



## VERBETERDE GIETIJZEREN PANNEN: RONNEBY BRUK "ULTRA LIGHT "

### ULTRA LIGHT ORIGINAL en ULTRA LIGHT PROFESSIONAL



JULIUS JASPERS, TV-CHEF, CULINAIR AUTEUR, eigenaar van RESTAURANTS JULIUS BAR & GRILL, en HAPPYHAPPYJOYJOY in AMSTERDAM

"Wat een heerlijke pan, gebruik 'm bijna iedere dag, echt 'n **topper**, dank". En een jaar later over de Ultra Light Professional 36cm (!) koekenpan: "wat 'n beest, geweldig ....."



MARIE-CLAIRE VAN DEN BERG, JOURNALIST, HUISVROUW en COLUMNIST (o.a. de TELEGAAF, EIGEN WEBSITE [www.groendoen.nu](http://www.groendoen.nu))

"Dank voor het laten testen van de Ronneby Bruk pan. Ik ben om, wat een pan! Had nooit verwacht dat ik zo onder de indruk zou zijn, ik ga sparen voor de hele collectie :-)". "Hij bakt **perfect**. Bovendien heb ik **minder gas** nodig om hem goed op temperatuur te krijgen, dus het scheelt nog energie ook. Ik weet wel wat ik mijn dochter cadeau doe als ze later op kamers gaat!"



WOUTER KLOOTWIJK, TV-PRESENTATOR / KOOK-ONDERZOEKER, op TV met De WILDE KEUKEN en JOURNALIST voor NRC/HANDELSBLAD

"Als de boter schuimt, doe de eieren in de pan, ze kleven onmiddellijk vast. Na 2 tot 3 min., laten de eieren van zelf los. zegt de fabrikant, Als het waar is kun je eieren bakken in een diepe pan, want ze kunnen er door de pan te kiepen zo uitglijden. **En het is waar!**" De koekenpan is half zo zwaar, minstens zo goed, sneller heet en toch ook geschikt voor slome stoverij. Het lijkt of je betere controle hebt. Hij gebruikt minder energie, en gedraagt zich voorbeeldig als een dikke. Fascinerend dat het kan, zo dun"



EMILE BODE, JOURNALIST / HUISRAAD-ONDERZOEKER en TIPPER, in De TELEGAAF

"Ronneby Bruk maakt ultralichte, dunne gietijzeren pannen zonder antiaanbaklaag. Het gietijzer heeft de fabriek al met een natuurlijke en plantaardige olie ingebrand. Zo is de pan direct geschikt voor gebruik. Bakken doen ze uitstekend. Aardappeltjes zijn bijvoorbeeld in mum van tijd klaar, **plakken niet** aan de bodem en krijgen een **mooi korstje**. Voordeel is dat de pannen in de oven kunnen. Bij gerechten als tarte tatin is dat een voorwaarde".



FREDERIK KAMPHUIS, Dé no.1 DESKUNDIGE in KEUKENGEREEDSCHAP.. Medeëigenaar van 5 leidende OLDENHOF kookwinkels, OKimportgroothandel, en GOODCOOK kookboekenuitgeverij.

"'n berichtje van uit het zwolse: de wok van dun gietijzer getest: echt super snel op temperatuur, goede warmtespreiding, bakt nagenoeg **niet** aan en makkelijk te reinigen!!! Op open gasvlam **geen hotspots** \* in de pan gevonden! **Super!!**

\* hotspots: zoals een gehaktbal vastbrand op de plek waar de punt van de gasvlam de bodem raakt van een plaatstalen pan."



GARRY DE BOER  
CHEFKOK,  
CULINAIR ADVISEUR  
en CULINAIR  
DEVELOPER van  
HANOS

"Uitstekende pannen, een **ware verbetering** die gietijzer helemaal terug zet op de kaart. Uiterst geschikt voor **blackening**. De natuurlijke anti-kleef effecten van gietijzer komen helemaal tot hun recht. De Ultra Light gietijzeren pannen, zijn de helft lichter dan het traditionele gietijzer en nog sneller heet. Ook geen hotspots"



HILLARY AKERS  
KOK, VINOLOOG,  
HISTORICUS en  
COLUMNIST voor het  
FD

"Koken in de zon, de wind of onder de sterren met lichtgewicht gietijzer. Ik hou van gietijzer, ook voor koekenpannen, maar veel mensen vinden dat zwaar. Ronneby Bruk, claimt lichtgewicht gietijzer te maken, Daar wil ik wel eens in bakken. De koekenpan ziet er onverwoestbaar uit. Ik zet hem op 'n steuntje boven de **briketten** en bak er kleine pannenkoekjes met veel voorjaarskruiden in. Hij werkt echt uitstékend. Als je gewend bent aan moderne anti-aanbakpannen vind je hem zwaar. Mij valt juist op hoe licht hij is".



TOBY,  
KOOKVLOGGER

Gebruikt een gietijzeren Ronneby Bruk grillpan, zonder laagjes en met natuurlijk anti-kleefeffekt. "Schroeit de eiwitten dicht, geeft mooie grillstrepen en het vlees is snel in 3 min. dichtgeschroeid, dat is mijn tip"

## RESTAURANTS



BIB GOURMAND  
RESTAURANT  
"ELKAAR" in  
AMSTERDAM en  
RESTAURANT AALTJE,  
in WEESP

Restaurants van Gijs Numan, lid van de G6 chef-koks Amsterdam, zijn Chefkok : "wat een goeie pan, die ga ik zéker **veel gebruiken**".

## WINNAARS



AMIR KHEIRMAND:  
WINNAAR MASTERCHEF  
ZWEDEN 2014

En al wéér 'n erkenning van de unieke en uitmuntende eigenschappen van Ronneby Bruk's ultra lichte gietijzeren natuurproducten. "De pannen zijn **enig in hun soort**. Super snel heet. De anti-aanbak eigenschappen zijn verbazingwekkend. Wat 'n geweldige innovatieve verbetering".



BART VAN BERKEL  
WINNAAR MASTERCHEF  
NEDERLAND 2014. Nu  
PROFESSIONEEL KOK en  
GASTRONOMISCH  
ONDERNEMER  
[www.create-memories.nl](http://www.create-memories.nl)

"Ik heb hem al een paar keer kunnen testen. Hij doet het fantastisch! Ik kook op **inductie** en hij geleid goed. Is zeer snel heet en blijft ook goed heet als je product in de pan ligt. Heb je nog grotere versies?"