

ULTRA LIGHT ORIGINAL
Silikoonkattega käepidemetega



- 102080 Praepann , Ø20 cm
- 102480 Praepann, Ø24 cm
- 102680 Praepann, Ø26 cm
- 102880 Praepann, Ø28 cm
- 103080 Praepann, Ø30 cm

103680 Grillpan, Ø30 cm

- 104180 Kaanega haudepann Ø26 cm
- 104280 Kaanega haudepann Ø28 cm

105580 Prae- ja paellapann, Ø36 cm

- 109080 Vokipann, Ø30 cm
- 109280 Vokipann, Ø32 cm
- 109180 Vokipann, Ø34 cm

100080 Kaanega kastmepott, 1,3 L / 18 cm

- 100180 Kaanega haudevorm, 4 L / 24 cm
- 100280 Kaanega haudevorm, 5 L / 26 cm
- 100380 Kaanega haudevorm, 7 L / 28 cm

ULTRA LIGHT PROFESSIONAL
Sepistatud käepidemetega



- 162000 Praepann, Ø20 cm
- 162400 Praepann, Ø24 cm
- 162600 Praepann, Ø26 cm
- 162800 Praepann, Ø28 cm
- 163000 Praepann, Ø30 cm
- 163600 Praepann, Ø36 cm

163200 Vokipann, Ø32 cm

- 160100 Kaanega haudevorm, 4 L / 24 cm
- 160300 Kaanega haudevorm, 6 L / 28 cm



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

EESTI KEEL



Tooteteave ja kasutusjuhised



ULTRA LIGHT ORIGINAL / PROFESSIONAL.

Esmakordselt oleme loonud nii kergete malmpannade ja -pottide sarja, et neid saab kasutada igaüks. Ainus tingimus on osata üleüldse panni kasutada.

Pannid on valmistatud täpselt samast materjalist nagu traditsioonilised raskemad liivavormidesse valatud malmpannid. Põhjus, miks need on nii kerged, on see et kasutame uut valutehnoloogiat, mis võimaldab valmistada õhemaid nõusid, säilitades seejuures kõik malmpannade head praadimisomadused.

Kuna pannid on nii õhukesed, kuumenevad need palju kiiremini. Seepärast soovitame toidu panni külge jäämise vältimiseks kasutada pliidiil tavalisest madalamat kuumust ja seejärel järk-järgult katsetada, missugust võimsusastet sobib teie pliidiil nende pannidega kasutada. Mõned pliidiidid on võimsamad kui teised.

Kui kasutate induktsioonpliiti, soovitame tungivalt, et te ei kasutaks võimendamisfunktsiooni. See tõstab temperatuuri väga kiiresti väga kõrgeks ja muudab temperatuuri reguleerimise keeruliseks. Samuti võib see muuta panni põhja kergelt kumeraks. Panni põhi läheb mahajahutamisel tavaliselt taas tasaseks, ega muutu panni tavalisemal ja aeglasemal viisil kuumutades uuesti kumeraks. Juhime tähelepanu, et võimendusrežiimi kasutamine on tavaliselt õigustatud vaid vee keetmiseks. Selle väga võimsa režiimi kasutamine muuks otstarbeks võib põhjustada rohkem kahju kui kasu.

Kui kasutatakse head praadimiseks mõeldud õli, võid või või ja õli segu ja toit nakkub ikka panni külge, on põhjuseks peaaegu alati liiga kõrge temperatuur. Vähendage temperatuuri oluliselt ning tõstke seda järk-järgult, et leida oma pliidiil sobiv võimsusaste. Oliivõli ei sobi tavaliselt hästi praadimiseks, sest see on temperatuuritundlikum ja läheb kergesti kõrbema. Soovitame kasutada rapsiõli, päevalilleõli või võid.

Õige praadimistemperatuur on umbes 185–190 °C (365–375 °F). See temperatuur saavutatakse pannil kiiresti ja seda on näha sellest, kui või ei vahuta ega särtsu enam ning hakkab pruunistuma. See on tavaliselt õige hetk, et vähendada temperatuuri, panna toit pannile, lasta sellel pisut jahtuda ning seejärel temperatuuri järk-järgult tõsta.



Ultra Light Original toodete toomaterjal on täpselt sama, mis tavalistel malmpannidelgi. Märgatav erinevus seisneb selles, et kõrgrõhul valatud tooted on vähem poorsed. See on ka oluline põhjus, miks pannid reageerivad palju kiiremini pliidi võimsusastme muutmisele ja miks need kuumenevad ja jahtuvad kiiremini kui tavalised malmnõud.

