



Skötselråd för belagda stekpannor av aluminium. MAESTRO NONSTICK INDUKTION

Dessa stekpannor är tillverkade av gjuten aluminium. Det gör dem formbeständiga så att inte botten blir skev p.g.a överhettning. De är belagda med en "non-stickyta" som består av det senaste inom stekytbeläggningar, PFOA-fria Whitford Eclipse. Beläggningen är en av de slitstarkaste beläggningar som finns, men den kan trots det förstöras vid felaktigt handhavande. Ytan är även tålig mot syrliga ingredienser. Generellt för alla stekpannor med beläggning är, oavsett vad beläggningen kallas, att de har i sin beläggning någon andel av plastämnet PTFE (vanligtvis kallat "teflon", vilket egentligen är ett varumärke och inte ett ämne). PTFE skyddas i vissa fall genom tillsats av t.ex. keramisk titan, metallisering eller annat hårdare ämne. Det ger en förbättrad risptålighet, men PTFE-delen är fortfarande lika känslig för överhettning. Varje överhettning ger försämrad "släpp-lätt"-effekt, samt gör att ytan lättare kan nötas bort, varför försiktighet bör iakttas vid upphettning av belagda kärl. Pannorna har ergonomiska skaft av bakelit, som tål att använda i ugnen till ca 220°C.

Några tips:

Använd skonsamma redskap av t.ex. plast eller trä. Även om det är en slitstark yta håller den längre med ett visst mått av försiktighet.

Överhetta aldrig din stekpanna. Beläggningar i stekpannor, **OAVSETT VAD DE KALLAS**, slits ut av överhettning. Först förlorar man mer och mer av "släpp-lätt"-effekt i ytan, och vid stark överhettning kan ytan börja bubbla och släppa från underlaget. **Använd ALDRIG boosterläget på en induktionshäll, eftersom upphettningen då blir oerhört snabb och svårkontrollerad.**

Diska alltid pannan med diskmedel. De kan även diskas i diskmaskin, men maskindiskmedel sliter mer på ytan. Dessutom måste du tillse att inte beläggningen kan skadas av något annat i diskmaskinen, t.ex. bestick eller pinnarna i diskmaskinskorgen.

Förvara inte belagda stekpannor med andra stek- eller kokkärl travade i varandra, eftersom detta nöter på beläggningen.

Stek helst med lite fett i stekpannan eftersom det vid stekning utan fett, **som vi avråder från**, är lättare att överhetta stekpannans yta. Även vid användning av olja vid stekning är det mycket lätt att överhetta ytan, eftersom oljan inte ger några "signaler" när den blir het. Vissa ingredienser förstörs också, eller blir mindre lyckade, vid stekning utan fett. Kött som steks kan inte dra åt sig mer fett än det redan innehåller. Eventuellt överskottsfett som blir på ytan är lätt att få bort genom att vända köttet på en bit hushållspapper. Tänk också på att vid stekning helt utan fett ser ofta maträtten gråaktig och tråkig ut.

Garantin på dessa stekpannor gäller fabrikations och/eller materialfel. Mekaniskt åsamkade skador som tillfogas produkten omfattas **inte** av garantin, eftersom detta ligger utanför tillverkarens kontroll. Rådgör med personalen på inköpsstället om oklarheter angående garantin föreligger. **Skador som är att hänföra till överhettning eller annat oaktsamt handhavande omfattas inte heller av garantiåtagandet. Drag (hasa) aldrig ditt kokkärl över din glaskeramikhäll, eftersom minsta lilla saltkorn som hamnat på hällen kommer att repa den om det råkar hamna under kärlet och dras med.**

Vid, av återförsäljaren och dennes leverantör godkänd, reklamation som omfattas av vårt garantiåtagande erhålles ny produkt, efter återlämnande av den reklamerade produkten. Kvitto skall alltid kunna visas upp vid garantiärende, som styrker när stekpannan är inköpt.

Lycka till med din nya stekpanna.

Vi hoppas den ska bli ett uppskattat redskap för din matlagning.