

## ULTRA LIGHT ORIGINAL

Με λαβές με επικάλυψη σιλικόνης

### ΓΚΑΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

102080 Τηγάνι Ø20 cm

102480 Τηγάνι Ø24 cm

102680 Τηγάνι Ø26 cm

102880 Τηγάνι Ø28 cm

103080 Τηγάνι Ø30 cm



103680 Γκριλιέρα Ø30 cm

104180 Τηγάνι σοταρίσματος με καπάκι Ø26 cm

104280 Τηγάνι σοταρίσματος με καπάκι Ø28 cm

105580 Τηγάνι για raella και τηγάνισμα Ø36 cm

109080 Γουοκ Ø30 cm

109280 Γουοκ Ø32 cm

109180 Γουοκ Ø34 cm

100080 Κατσαρολάκι με καπάκι 1,3 L / 18 cm

100180 Κατσαρόλα με καπάκι 4 L / 24 cm

100280 Κατσαρόλα με καπάκι 5 L / 26 cm

100380 Κατσαρόλα με καπάκι 7 L / 28 cm

## ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

Με σφυρήλατες λαβές

162000 Τηγάνι Ø20 cm

162400 Τηγάνι Ø24 cm

162600 Τηγάνι Ø26 cm

162800 Τηγάνι Ø28 cm

163000 Τηγάνι Ø30 cm

163600 Τηγάνι Ø36 cm



163200 Γουοκ Ø32 cm

160100 Κατσαρόλα με καπάκι 4 L / 24 cm

160300 Κατσαρόλα με καπάκι 6 L / 28 cm



Πληροφορίες προϊόντος  
και οδηγίες χρήσης



 **RONNEBY BRUK**   
SWEDEN

Järnbruksvägen 5, S-372 52 KALLINGE, SWEDEN  
info@ronnebybruk.com www.ronnebybruk.com

ελληνικά



RONNEBY BRUK  
  
ULTRA LIGHT  
ORIGINAL  
SWEDEN

RONNEBY BRUK  
  
ULTRA LIGHT  
PROFESSIONAL  
SWEDEN

Ακολουθήστε αυτές τις σύντομες συμβουλές για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα όταν ψήνετε με τα νέα μας ελαφριά μαντεμένα σκεύη.

Οι πληροφορίες που σας δίνουμε προέρχονται από την μακρόχρονη εμπειρία μας ως ηγετική εταιρεία παραγωγής μαντεμένων μαγειρικών σκευών, αλλά και από την εμπειρία που μας μετέφεραν οι κουζίνες δοκιμών τόσο του ICA όσο και του Cooper της Σουηδίας.

Τα μαντεμένα, μετά τα πήλινα, είναι τα παλαιότερα μαγειρικά σκεύη. Οι περισσότεροι Chef συμφωνούν ότι το μαντέμι είναι το καλύτερο υλικό για τηγάνια και κατσαρόλες, παρά την εμφάνιση όλων αυτών των «φανταστικών» τεχνητών υλικών που έχουν εφευρεθεί τα τελευταία χρόνια. Το να ψήσεις κάτι “σωστά” είναι ένα είδος τέχνης. Πρέπει να εξασκηθείς λιγάκι για να αποκτήσεις την αίσθηση των θερμοκρασιών και του χρόνου ψησίματος, ειδικά τώρα που οι νέες και πολύ γρήγορες επαγωγικές εστίες εξαπλώνονται όλο και πιο πολύ, ακόμα και στις κουζίνες των σπιτιών.

Το να ψήσεις μπριζόλα ή ψάρι στο τηγάνι τους δίνει πεντανόστιμη γεύση και αποτελεί και μία λύση για γρήγορο μαγείρεμα. Πολλές φορές όμως αντιμετωπίζουμε μερικές ανεπιθύμητες δυσκολίες, όπως για παράδειγμα όταν κολλάνε στην επιφάνεια του σκεύους ή έχουν γεύση καμένου. Ή άλλες φορές το κρέας μπορεί να γίνει σκληρό και στεγνό. Αν ακολουθήσετε τις συμβουλές μας, θα βρείτε πιο εύκολα τον σωστό τρόπο ψησίματος.

Το πιο σύνηθες πρόβλημα είναι ότι το φαγητό “κολλάει στο τηγάνι”. Αυτό σχεδόν πάντα οφείλεται στο ότι το σκεύος έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Χαμηλώστε την ένταση, περισσότερο από όσο νομίζετε ότι χρειάζεται, και στη συνέχεια αυξήστε την σταδιακά εφόσον είναι απαραίτητο. Η βέλτιστη θερμοκρασία για να ψήσετε κρέας στο τηγάνι είναι περίπου 185°C, για ψάρι 170°C και για αυγό όχι περισσότερο από 160°C. Αυτές οι θερμοκρασίες φτάνονται πολύ εύκολα σε ένα μαντεμένο τηγάνι με λεπτά τοιχώματα όπως αυτά της σειράς Ultra Light. Ειδικά αν χρησιμοποιείτε για παράδειγμα σπορέλαιο, χωρίς να έχετε προσθέσει και βούτυρο.