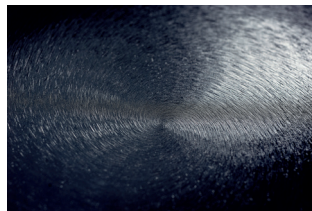
Vähempoorsed nõud ei ole nõudepesuvahendi suhtes nii tundlikud, juhul kui seda peaks olema vaja kasutada pärast väga tugeva aroomiga toitude praadimist või kui kasutati palju vürtse, mis jäävad kergesti panni külge. Sellegipoolest on väga oluline panni pärast nõudepesuvahendi kasutamist alati väga hoolikalt loputada ja hõõruda panni pinda vähese õliga, kui on näha kuivi punkte või laike. Soovitame tavapärasel kasutamisel panni puhastada ainult sooja veega, harjates seda kohe pärast kasutamist ja kuivatades seejärel köögipaberiga. Malmpanni ei tohi kunagi jätta veega seisma, sest sel juhul on oht, et pann läheb roostetama ja toit rikutakse.



MALMPANNE EI TOHI KUNAGI PESTA NÕUDEPESUMASINAS!

Potid ja pannid on mõeldud söögi valmistamiseks, mitte säilitamiseks. Malmnõudes toidu säilitamisel on oht, et need hakkavad roostetama. Säilitatavale toidule tuleb lõpuks külge tugev metallimaitse ning sõltuvalt happeliste/hapude koostisainete kogusest, võib see kahjustada panni kaitsekihti. Kui panni kaitsekiht on kahjustatud ja pann on isegi roostetama hakanud, on seda üsna lihtne taastada. Kõigepealt pühkige ära lahtine rooste. Kui seda on palju, võib kasutada metallharja. Loputage pann „tolmust“ puhtaks ja kuivatage see. Õlitage pann seest rapsiõliga ja pange see umbes 1 tunniks umbes 200 °C (390 °F) ahju. Võtke pann ahjust välja ja pühkige üleliigne õli köögipaberiga ära. Ettevaatust, pann on kuum! Vajadusel korra protseduuri. Mõnikord värvub paber pühkimisel mustaks. Selle pärast ei tasu muretseda, tegemist on põlenud rasvast tekkinud tahmaosakestega. See ei ole mingil viisil kahjulik. Kui pannil on roosteplekid ja kasutate seda ajapuudusel või kogemata siiski praadimisel, ei ole see ohtlik. See isegi aitab tõsta toidu rauasisaldust. See võib anda toidule pisut tugevama metallimaitse, samuti võivad tuhuda toidu värvid. See pole just meeldiv, kuid ei anna põhjust muretsmiseks.

Ultra Light pannide pinnal on iseloomulik muster. Nimetame seda pöörislihvimiseks ja see muster aitab rasva panni pinnale ühtlasemalt jaotada.



Ultra Light Original toodete käepidemed on kinnitatud tugevate neetidega. Need on kaetud isoleeriva silikooniga, tänu millele saab neid käsi kõrvetamata kasutada ka toiduvalmistamise ajal. Nendest on mugav ja turvaline kinni hoida. See ei kehti juhul, kui panni on kasutatud ahjus: sel juhul on ka silikoonosad kuumad.



Silikooni võib kasutada ahjus kuni temperatuurini 225 °C (425 °F).

Ultra Light tooteid saab edukalt kasutada induktsioonpliidiil. Toidu kõrbemise vältimiseks kasutage pliiti selle poolel võimsusel. Pannid kuumenevad väga kiiresti!

Ultra Light Original pottide ja pannide põhi on külmalt pisut nõgus ja kui seda kuumutada, on põhi pliidiplaadiga tasa. Kui tundub, et pann kõigub pliidiil, võib see olla põhjustatud panni liiga kiirest kuumutamisest või liiga kõrgest temperatuurist. Laske pannil jahtuda ja seejärel kuumutage seda (aeglasemalt) madalamal võimsusastmel madalama temperatuurini. Kui probleem püsib, võib probleem peituda pannis. Sel juhul võtke ühendust poega, kust panni ostsite, et selgitada välja, kas viga kuulub garantii alla. Garantii nõudmiseks on vajalik ostutšekk või muu ostu tõendav dokument, millel on näidatud toote ostmise koht ja aeg.

Toodetel on 30-aastane piiratud „malmi garantii“, mille alla kuuluvad materjali- ja tootmisvead. 30-aastane garantii ei kehti kaantele ega käepidemetele. Nendele osadele kehtivad vastava riigi tavalise tootegarantii tingimused. See ei kehti kasutamisele suurtöökides, nt restoranides, koolides vms.



Garantii alla ei kuulu kasutaja tekitatud mehaaniline, nt löökidest, mahapillamisest vms tekitatud kahju, ega ebaõigest kasutamisest või hooldusest või hooldamata jätmisest tekitatud kahju.

Kui toodet kasutatakse klaaskeraamilisel pliidiil on väga oluline, et seda ei tõmmataks mööda pliidi pinda. Kui klaaspinnale on jäänud soolatera, kriimustab see pliidi pinda. Malm ise ei saa kriimustusi põhjustada, sest see on klaasist pehmem, sool aga on klaasist kõvem. Samuti on kriimude vältimiseks oluline kindlustada, et nii panni põhi kui klaaskeraamilise pliidi pind oleks alati puhas.