

PRODUKTBLAD ART nr: 120140

	Tillverkare: Ronneby Bruk AB
	Varumärke: Maestro gjutjärn
	Benämning: Stekpanna Ø 25 cm med rundad kant
	Art.nr: 120140
	Utförande: Med träskaft av betsad bok
	Storlek: Ø25 cm (passande lock Ø24 cm)
	Vikt nto/st: Ca 2,5 kg
	Förpackning: Endast svep
	Förp. Mått:
EAN: 7 331 059 120 146	
Övr mått Botten Ø18,5 cm. Kanthöjd 5 cm	

Stekpanna Maestro Ø25 cm med betsad bokträskaft.

Förin的角度 med KRAV-märkt rapsolja.

Plansvarvad botten, som i kallt tillstånd är svagt konkav för att i uppvärmt tillstånd plana ut.

Träskaftet lämpar sig inte för användning i ugn. Lätt utbytbart om det behövs. Kan beställas som reservdel (skaft nr 40).

Får inte diskas i diskmaskin. Rengöres endast med varmt vatten och borste direkt efter stekning.

Mat ska ej förvaras i gjutjärnskärl, det kan leda till att maten får en starkare, men ofarlig, smak av järn. Det kan även orsaka rost i produkten. Rostig produkt kan återställas genom att rosten avlägsnas, med t.ex stålborste, och därefter smörjs kärlet med matolja. Använd sedan stekpannan som vanligt. Rosten är i sig själv ofarlig för hälsan, den tillför faktiskt bara maten högre järnhalt.

Efter rengöring torkas produkten med hushållspapper, och därefter gärna på spisens eftervärme. Efter torkning är det bra att smörja in ytan med lite matolja. I samband med detta kan man på papperet se mörka fläckar. Detta är ofarliga brända rester av matolja, stärkelse och äggviteämnen (sot) efter matlagningen. Det finns inga artificiella beläggningar eller färgningar i produkten. Den består endast av rent järn som sprayats med rapsolja, och som fått sin svarta färg av den starka upphettning som vi gör i vår fabrik. Det är detta som kallas "förin角度ning".

Produkten kan även användas med ett standard 24 cm lock. Lock kan vid behov beställas från oss. Glaslock med bakelitknopp finns i sortimentet, och tål att användas i ugnstemperaturer upp till 220°C.