Το βούτυρο (και η μαργαρίνη καλής ποιότητας) δίνει μια ξεκάθαρη ηχητική και χρωματική ένδειξη ότι έχει φτάσει στην σωστή θερμοκρασία. Όταν πάψει να τσιτσιρίζει, είναι έτοιμο. Η χρήση λαδιού είναι λίγο πιο περίπλοκη καθώς δεν δίνει καμία ένδειξη. Είναι αθόρυβο και όταν αρχίσει να καπνίζει, είναι ήδη πολύ καυτό. Αν χρησιμοποιείτε λάδι, προσθέστε και λίγο βούτυρο ώστε να σας βοηθήσει να καταλάβετε πότε είναι έτοιμο.

### Μπριζόλα:

Το κρέας πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Κάντε μερικές χαρακιές στο σημείο με το λίπος. Μην το αφαιρέσετε πριν ψηθεί το κρέας.

Ζεστάνετε το τηγάνι, περιμένετε μέχρι το βούτυρο να σταματήσει να τσιτσιρίζει και να έχει πάρει μια καφετιά απόχρωση, βάλτε μέσα τις μπριζόλες και χαμηλώστε την ένταση.

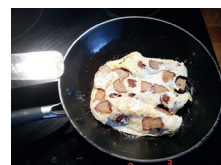
Αφήστε να ψηθούν για 3-5 λεπτά από κάθε πλευρά, ανάλογα με το πάχος του κομματιού και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Αν χρειάζεται, αυξήστε αργά την ένταση της θερμοκρασίας.



### Ψάρι:

Ζεστάνετε το τηγάνι, περιμένετε μέχρι να σταματήσει να τσιτσιρίζει το βούτυρο και μόλις αρχίσει να παίρνει μία ελαφρώς καφετιά απόχρωση, βάλτε μέσα το ψάρι, στο οποίο έχετε βάλει τα μπαχαρικά της αρεσκείας σας και χαμηλώστε την ένταση.

Αν χρειάζεται, αυξήστε σιγά-σιγά την ένταση, προσέξτε όμως να μην καεί το ψάρι. Ξεκινήστε με την πλευρά στην οποία βρίσκεται η πέτσα για περίπου 2 λεπτά και μετά γυρίστε το από την άλλη πλευρά για να ροδίσει λίγο και αυτή.



### Αυγό:

Ζεστάνετε το τηγάνι, προσθέστε βούτυρο, όμως μην περιμένετε να πάρει κάποια απόχρωση.

Χαμηλώστε την θερμοκρασία, και μόλις αρχίσει να αφρίζει βάλτε το αυγό. Προσέξτε να το βάλετε στο σωστό σημείο -μην προσπαθήσετε να το μετακινήσετε με μια σπάτουλα καθώς θα έχει κολλήσει αμέσως μόλις ακουμπήσει στην επιφάνεια. Αυξήστε αργά τη θερμοκρασία εφόσον είναι απαραίτητο. Μόλις ψηθεί η επιφάνειά του, μετά από 2-3 λεπτά, θα ξεκολλάει εύκολα και τότε θα μπορείτε να το γυρίσετε ανάποδα εφόσον θέλετε να το ψήσετε και από τις δύο πλευρές.

## Καθαρισμός: Μην πλένετε ποτέ μαντεμένα σκεύη στο πλυντήριο πιάτων!

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό και μια βούρτσα πιάτων, συνήθως αυτό επαρκεί. Αν έχετε χρησιμοποιήσει πολύ αρωματικά μπαχαρικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σταγόνα απορρυπαντικού, ΟΜΩΣ, θα πρέπει να το ξεβγάλετε πάρα πολύ καλά, να το στεγνώσετε με χαρτί κουζίνας (μπορείτε ακόμα και να το θερμάνετε για λίγο στο μάτι της κουζίνας για καλύτερο στέγνωμα) και μετά να αλείψετε την επιφάνειά του με λίγο μαγειρικό λάδι. Αποφεύγετε να αποθηκεύετε τα σκεύη με τα καπάκια τοποθετημένα πάνω τους καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει δυσάρεστη μυρωδιά αν το σκεύος δεν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο διάστημα.



Τα μαντεμένα σκεύη μαγειρικής συνοδεύονται από εγγύηση 30 χρόνων για το μαντέμι, ως προς ενδεχόμενη αστοχία υλικού ή κατασκευής. Η εμφάνιση σκουριάς ή οποιοδήποτε άλλο ελάττωμα οφείλεται σε λάθος χρήση και δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Εφόσον έχετε παρατηρήσει κάτι που πιστεύετε ότι καλύπτεται από αυτήν, απευθυνθείτε στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το σκεύος και εξηγήστε το πρόβλημα που αντιμετωπίζετε ώστε να διαπιστωθεί αν οφείλεται σε ελάττωμα ή λάθος χρήση. Θα πρέπει να προσκομίσετε την απόδειξη ή κάποιο άλλο παραστατικό αγοράς. Αν εξακριβωθεί ότι πρόκειται για ελαττωματικό προϊόν μπορεί να αντικατασταθεί με ένα καινούριο χωρίς χρέωση. Φροντίστε να διατηρήσετε την απόδειξη αγοράς του σκεύους ώστε να μην έχετε πρόβλημα με την ισχύ της εγγύησης.

Η εγγύηση ισχύει μόνο για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και θεωρείται άκυρη όταν τα σκεύη χρησιμοποιούνται σε επαγγελματικές κουζίνες (για παράδειγμα σε εστιατόρια, σχολεία ή παρόμοιους χώρους).