

ULTRA LIGHT ORIGINAL

Z ročaji prevlečenimi s silikonom

Izdelki

102080 Ponev za pečenje, Ø20 cm
102480 Ponev za pečenje, Ø24 cm
102680 Ponev za pečenje, Ø26 cm
102880 Ponev za pečenje, Ø28 cm
103080 Ponev za pečenje, Ø30 cm



103680 Žar ponev, Ø30 cm

104180 Sauté ponev s pokrovom, Ø26 cm
104280 Sauté ponev s pokrovom, Ø28 cm

105580 Ponev za pečenje in paello, Ø36 cm

109080 Wok ponev, Ø30cm
109200 Wok ponev, Ø32cm
109180 Wok ponev, Ø34cm

100080 Ponev za omako s pokrovom, 1,3 L / 18 cm

100180 Posoda s pokrovom, 4 L / 24 cm
100280 Posoda s pokrovom, 5 L / 26 cm
100380 Posoda s pokrovom, 7 L / 28 cm

ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

S kovanimi ročaji

Izdelki

162000 Ponev za pečenje, Ø20 cm
162400 Ponev za pečenje, Ø24 cm
162600 Ponev za pečenje, Ø26 cm
162800 Ponev za pečenje, Ø28 cm
163000 Ponev za pečenje, Ø30 cm
163600 Ponev za pečenje, Ø36 cm



163200 Wok ponev, Ø32cm

160100 Posoda s pokrovom, 4 L / 24 cm
160300 Posoda s pokrovom, 6 L / 28 cm

 **RONNEBY BRUK** 
SWEDEN

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

SLOVENSKO



ŠOLA PEČENJA



RONNEBY BRUK

ULTRA LIGHT
ORIGINAL
SWEDEN

RONNEBY BRUK

ULTRA LIGHT
PROFESSIONAL
SWEDEN

Šola pečenja za UL Original in UL Professional

S temi kratkimi navodili vam želimo pomagati do vrhunskih rezultatov pri uporabi vaše nove ultra lahke ponve.

Informacije so zbrane na osnovi naših dolgoletnih izkušenj kot vodilni proizvajalec litoželeznih posod in iz izkušenj švedske ICA in Coop test kitchens.

Lito železo je poleg gline najstarejši material za izdelavo posod. Večina kuharskih šefov se strinja, da je lito železo najboljši material za ponve in posode, ne glede na mnoge nove umetne materiale, ki se pojavljajo v zadnjem času.

‘Pečenje na pravi način’ je pravzaprav umetnost. Potrebno je nekaj prakse, da dobite občutek za pravo temperature in čas pečenja, še posebej z modernimi in hitrimi indukcijskimi kuhališči, ki se vedno več uporabljajo tudi v domačih kuhinjah. Pečenje zrezka ali ribjega fileja je odlična hrana in tudi hitri način kuhanja. Včasih pa vendarle naletimo na neželene težave, kot so npr. zrezek se prime na ponev, hrana ima okus po zažganem, ali pa govedina postane trda in suha. Z našimi priporočili vam bomo pomagali najti pravo metodo pečenja.

Najpogostejša težava je, da se hrana prime na ponev. Skoraj vedno je razlog v tem, da je temperature ponve previsoka. V tem primeru znižajte temperaturo; celo bolj kot se vam zdi, da je potrebno in jo potem po potrebi počasi zvišujte. Optimalna temperature za pečenje mesa je cca. 185°C, za ribo 170°C in za jajca ne več kot cca. 160°C. Te temperature se doseže zelo hitro v tanki litoželezni ponvi, kot je Ultra Light, še posebej, če uporabljate olje oljne repice, ne da bi vanj vmešali nekoliko masla.

Maslo (in dobra kakovostna margarina) cvrčita in se nekoliko obarvata, po čemer lahko ocenimo, kdaj je dosežena prava temperature. Ko ne cvrči več, je temperature prava. Uporaba olja je morda nekoliko bolj občutljiva, ker ne cvrči, ko pa se začne kaditi, pa je temperature že previsoka. Če uporabljate olje, dodajte nekoliko masla in si na ta način pomagajte ugotoviti, kdaj je temperatura prava.

