

Bästa lättviktiga gjutjärnspannan

Kan en stekpanna av gjutjärn verkligen vara lätt? Ja, Ronneby Bruk har tillverkat en gjutjärnspanna som väger förvånansvärt lite. Den minsta stekpannan i deras ultralight-serie väger endast 1 kg, medans den tyngsta väger 1,9 kg. Den är dessutom mycket greppvänlig då den handtaget har ett överdrag i silikon.

- Kommer färdigbehandlad med rapsolja
- Tål att köras i ugn
- Värms upp väldigt fort
- Hittas i flera olika storlekar
- Inte lika jämn värmefördelning som de tyngre gjutjärnspannorna



Specifikationer Ronneby Bruk Ultra light

Vikt	1kg / 1.5kg / 1.9kg
Diameter stekpanna	20cm / 26cm / 30cm
Bottendiameter (stekyta)	15 cm / 20 cm / 24 cm

Vad andra tycker om Ronneby Bruks lätta gjutjärnspanna

- **Testvinnare** hos både Test.se & Kockhuset.se
- **4.8** i betyg av 121 kunder hos Kitchentime.se

Marknadens smidigaste gjutjärnspanna

Ronneby Bruk Ultra Light är en av de allra smidigast gjutjärnspannorna för köket. På grund av det tunna godset är den dels väldigt lätt att hantera, men den värms även upp väldigt fort. Nackdelen med en lätt gjutjärnspanna är att de inte behåller värmen

lika bra vid tillagning av större mängder mat, då de inte kan lagra lika stor mängd värmeenergi som en tyngre stekpanna i gjutjärn. Däremot reagerar de väldigt fort när man minskar eller ökar effekten på värmekällan, och är på så sätt väldigt flexibel.

Användbar stekpanna

Ronneby Bruk Ultra Light går att använda på alla sorts värmekällor och handtaget i silikon gör att den klarar av att användas i ugn upp till 220 grader. Som alla gjutjärnspannor är den långlivad, förutsatt att den sköts på rätt sätt. Ronneby Bruk ger även 30 års gjutjärnsgaranti vilket känns som en trygg kvalitetsstämpel.

Ronneby Bruks lätta gjutjärnspanna kommer inoljad med svensk rapsolja från farbrik, vilket gör att den är redo att användas direkt. Dock så fungerar denna precis som alla andra gjutjärnspannor – den blir bättre ju mer den används, förutsatt att den omhändertas på rätt sätt.

Gjutjärnspanna för alla

Det fina med denna lättviktspanna är att den möjliggör för fler att åtnjuta gjutjärnets goda stekegenskaper. För alla som har undvikit gjutjärnspannor för att de är svårhanterliga, är Ronneby Bruks ultralätta gjutjärnspanna ett utmärkt ergonomiskt alternativ.

Som med alla gjutjärnsprodukter skall Ronneby Bruk Ultralight Wok aldrig maskindiskas men med rätt skötsel och omsorg har den lång hållbarhet.

Användarvänlig wokpanna i gjutjärn

Ronneby Bruk är ett svenskt företag som håller den traditionsenliga gjutjärnsproduktionen från Ronneby vid liv. Enligt dem själva skapar deras stabila, högkvalitativa produkter förutsättningar för enkel och naturlig matlagning. Ronneby Bruk Ultralight Wok ingår i deras lättvikts-gjutjärnsserie och har i vårt test utsetts till bästa wokpanna i gjutjärn.

- Kommer färdigbehandlad med rapsolja
- Finns i storlekarna 30, 32 och 34 cm
- Handtag i silikon tål ugnsvärme upp till 220°C
- Värms upp fort



Specifikationer

Stekyta	Gjutjärn
Diameter	30 cm / 32 cm / 34 cm
Vikt	1.8kg / 2.1kg
Fungerar på induktionshäll	Ja
Tål maskindisk	Nej

Vad tycker andra om Ronneby Bruk Ultralight Wokpannor?

- **5 av 5** i betyg hos Pricerunner
- **5 av 5** i kundbetyg hos Cervera
- **4.6 av 5** i betyg av 34 kunder hos Kitchentime.se

En användarvänlig wokpanna i gjutjärn

Ronneby Bruk Ultralight Wok är en fantastisk wokpanna av flera olika anledningar. Den har två handtag i rostfritt stål med silikonöverdrag. Detta långa handtaget ger ett säkert grepp samtidigt och håller en låg temperatur, medans det extra stödhandtaget underlättar hantering. Wokpannan är ugnstålrig upp till 220°C och fungerar såklart även på induktionshäll.

Vikten på denna wokpanna kan variera något eftersom de är handgjorda produkter men den upplevs inte som en traditionell gjutjärnspanna som ofta är ganska tunga. Ronneby har lyckats göra denna wokpanna i gjutjärn såpass lätt genom att gjuta den med en särskild teknik som ger ett tunnare material utan att förlora de eftertraktade stekegenskaper hos gjutjärnet.

En annan fördel med denna wokpanna är att det tunna materialet gör att pannan värms upp väldigt fort vilket bidrar till en tidseffektiv matlagning. Den bibehåller dock inte värmen lika bra som en tyngre wokpanna i gjutjärn vilket allra främst märks vid tillagning av mycket mat, däremot reagerar de väldigt fort när man minskar eller ökar effekten på värmekällan, och är på så sätt väldigt flexibel.

Rätt skötsel ger lång hållbarhet

Alla gjutjärnsprodukter från Ronneby Bruk genomgår en unik ytbehandling vilket gör dem lätta att sköta. Behandlingen sker med rapsolja i hög temperatur. Som med alla gjutjärnsprodukter skall Ronneby Bruk Ultralight Wok aldrig maskindiskas men med rätt skötsel och omsorg har den lång hållbarhet.