa, z panvice sa bude kúriť a vaša krásna nová panvice začne meniť farbu, bude černať alebo modrať.
- Nakoniec nechajte panvicu celkom vychladnúť, vysypte soľ a vymastite ju.