



RONNEBY BRUK ULTRA LIGHT ORIGINAL I BENELUX



JULIUS JASPERS,
TV-KOCK, i
TOPCHEF, ägare av
RESTAURANT
JULIUS BAR &
GRILL

"Vilken fantastisk stekpanna, jag använder den nästan varje dag.
Tack för en riktig toppenprodukt!"



MARIE-CLAIRE
VAN DEN BERG,
HUSMOR,
JOURNALIST och
SKRIBENT i
Nederländernas
största dagstidning
De TELEGRAAF och
miljöbloggen
www.groendoen.nu

Jag provade Ronneby Bruks Ultra Light Original stekpanna och ...
ni vann mig! Jag kunde aldrig tro att jag skulle bli så imponerad. Nu
vill jag samla ihop hela sortimentet :-). Den steker perfekt och man
kan hålla rätt perfekt temperatur med mindre gas, så man sparar
energi också. Nu vet jag vad jag ska ge min dotter när hon ska flytta
hemifrån för att studera och ha eget hushåll.



WOUTER
KLOOTWIJK, TV-
PRESENTATÖR /
MATLAGNINGS-
TESTARE, På TV
med "the Wild
Kitchen" och
JOURNALIST för
NRC
/HANDELSBLAD

"När smöret skummat, knäck äggen i pannan. Först fastnar de i pannan
men efter 2-3 minuter släpper de när ytan är färdigstekt" Tillverkaren
påstår detta, och är det sant så kan man steka ägg i en djp stekpanna.
Lutar man på pannan borde de då också lätt glida ur pannan. OCH... det
stämmer! Stekpannan väger hälften mot en normal gjutjärns spanna, och
den är åtminstone dubbelt så bra, blir snabbare varm och passar ändå bra
för "slow-cooking". Det känns som man har bättre värmekontroll, den
förbrukar mindre energi och uppför sig som gjutjärn ska. Fascinerande att
det är möjligt fast godset är så tunt"



FREDERIK
KAMPHUIS, "The
Toolman". Hollands
främste expert på
kokkärl. Delägare i tre
tongivande köks-
utrustningsbutiker
importör och
kokboks författare.

Ett litet meddelande från Zwolle: Jag har testat de nya tunna
lättviktsgjutjärns pannorna: Verkligen SUPER! Uppnår snabbt
rätt temperatur, god värmefördelning i hela pannan,
praktiskt taget inget fastnar och enkel att rengöra!!!
Jag kunde inte finna några "hotspots" ens över öppen
gaslåga! Super!!



EMILE BODE,
JOURNALIST /
HUSGERÄDS-
TESTARE som
delger sina läsare i
De TELEGRAAF
heta matlagningstips.

Ronneby Bruks Ultra Light, tunna gjutjärns pannor utan "släpp lätt-
beläggning". Pannorna är förinstekta på fabriken med naturlig rapsolja.
Därmed är de färdiga att användas direkt. Matlagningen i dem blir
perfekt. Potatis t.ex blir färdigstekt mycket snabbt, fastnar inte på
botten, och får en härlig krispig yta. Ska inte heller användas med för hög
värme. En annan fördel är att de kan användas i ugnen. För rätter som
"tarte tatin" är detta nödvändigt. Det rostfria skaffet med silikonisolerings
tål ugnsvärme till 220°C.



BIB GOURMAND
CHEF Gijs Numan,
RESTAURANT
"ELKAAR" in and
RESTAURANT
"AALTJE"

Bib Gourmand restauranger drivs av Chef Gijs Numan, medlem av
Amsterdams "G6 chefs", säger efter att han och hans kokkar provat
pannorna: "mycket bra stekpannor, som vi med säkerhet kommer
att använda mycket".