



## **Miksi valurautaa?**

*Tietoa valuraudasta, Ronneby Bruk AB:n kertomana*

**Valurauta on erittäin hyvä lämmönjohde**, ja se myös säilyttää lämmön hyvin. Ronneby Bruk -tuotteilla saat parhaat edellytykset hyvälle paistotulokselle hyvän materiaalin ja designin yhteisvaikutuksesta johtuen.

**Kaikki tuotteemme esikäsitellään rasvapoltolla.** Se tarkoittaa, että tuotteet suihkutetaan ruokaöljyllä ja poltetaan sitten suurissa uuneissa korkeassa lämpötilassa, kunnes saadaan oikeanlainen pinta. Sen jälkeen pinta vain paranee entisestään mitä enemmän pannulla paistetaan!

**Puhdistus on parasta suorittaa käyttäen vain lämmintä vettä ja hyvää harjaa.** Pannu on helpompi puhdistaa, jos se tehdään heti käytön jälkeen, kun pannu on vielä kuuma. Astianpesukonetta ei tule koskaan käyttää valurautaan, koska se pilaa rasvapoltetun pinnan ja sitten astia ruostuu helposti. Jos joudut käyttämään jotain pesuainetta, kuivaa pinta hyvin ja pyyhi siihen sitten kevyesti ruokaöljyä esim. talouspaperilla pyyhkien. Valurautapannut ja -padat ovat erittäin sopivia käytettäväksi uunissa. Vältä vain puukahvaisen pannun uuniin laittoa, koska puu voi halkeilla kuumuuden takia.

**Valurautatuote kestää oikein hoidettuna käytännössä ikuisesti.** Ei ole epätavallista, että se siirtyy sukupolvelta toiselle. Siksi se on taloudellisin valinta keittiövälineiden suhteen. Ronneby Bruk takaa, että tuotteitamme valvotaan huolellisesti täyttääksemme korkeat laatuvaatimuksemme. Jos tuotannon tai materiaalin vikoja kuitenkin ilmenee, korvaamme tuotteesi uudella.

**Tuotteitamme voidaan käyttää millä tahansa liedellä**, uunissa tai lämmönlähteessä leirinuotiosta ja perinteisestä takasta moderniin induktiolieteen. Hieman koveraksi sorvattu pohja takaa täydellisen kontaktin pannun ja lieden välillä, mistä seuraa tasainen lämmön leviäminen ja optimaalinen paistotulos. Valuraudalla paistaminen rikastaa ruokaa myös pienellä määrällä lisärautaa, jota useimmat meistä muutenkin tarvitsevat. Käytä hyvää paistorasvaa, öljyä tai voita, saadaksesi parhaan tuloksen. Leipälevitykseen tarkoitettu margariini voi olla suorastaan paistamiseen soveltumatonta ja oliiviöljy saattaa jättää kitkerän tapanen makuuvahteen.

**Älä säilytä ruokaa padassa tai pannussa.** Ruoan maussa tai värissä voi tapahtua muutoksia, ja jos ruokaa pidetään astiassa pitkään, astia alkaa ruostua. Jos ruostetta tai muita tahroja ilmenee, hiero pinta rasvalla tai ruokaöljyllä. Rasva "nostaa" oksidia pintaan, ja se voidaan pyyhkiä pois seuraavana päivänä.

**Vähärasvainen paistaminen.** Käytä aina vain vähän rasvaa paistaessasi riippumatta siitä, millaista paistinpannua käytät. Paistaminen kokonaan ilman rasvaa, kuten jotkut suosittelivat päällystetyillä pannuilla, tarkoittaa, että liha ensin menettää omat mehunsa pannulle ja saa sitten kuivan ja tylsän ilmeen ja lopulta menettää maun. Kun olet käyttänyt valurauta-pannuasi usein tietyn ajanjakson ajan, se saa pinnan, joka muistuttaa pinnoitetussa astiassa olevaa pintaa, vaikka siinä ei ole pinnoitetta, jonka sanotaan voivan olla haitallista terveydelle. Käytä aina paistamiseen tarkoitettua hyvää rasvaa ja käytä sitä valurauta-astiassa saadaksesi paras paistinpinta ja maku ruoallesi. (Ruotsin "lihantieteiden" instituutin tutkimuksen mukaan, julkaistu julkaisussa "Our Nutrition" 1987)

**Lopulta tarttumaton.** Kun laitat lihaa kuumaan pannuun, se tarttuu pannuun ensin, MUTTA kun pinta on paistunut, se irtoaa. Jos pinta näyttää palaneelta, se tarkoittaa, että olet käyttänyt (liian) korkeaa lämpötilaa. Hyvä neuvo on vähentää lämpöä, kun olet saanut haluamasi pinnan, ja viimeistellä kypsennys sitten alhaisemmassa lämpötilassa tai jopa uunissa. Jos liha jää kiinni pannuun, se voi olla menettänyt pinnan rasvakäsittelynsä. Syynä voi olla hankaavien aineiden käyttö pestessä tai se, että pienet ruokajäännökset tai vanha rasva ovat palaneet astian pintaan. Yritä puhdistaa pinta teräsharjalla. Voitele pinta hyvin ja pane astia uuniin 150 asteeseen noin 2-3 tunniksi. Kun pyyhkit rasvan pois (ole varovainen, jos se on vielä kuuma), sinulla pitäisi olla uusi käsittely pannusi pinnassa ja se on aina sitä parempi ja parempi, mitä enemmän pannuasi käytetään.

**Ota rohkeasti yhteyttä, jos sinulla on lisää kysymyksiä valurautatuotteistamme.**