

## ULTRA LIGHT ORIGINAL

Med silikonklädda skaft / 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



# PRODUKT- INFORMATION



## ULTRA LIGHT ORIGINAL + PROFESSIONAL.

Med denna serie av stekpannor och grytor har vi för första gången möjligheten att erbjuda riktiga, äkta gjutjärnspannor som är så lätta i vikt så att de kan användas av alla. Enda kravet är att man kan använda en stekpanna överhuvudtaget.

Produkterna är tillverkade av exakt samma råmaterial som traditionellt sandgjutna, tyngre, pannor. Att de är så lätta och lätthanterliga beror på att vi under ett par års tid deltagit i att utveckla en för husgeråd helt ny gjuteriteknik. Denna gör att produkterna går att gjuta mycket tunnare än de traditionellt gjutna, utan att tappa de fina stekegenskaperna hos gjutjärn.

P.g.a att de är tunna, blir de också enormt mycket snabbare heta. Vi rekommenderar att man endast använder sig av spisens medelvärme under stekning, och vid användande av induktionsspis ändå lägre, för att undvika att det man steker fastnar i ytan. Här får man prova sig fram lite, och komma på hur den egna spisen fungerar vid upphettning. En del spisar är ju mer "kraftfulla" än andra.

Använder man sig av induktionsspis ska det s.k boosterläget inte användas, eftersom detta ger mycket snabb uppvärmning. Alltför snabb uppvärmning kan i olyckliga fall medföra att undersidan på pannan blir konvex, och pannan börja vicka. Detta brukar i de flesta fall gå tillbaka när pannan fått kallna, och brukar inte uppträda igen om pannan i fortsättningen värms upp lite långsammare. Tänk på att det enda tillfälle när man verkligen har nytta av boosterläget är när man ska koka upp vatten. Vid alla andra tillfällen är det stor risk att detta läge ställer till mer problem än nytta.

Om man upplever att det fastnar i pannan så är det, förutsatt att man använt "rätt" sorts matfett, nästan uteslutande en fråga om för hög temperatur. Sänk värmen radikalt, och öka sedan successivt om man tycker att det behövs. Rätt sorts stekfett tycker vi är smör, raps- eller solrosolja och de blandningar av smör/rapsolja som finns. Olivolja eller kallpressad olja är inte bra att steka i, eftersom de är mer värmekänsliga och lätt bränns.

Rätt temperatur för stekning är ca 185-190°C, vilket mycket snabbt uppnås i en stekpanna, och tecken på rätt temperatur är t.ex att smöret slutat fräsa och börjat bli brynt. Då kan man slå av lite på värmen, lägga i det som ska stekas och om så behövs öka värmen lite igen när pannan svalnat av det man lagt i.



Råvaran för Ultra Light Original är exakt detsamma som för traditionellt tyngre gjutjärn. Den skillnad man kan se i detta material är att p.g.a den nya gjuteritekniken, som innebär att gjutningen sker under större tryck, erhålles ett mindre poröst gjutjärn. Effekten av detta är att det dels svarar snabbare på värmeförändringar på "spisplattan", och att stekpannan därmed reagerar med en snabbare upphettning respektive avsvälning.

Mindre poröst material innebär också att stekpannorna är mindre känsliga vid rengöring med lite diskmedel om så skulle behövas efter stekning av starkt aromatisk mat, eller stark fastbränning p.g.a mycket kryddor eller för hög temperatur. Var dock noga med att efter användning av diskmedel alltid skölja pannan väl, och om torra fläckar syns i ytan efter avtorkning smörja in lite rapsolja i ytan. Vi rekommenderar att man som regel endast rengör pannan med varmt vatten, direkt efter matlagningen när den fortfarande är het. Detta brukar oftast vara helt tillräckligt

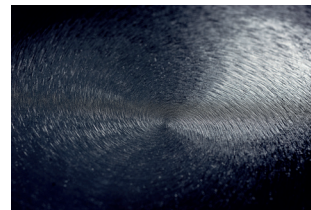


### **DISKA ALDRIG GJUTJÄRN I DISKMASKIN!**

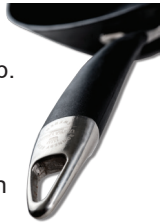
Stekpannorna och grytorna är gjorda för att tillaga mat i, inte för förvaring av mat. Förvaras mat i en gjutjärnspanna riskerar man att kärlet kan börja rosta. Maten kan även ta smak av järnet, eller t.o.m beroende på ingredienser "dra ur" järnets instekning.

