

ULTRA LIGHT ORIGINAL

Producten/Produits:

- 102080 Koekenpan Ø20 cm
Poêle Ø20 cm
- 102480 Koekenpan Ø24 cm
Poêle Ø24 cm
- 102680 Koekenpan Ø26 cm
Poêle Ø26 cm
- 102880 Koekenpan Ø28 cm
Poêle Ø28 cm
- 103080 Koekenpan Ø30 cm
Poêle Ø30 cm



- 103680 Grillpann Ø30 cm
Poêle á griller Ø30 cm



- 104180 Sauteerpan Ø26 cm
met glazen deksel
Sauteuse Ø26 cm
avec couvercle en verre
- 104280 Sauteerpan Ø28 cm
met glazen deksel
Sauteuse Ø28 cm
avec couvercle en verre



- 109080 Wok / roerbakpan Ø30cm
Poêle Wok Ø30cm
- 109180 Wok / roerbakpan Ø34cm
Poêle Wok Ø34cm



- 100080
Sauspan 1,3 liter, Ø 18 cm met glazen deksel
Casserole 1,3 L, Ø18 cm avec couvercle en verre



- 100180
Casserole 4 L, Ø 24 cm met glazen deksel
Cocotte 4 L, Ø24 cm, avec couvercle en verre



- 100280
Casserole 5 L, Ø 26 cm met glazen deksel
Casserole 5 L, Ø26 cm, avec couvercle en verre



- 100380
Casserole 7 L, Ø 28 cm met glazen deksel
Cocotte 7 L, Ø28 cm, avec couvercle en verre



KOOKSCHOOl



ÈCOLE DE FRITURE



 **RONNEBY BRUK** 
SWEDEN

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

NEDERLANDSE

Met deze folder willen wij u helpen een succesvol bak- en braadresultaat te boeken met uw nieuwe **Ultra Light Original** lichtgewicht gietijzeren pan.

Deze informatie is verzameld uit diverse bronnen en uit onze eigen lange ervaring van vele jaren in de gietijzeren pannen wereld. Gietijzer is, naast pannen van klei, het oudste kook-, bak-, braadmateriaal. De meeste koks zijn het er mee eens, dat met gietijzer de beste koekenpannen en braadpannen gemaakt kunnen worden, ondanks alle "fabuleuze" kunstmatige materialen die de laatste jaren zijn uitgevonden.

De beste manier om te bakken en braden is een beetje een kunst. Er moet wat met de pan gewerkt worden om het juiste gevoel voor temperatuur en tijdsduur te krijgen. Speciaal nu de snelle moderne inductie kookplaten steeds meer gemeengoed worden in de thuiskeuken. Een biefstuk of vis bakken is heerlijk eten en het is een snelle manier van bereiden.

Maar soms komen we ongewenste moeilijkheden tegen, als bijv. die biefstuk aan de pan kleeft, of het voedsel smaakt verband. Om niet te spreken over het hard en droog worden van vlees. Het toepassen van onze kleine tips kan u helpen de juiste bakmethode te vinden.

Het meest voorkomende probleem is "het kleeft aan de pan". Dit is vrijwel altijd een gevolg van te hoge temperatuur in de pan. Zet de hitte lager, meer dan u denkt dat nodig is. Verhoog de hitte daarna geleidelijk indien nodig. De optimale temperatuur voor het bakken van vlees is ca. 185°C, voor vis 170°C en voor eieren niet hoger dan ca. 160°C. Deze temperaturen worden erg makkelijk bereikt in de Ultra Light Original gietijzeren pannen. Speciaal als u alleen koolzaadolie (zonder boter mix) gebruikt. Boter (en goede kwaliteit margarine) geeft een duidelijk geluid- en kleursignaal, als het de juiste temperatuur heeft bereikt. Als het stil is, is het klaar. Gebruik van olie is wat lastiger, omdat het geen signalen afgeeft. Het blijft stil en als het begint te roken is het al te heet. Als u olie gebruikt voeg een beetje boter toe, dat helpt prima om te zien of het klaar is.

