

ULTRA LIGHT ORIGINAL

Med silikonklädda skaft och handtag /
With silicone coated handles



Produkter / articles.

102080 Stekpanna / Fry pan, Ø20 cm
102480 Stekpanna / Fry pan, Ø24 cm
102680 Stekpanna / Fry pan, Ø26 cm
102880 Stekpanna / Fry pan, Ø28 cm
103080 Stekpanna / Fry pan, Ø30 cm



103680 Grillpanna / Grill pan Ø30 cm

104180 Traktörpanna med lock / Sauté pan w lid Ø26 cm
104280 Traktörpanna med lock / Sauté pan w lid Ø28 cm

105580 Stek & Paellapanna / Fry and Paella pan, Ø36 cm

109080 Wokpanna / Wok stir fry pan, Ø30 cm
109280 Wokpanna / Wok stir fry pan, Ø32 cm
109180 Wokpanna / Wok stir fry pan, Ø34 cm

100080 Såskastrull med lock/Sauce pan w lid, 1,3 L / 18 cm

100180 Stekgryta med lock/Casserole with lid, 4 L / 24 cm
100280 Stekgryta med lock / Casserole with lid, 5 L / 26 cm
100380 Stekgryta med lock / Casserole with lid, 7 L / 28 cm

ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

Med smidda skaft och handtag /
With forged handles



Produkter / articles.

162000 Stekpanna / Fry pan, Ø20 cm
162400 Stekpanna / Fry pan, Ø24 cm
162600 Stekpanna / Fry pan, Ø26 cm
162800 Stekpanna / Fry pan, Ø28 cm
163000 Stekpanna / Fry pan, Ø30 cm
163600 Stekpanna / Fry pan, Ø36 cm

163200 Wokpanna / Wok stir fry pan, Ø32cm

160100 Stekgryta med lock/Casserole with lid, 4 L / 24 cm
160300 Stekgryta med lock / Casserole with lid, 6 L / 28 cm



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

KOCHSCHULE



Mit dieser Anleitung möchten wir Ihnen helfen die neuen Ultra Light Original Gusseisenpfannen am besten zu nutzen.

Die Information kommt von verschiedenen Quellen, u.a. Carlshamns Mejeri (Molkerei) sowie unsere über Jahre gesammelte Erfahrung.

Gusseisen ist, nach Tongefässen, das älteste Material für Koch- und Brattöpfe. Die meisten Köche sind, trotz aller modernen Materialien einig darüber, dass Gusseisen das beste Material für Bratpfannen und Töpfe ist.

'Richtig' zu braten ist eine Kunst. Durch üben bekommt man ein Gefühl für die richtige Temperatur und Bratzeit. Besonders wichtig mit den neuen Induktionskochplatten. Fleisch und Fisch in der Pfanne zu braten ist gut und es geht schnell.

Manchmal aber setzt es an in der Pfanne oder es schmeckt verbrannt. Manchmal wird das Fleisch auch hart und trocken. Mit der richtigen Methode kann man es vermeiden.

Ein Problem ist das Anbrennen in der Pfanne. Dies liegt meistens an einer zu hohen Temperatur. Die Heizstufe radikal senken und nach und nach erhöhen. Die optimale Temperatur für Fleisch ist etwa 185° C, für Fisch 165-170° C und um ein Ei zu braten 160° C. Diese Temperaturen erreicht man ganz schnell in den dünnen Gusseisenpfannen von Ultra Light. Besonders bei Anwendung von Rapsöl ohne Beimischung von Butter. Butter und Rapsöl vertragen hohe Temperaturen und können auch beim Braten vermischt werden.

Butter und Bratmargarine geben ein deutliches Signal wenn die richtige Temperatur erreicht ist. Man sagt dass es 'leise' wird. Das Zischen hört auf. Öl dagegen gibt überhaupt keine Merkmale ab, sondern fängt an zu rauchen und dann ist es schon zu spät zum Braten.

Fleisch braten:

Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben. Kleine Einschnitte am Fettrand machen. Mit dem Fettrand braten, hinterher bei Bedarf den Fettrand abschneiden.

Die Butter langsam erhitzen und leicht bräunen, das Fleisch würzen und in die Pfanne geben. Auf mittlere Hitze senken und das Fleisch 3 – 5 Minuten auf jeder Seite braten, je nach Dicke und wie durchgebraten gewünscht wird. Bei Bedarf Hitze regulieren.



Fisch braten:

Pfanne heizen, Butter eingeben, langsam erhitzen und leicht bräunen. Gewürzten Fisch in die Pfanne geben, die Hitze absenken. Bei Bedarf die Hitze vorsichtig erhöhen. Erst die Hautseite etwa 2 Minuten braten und danach die andere Seite leicht 'bräunen'.

Eier braten:

Pfanne aufheizen, Butter eingeben, lass das Zischen aufhören aber die Butter nicht anbräunen. Ei reinschlagen und die Temperatur ordentlich senken. Vorsichtig nachheizen bei Bedarf. Das Ei setzt sofort an, löst sich aber wieder wenn die Unterseite fertig ist. Deshalb das Ei an der richtigen Stelle reinlegen. Nicht an den Kanten lösen bevor das Ei fertig ist. Wenn das Eiweiss weiss ist, nach etwa 2-3 Minuten mit dem Bratspaten lockern. Jetzt kann das Ei auf Wunsch gewendet werden!



Reinigung:

Die Pfanne nie in der Spülmaschine reinigen. Warmes Wasser und Spülbürste sind meistens ausreichend.



Bei starkem Würzen oder wenn die Gewürze festgebrannt sind, kann man mit ein wenig Spülmittel spülen.

Gründlich austrocknen und wieder einölen.

Die Töpfe und Pfannen nicht längere Zeit mit Deckel aufbewahren. Das kann schlechten Geruch verursachen.

DIE GUSSEISENPFANNEN NIE IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN!

Ultra Light Produkte haben 30 Jahre Gusseisengarantie auf Material- und Fertigungsfehler. Rost oder Fehler, die nach fehlerhafter Handhabung entstehen, sind nicht eingeschlossen.

Für Garantiefälle muss die Kassenquittung vorgelegt werden. Die Garantie gilt für Ersatz mit entsprechendem Produkt.