En gjutjärnspanna som rostet kan ganska enkelt återställas. Börja med att torka bort löst sittande rost. Vid grava rostangrepp kan man t.o.m behöva använda en stålborste. Smörj därefter in med lite rapsolja och sätt in pannan i ugnen på 200°C i ca en timme. Skölj och torka ur pannan, och upprepa vid behov. Pannan är nu "grundinstekt" igen, och därefter blir den bara bättre och bättre ju mer den används. Ibland kan man vid torkning med hushållspapper i sin panna se en mörk missfärgning på pappret, och detta är bara lite "sot" som blir av matfettet, och är ingenting som på något sätt är farligt. Inte heller rost är egentligen farligt. Det består av oxiderat järn, som faktiskt snarast berikar maten med järn. Det är dock inte så trevligt att se, och kan även missfärga maten eller t.o.m ge lite järnsmak.

Pannorna har en "mönstrad" yta, som beror på vad vi kallar en "virvelslipning". Detta mönster hjälper till att fördela matfettet på jämnare sätt över pannans yta, och hjälper till att få ett bättre stekresultat.



Skaften och handtagen på **serien Original** är av rostfritt stål, och har en beklädnad av värmetåligt silikon. De är fastsatta med kraftiga nitar. Silikonet innebär att det går att ta i handtagen utan att bränna sig (gäller inte om pannan använts i ugnen), och det erbjuder ett bekvämt och säkert grepp. Silikonklädda delarna tål ugnsvärme till ca 220°C.



**Professionalserien** har smidda skaft och kan användas i ugn utan värmerestriktioner.



Stekpannorna och grytorna i denna serie kan användas på alla typer av spisar. De fungerar utomordentligt även på induktionsspis.

Undersidan är lätt konkavt planslipad, och när pannan blir het kommer botten att bli plan mot underlaget. Om pannan upplevs vicka på hällen, kan detta bero på att den är "för" het, alternativt för hastigt upphettad. Prova i detta fall med att låta pannan svalna, och värm den på svagare effekt. Kvarstår problemet i sällsynta fall, kan det vara ett tecken på att pannan är behäftad med fel som kan anses som ett garantifel. Rådgör med den butik där pannan inköpts. Vid hävdande av garantifel skall alltid kvitto kunna företes.



Produkterna har 30 års gjutjärns-garanti mot fel i gjutning eller material. Garantin gäller inte skador på skaft, handtag eller glaslock. För dessa delar gäller vanliga garantiregler enligt svensk konsumentköplag.

Mekaniskt åsamkade skador, eller skador beroende på felaktigt handhavande, är heller inte att anse som garantifel.

Om stekpannan används på glaskeramisk spishäll, skall det noggrant tillses att det inte av misstag hamnar saltkorn, eller andra kryddor, på hällen. Om så skett, och pannan drages över saltkornet, är det stor risk för repor på glashällen p.g.a att saltkornet är hårdare än glaset i hällen. Gjutjärn är däremot mjukare än glas, och orsakar i sig inte repor. Vår rekommendation är att aldrig dra eller skjuta en stekpanna över en glashäll, oavsett material, för att på det sättet undvika repor på hällen om det skulle finnas något mellan pannan och hällen. Tillse att hällens yta, respektive undersidan på stekpannan, alltid är noggrant avtorkade för att undvika att rester från tidigare matlagning skadar hällen.