Biefstuk bakken:

De biefstuk dient op kamertemperatuur te zijn. Maak wat sneden in de vetstrook (als die er is), snij het vet er pas af nadat het vlees gebakken is. Verhit de pan, laat de boter stil en bruinig worden, plaats de biefstuk in de pan en verlaag dan de hitte. Bak dan de biefstuk 3-5 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte en hoe "well done" (gaar) u hem gebakken wilt hebben. Verhoog de hitte geleidelijk indien nodig.



Vis bakken:

Verhit de pan, laat de boter stil en alleen beginnend bruin worden. Plaats de voorgekruidde vis in de pan en verlaag de hitte. Indien nodig, verhoog de hitte langzaam, voorzichtig zodat de vis niet verbrand. Begin de huidkant te bakken, ca. 2 min. En keer dan de vis om, alleen om de andere kant kort een bruin effect te geven.



Eieren bakken:

Verhit de pan, doe wat boter in de pan, maar laat die niet bruinen. Verlaag de temperatuur en plaats het ei in de pan als de boter begint te schuimen. Denk er aan het ei meteen op de juiste plek in de pan leggen, want het zet zich snel vast in de pan. Probeer niet de plaats van het ei met uw bakspatel nog te veranderen. Verhoog langzaam de hitte, indien nodig. Als de bovenkant van het ei klaar is, na ca. 2-3 minuten, zal het ei los komen van de pan en kunt u het omkeren, mocht u beide kanten willen bakken. Denk er aan het ei meteen op de juiste plek in de pan leggen, want het zet zich snel vast in de pan. Probeer niet de plaats van het ei met uw bakspatel nog te veranderen. Verhoog langzaam de hitte, indien nodig. Als de bovenkant van het ei klaar is, na ca. 2-3 minuten, zal het ei los komen van de pan en kunt u het omkeren, mocht u beide kanten willen bakken.

Schoon maken:

Maak een gietijzeren pan nooit schoon in uw vaatwasser!

Spoel alleen af met warm water en een afwasborstel, dat is meestal genoeg. Als u zeer aromatische spijzen heeft gebruikt, is het mogelijk een druppel afwasmiddel toe te voegen. Maar let er op het er daarna goed af te spoelen, droog de pan met keukenpapier en wrijf de binnenkant in met wat levensmiddelen olie. Vermijdt de pannen op te bergen met de deksel er op, want dat zou een onplezierige geur kunnen veroorzaken als de pan wat langer niet gebruikt wordt.



Onze gietijzeren pannen hebben een 30 jarige waarborg tegen materiaal- of vakmanschapfouten. Roest, of welk ander defect dan ook veroorzaakt door verkeerd gebruik is niet onderhevig aan deze waarborg. Om aanspraak te maken op de waarborg ga naar het aankoopadres en leg het probleem uit. U dient een elektronische kassabon of factuur te tonen om aanspraak op de waarborg te kunnen maken. Als de daartoe gerechtigde persoon van het aankoopadres uw klacht erkent als materiaal- of vakmanschapfout, geeft de waarborg u het recht op een kosteloos nieuw product. Denk er aan dat u de kassabon of factuur van uw aankoopadres dus goed bewaart, om problemen met eventueel aanspraak maken op waarborg te voorkomen.

EN FRANÇAIS

Dans cette brochure, nous allons vous aider à réussir parfaitement la cuisson dans votre cocotte en fonte ultra légère **Ultra light original**. Ces informations proviennent de diverses sources et de notre propre expérience depuis de nombreuses années dans le monde des cocottes en fonte. La fonte, tout comme la terre cuite, est un des matériaux de cuisson les plus anciens. La plupart des cuisiniers s'accordent sur le fait que les meilleurs poêles et cocottes sont celles en fonte, contrairement à celles en matériaux modernes "révolutionnaires" inventés au cours des dernières années. Savoir cuire et rôtir est un tout un art. Il faut avoir une certaine expérience avec la cocotte pour apprendre à doser la température et le temps de cuisson. Surtout avec les plaques à induction modernes et rapides qui sont de plus en plus présentes dans nos cuisines. Un steak ou un poisson sont des mets délicieux que l'on peut cuisiner en un tour de main. Mais parfois, nous rencontrons des difficultés, telles que l'adhérence du steak à la poêle, ou un arrière-goût de brûlé dans les aliments. Sans parler de la viande qui devient sèche et dure. Suivez donc nos quelques conseils pour vous aider à trouver la méthode de cuisson appropriée.

