

ULTRA LIGHT ORIGINAL Produkte

102080 Bratpfanne Ø20 cm

102480 Bratpfanne Ø24 cm

102680 Bratpfanne Ø26 cm

102880 Bratpfanne Ø28 cm

103080 Bratpfanne Ø30 cm

103680 Grillpfanne Ø30 cm

104180 Tiefe Bratpfanne / Sauteuse
Ø26 cm mit Glasdeckel

104280 Tiefe Bratpfanne / Sauteuse
Ø28 cm mit Glasdeckel

105180 Tiefe Bratpfanne / Sauteuse
Ø26 cm mit zwei Griffen
und Glasdeckel

105280 Tiefe Bratpfanne / Sauteuse
Ø28 cm mit mit zwei Griffen
und Glasdeckel

109080 Wok-Pfanne Ø30cm

109180 Wok-Pfanne Ø34cm

100880 Stielkasserolle 1,3 L / 18 cm
mit Glasdeckel

105580 Brat- & Paellapfanne Ø36 cm

100180 Bräter / Kasserolle 4 L,
24 cm mit Glasdeckel

100280 Bräter / Kasserolle 5 L,
26 cm mit Glasdeckel

100380 Bräter / Kasserolle 7 L,
28 cm mit Glasdeckel



PRODUKT- INFORMATION DEUTSCH



 **RONNEBY BRUK** 
SWEDEN

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


RONNEBY BRUK
ULTRA LIGHT
ORIGINAL
SWEDEN

ULTRA LIGHT ORIGINAL.

Mit dieser Serie Bratpfannen und Töpfe sind wir erstmals in der Lage richtige, echte Gusseisenpfannen anzubieten, die so leicht sind, dass jeder sie benutzen kann. Die einzige Voraussetzung ist, dass man überhaupt weiss wie eine Bratpfanne gehandhabt wird.

Die Produkte sind aus genau der gleichen Gusseisenmischung wie traditionell sandgegossene, schwere Pfannen. Dass sie so leicht sind, beruht darauf, dass wir über mehrere Jahre eine für Kochgeräte ganz neue Giessereitechnik entwickelt haben. Dies führt dazu, dass die Produkte sehr viel dünner als die herkömmlichen gegossen werden können, ohne die hervorragenden Brateigenschaften von Gusseisen zu verlieren.

Da sie so dünn sind, werden sie auch viel schneller heiss. Wir empfehlen nur die mittlere Heizstufe zu verwenden, und bei Induktionskochplatten noch niedrigere Stufen, um zu vermeiden, dass das Bratgut in der Pfanne anbrennt. Dies muss man austesten wie der eigene Herd beim Heizen reagiert. Manche Herde sind 'kraftvoller' als andere.

Bei Induktionskochplatten nicht die Schnellheizstufe benutzen. Zu schnelles Aufheizen kann u.U. zu einer gewölbten Unterseite und zu Unebenheiten der Pfanne führen. Dies reguliert sich wieder wenn die Pfanne abkühlt und tritt normalerweise nicht mehr auf, wenn die Pfanne langsam erhitzt wird. Die einzige Verwendung der Schnellstufe ist zum Wasserkochen. Bei allen anderen Gelegenheiten ist das Risiko, dass es mehr Probleme als Nutzen bringt.

Beim Ansetzen oder Anbrennen des Bratgutes wurde eine zu hohe Temperatur gewählt oder das falsche Bratfett verwendet. Senken Sie die Hitze radikal und steigern Sie nach und nach. Die richtige Sorte Bratfette sind: Butter, Raps- oder Sonnenblumenöl und die Mischung von Butter und Rapsöl. Alle kalt gepressten Öle, z.B. Olivenöl, sind nicht empfehlenswert, da sie hitzeempfindlich sind und leicht anbrennen.

Die richtige Temperatur beim Braten ist etwa 185 – 190 C, die in einer Bratpfanne schnell erreicht wird. Ein Zeichen für die richtige Temperatur ist dass die Butter nicht mehr brutzelt und jetzt leicht bräunt. Dann die Hitze etwas runterdrehen, das Bratgut reinlegen und bei Bedarf wieder etwas höher stellen.



Das Rohmaterial für Ultra Light ist genau das gleiche wie für traditionell schwereres Gusseisen. Der Unterschied den man sieht kommt von der neuen Gusstechnik, wo der Guss unter grösserem Druck abläuft und so ein weniger poröses Gusseisen entsteht. Der Effekt ist, dass das Material schneller auf veränderte Temperatur reagiert und das die Pfanne dadurch schneller erhitzt oder abkühlt.