Pečenje govejega zrezka:

Govedina naj bo ‘sobne temperature’. Naredite nekaj rezov na mastnem delu, vendar maščobe ne odrežite, dokler meso ni pečeno.



Ponev segrejte, maslo naj ne cvrči več in naj bo nekoliko rjavkasto, zrezke položite v ponev in nato zmanjšajte temperaturo. Zrezki naj se 3-5 minut pečejo na vsaki strani, odvisno od debeline in tega, koliko želite, da so zapečeni in po potrebi počasi povečajte temperaturo.

Pečenje ribe:

Ponev segrejte, maslo naj ne cvrči več in ko začne nekoliko rjaveti, položite začinjeno ribo na ponev in znižajte temperaturo. Po potrebi zvišajte temperaturo, vendar počasi, da se riba ne zažge. Pečenje se začne na strani, kjer je koža, približno 2 minuti in potem ribo obrnite, da se na kratko popeče še na drugi strani.

Pečenje jajca:

Ponev segrejte, dodajte nekaj masla, ki naj ne postane rjavkasto.

Znižajte temperature in položite jajce na ponev, ko se maslo začne peniti. Jajce je potrebno položiti na pravo mesto na ponvi, saj se prime direktno na ponev; ne poskušajte ga z lopatico premikati, ko je na ponvi. Po potrebi počasi zvišajte temperaturo. Ko je površina jajca pečena; po cca. 2-3 minutah, se bo jajce odlepilo po ponvi in takrat ga lahko obrnete, če ga želite popeči na obeh straneh.



Čiščenje:

Nikoli ne čistite litoželeznih ponev v pomivalnem stroju!



Običajno zadostuje, da uporabite toplo vodo in krtačko za posodo. Če ste uporabili zelo aromatične začimbe, lahko dodate kapljico detergenta, vendar ga je potrebno zelo dobro sprati in obrisati s kuhinjskim papirjem in potem površino ponve premazati z malo jedilnega olja. Izogibajte se shranjevanju ponve s tesno pokritim pokrovom, saj lahko nastane neprijeten vonj, če ponev nekaj časa ne bo v uporabi.

V litoželezni posodi nikoli ne shranjujte hrane in bodite pozorni na to, da posodo po čiščenju temeljito osušite. Če ni pravilno posušena, lahko zarjavi, rjasti madeži pa niso razlog za vrnitev izdelka. Če se na ponvi pojavi rja, jo obrišite in vtrite v površino ponve nekaj jedilnega olja. Potem jo lahko ponovno uporabljate. Rja je le železov oksid in ni nevarna.

Naše litoželezne posode imajo 30 letno ‘litoželezno’ garancijo na napako v materialu ali napako v izdelavi. Rja ali katera druga poškodba, ki je posledica napačne uporabe, ni predmet garancije. V primeru, da želite uveljavljati garancijo, se obrnite na trgovino, kjer ste ponev kupili in razložite težavo. Ta bo potem ugotovila, ali je težava posledica napake v izdelku ali posledica napačnega ravnanja z izdelkom. Ob uveljavljanju garancije potrebujete račun ali drugo dokazilo o nakupu. Če se izkaže, da je izdelek okvarjen, ste upravičeni do zamenjave za novi izdelek v trgovini, kjer ste ga kupili. Ne pozabite shraniti računa kot dokazilo, kje in kdaj je bil izdelek kupljen, v izogib težavam ob morebitnem uveljavljanju garancije.

Potrošniška garancija velja samo za uporabo izdelkov v „zasebnem domačem okolju“ in ne velja, če je bil izdelek uporabljen v profesionalnih kuhinjah, kot so restavracije, šolske kuhinje, gostinska podjetja ali podobno.