Le problème le plus commun est celui des aliments qui collent à la poêle. C'est presque toujours dû à une trop haute température dans la cocotte. Baissez le feu, plus que vous pensez. Puis augmentez progressivement la chaleur si nécessaire. La température optimale pour la cuisson est d'environ 185 ° C pour la viande, 170 ° C pour les poissons et pas plus de 160 ° C pour les œufs. Ces températures sont très faciles à atteindre dans les cocottes en fonte ultra légère Ultra light original. Surtout si vous utilisez uniquement de l'huile de colza (sans addition de beurre). En observant la couleur et le bruit du beurre (ou d'une margarine de bonne qualité) dans la cocotte, on saura si la bonne température est atteinte. S'il n'y a plus de crépitements, c'est prêt. L'utilisation de l'huile est plus difficile, car elle n'émet pas de signaux. Il n'y a pas de crépitements et quand elle commence à fumer, c'est parce que c'est trop chaud. Si vous utilisez de l'huile, ajoutez un peu de beurre, ce qui aide à bien voir si elle est prête.

Cuisson de steak :

Le steak doit être à température ambiante. Faites des stries dans le gras (le cas échéant), et ôtez le gras en fin de cuisson. Faites chauffer la cocotte, faites colorer le beurre (il ne doit pas faire de crépitements), placez le steak dans la cocotte et réduisez le feu. Puis faites frire le steak 3-5 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée. Augmentez progressivement la chaleur si nécessaire.



Cuisson du poisson :

Faites chauffer la cocotte, commencez à colorer le beurre (il ne doit pas faire de crépitements). Placez le poisson mariné dans la cocotte et baissez le feu. Si nécessaire, augmentez la chaleur lentement pour que le poisson ne brûle pas. Commencez la cuisson par le côté peau pendant environ 2 minutes. Puis retournez le poisson, et cuisez brièvement juste pour colorer l'autre côté.

Cuisson des œufs :

Faites chauffer la cocotte, ajoutez un peu de beurre dedans, mais ne laissez pas brunir. Réduisez la température et placez l'œuf dans la cocotte dès que le beurre commence à mousser. Rappelez-vous de placer immédiatement l'œuf au bon endroit dans la cocotte, car il adhère très rapidement aux parois. N'essayez pas de le bouger avec votre spatule. Augmentez lentement la chaleur, si nécessaire. Dès que le blanc est ferme, après environ 2-3 minutes, l'œuf se détachera de la cocotte et vous pourrez le retourner si vous voulez le faire cuire des deux côtés.



Nettoyage:

Ne mettez jamais votre cocotte en fonte dans votre lave-vaisselle!

Rincez-la et brossez-la juste sous l'eau chaude, ceci est généralement suffisant. Si vous avez cuisiné avec des épices au goût très fort, il est possible d'ajouter une goutte de liquide vaisselle. Mais veuillez à soigneusement rincer. Séchez la casserole avec du papier absorbant et frottez l'intérieur avec de l'huile alimentaire. Évitez de ranger la cocotte avec le couvercle dessus parce que ceci pourrait provoquer une odeur désagréable lorsque la cocotte n'est pas plus utilisée.



Nos cocottes en fonte ont une garantie de 30 ans contre les défauts de matériaux ou de fabrication. En cas de rouille, ou de tout autre défaut ou dommages causés par une mauvaise utilisation, la garantie ne s'appliquera pas. Pour faire valoir la garantie, contactez votre revendeur et expliquez le problème. Présentez la preuve d'achat en ligne ou la facture reçue en magasin pour faire valoir la garantie. Si votre revendeur estime que votre problème est dû à un défaut de matériel ou de fabrication, la garantie vous donnera droit au remplacement gratuit de votre produit. N'oubliez donc pas de conserver le reçu ou facture d'achat de votre revendeur pour éviter d'éventuels problèmes de garantie en cas de réclamation