Das weniger poröse Material ist wesentlich unempfindlicher gegen Spülmittel. Lässt sich Spülmittel nicht vermeiden z.B. nach Braten von aromatischem Essen oder bei angebranntem Bratgut, spülen Sie die Pfanne gründlich aus. Wenn trockene Flächen sichtbar sind, mit etwas Rapsöl einreiben. Empfehlenswert und ausreichend ist die Pfanne in heissem Zustand mit heissem Wasser zu reinigen.



DIE GUSSEISENPFANNEN NIE IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN!

Die Pfannen und Töpfe sind zum Kochen und nicht zum Aufbewahren von Essen! Beim Aufbewahren von Essen in einer Gusseisenpfanne riskiert man ein 'Anrosten'. Das Essen kann auch Geschmack von Eisen aufnehmen oder sogar das Einbrennen der Pfanne beeinflussen. Eine verrostete Gusseisenpfanne kann man leicht wieder säubern. Erst losen Rost entfernen. Grober Rost muss mit der Stahlbürste bearbeitet werden.

Mit etwas Rapsöl einreiben und die Pfanne bei 200 C eine Stunde in den Ofen legen. Die Pfanne austrocknen und spülen. Bei Bedarf das ganze wiederholen.

Die Pfanne hat jetzt wieder das 'Grundeinbraten', und wird besser und besser je mehr man sie benutzt. Manchmal sieht man beim austrocknen mit Haushaltspapier dunkle Streifen. Das ist nur etwas 'Russ' von dem Bratfett und ist vollkommen ungefährlich. Es ist oxidiertes Eisen, das eigentlich eher das Essen mit Eisen bereichert. Es ist nur nicht so schön anzusehen und kann auch das Essen 'missfärben' oder den Geschmack beeinflussen.

Die Pfannen haben eine 'gemusterte' Oberfläche, die auf Grund des sog. Wirbelschleifens entsteht. Das Muster hilft das Bratfett gleichmässig über die Fläche zu verteilen und ergibt so ein besseres Bratergebnis.



Die Griffe der Pfannen sind mit kräftigen Nieten festgesetzt. Sie sind aus rostfreiem Stahl, und haben eine Oberfläche aus hitzebeständigem Silikon. Das Silikon ermöglicht das Hantieren ohne sich zu verbrennen und bietet einen bequemen und sicheren Halt. Gilt nicht bei Verwendung im Ofen. Die mit Silikon beschichteten Teile halten eine Temperatur von etwa 220 C.



Die Pfannen und Töpfe aus dieser Serie können auf allen Arten von Herden benutzt werden. Sie funktionieren auch einwandfrei auf Induktionskochplatten.

Die Unterseite ist leicht konkav geschliffen. Wenn die Pfanne heiss ist wird der Boden eben zur Kochplatte. Wenn Sie das Gefühl haben, dass die Pfanne wackelt, kann es darauf beruhen, dass sie zu heiss ist oder zu schnell erhitzt wurde. Lassen Sie die Pfanne etwas abkühlen und heizen Sie auf niedrigerem Niveau. Sollte das Problem bestehen bleiben, kann es sein, dass es sich um einen Materialfehler handelt. In dem Fall sprechen Sie mit dem Händler wo die Pfanne eingekauft wurde. Bei Garantiefällen immer Kassenquittung vorzeigen.



Die Produkte haben 30 Jahre Gusseisengarantie gegen Fehler beim Guss oder Material. Die Garantie gilt nicht bei Schäden am Griff oder dem Glasdeckel.

Mechanisch entstandene Schäden oder Schäden auf Grund fehlerhafter Bedienung, sind nicht von der Garantie gedeckt. Bei Verwendung von Glaskochplatten muss man aufpassen, dass keine Salzkörner auf die Platte gelangen. Wenn die Pfanne über dem Salzkorn gezogen wird, können Ritze in der Platte entstehen, weil das Salzkorn härter als die Glasplatte ist. Gusseisen ist dagegen weicher als Glas und verursachen keine Risse. Wir empfehlen die Pfanne nie über eine Glaskochplatte zu ziehen, weil sonst Ritze entstehen können, wenn etwas sich dazwischen befindet. Sorgen Sie für eine saubere Glaskochplatte und Unterseite der Pfanne, damit nicht Essensreste die Platte schädigen.