

ULTRA LIGHT ORIGINAL
Produktai / Products.

- 102080 Keptuvė / Fry pan Ø20 cm
- 102480 Keptuvė / Fry pan Ø24 cm
- 102680 Keptuvė / Fry pan Ø26 cm
- 102880 Keptuvė / Fry pan Ø28 cm
- 103080 Keptuvė / Fry pan Ø30 cm



- 103680 Grill keptuvė / Grill pan Ø30 cm



- 104180 Keptuvė su dangčiu / Sauté pan w lid Ø26 cm
- 104280 Keptuvė su dangčiu / Sauté pan w lid Ø28 cm



- 109080 Wok keptuvė / Stir fry pan Ø30cm
- 109180 Wok keptuvė / Stir fry pan Ø34cm



- 100080 Puodas su dangčiu / Sauce pan w lid 1,3 L / 18 cm



- 100180 Puodas su dangčiu / Casserole with lid, 4 L / 24 cm



- 100280 Puodas su dangčiu / Casserole with lid, 5 L / 26 cm



- 100380 Puodas su dangčiu / Casserole with lid, 7 L / 28 cm



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

KEPIMO MOKYKLA
FRYING SCHOOL



LIETUVIŠKAI

Šis lankstinukas sukurtas tam, kad galėtume pasidalinti ilgamete RONNEBY BRUK ir geriausių virtuvių šefų patarimais, padėsiančiais Jums pasiekti pasiekti kuo geresnių gaminimo rezultatų.

Molis ir ketus – seniausiais puodų ir keptuvių gaminimui naudojamos medžiagos. Dauguma geriausių virtuvės šefų vertina ketaus indus, kaip labiausiai tinkamus gaminimui, ypač po to, kai buvo išrasti lengvo ketaus puodai ir keptuvės ULTRA LIGHT ORIGINAL!

Mokėti teisingai paruošti maistą nėra tik įgūdis, tai menas. Populiarijant indukciniams viryklėms, temperatūros, tinkamiausias gaminimui, nustatymui reikia dar daugiau įgūdimo ir išmonės. Nors kepsnį ar žuvį iškepti atrodo nesudėtinga, neretai gaminamas maistas prilimpa prie keptuvės arba įgauna svilėsių kvapą. O paruošti jautieną taip, kad ji neišsausėtų, tikras iššūkis net ir patyrusioms namų šeimininkėms. Štai todėl sukurta RONNEBY BRUK kepimo mokykla: surinkti labiausiai patyrusių meistrų patarimai, kaip išvengti problemų ir netikėtumų, gaminant ketaus induose.

Jeigu kepat maistas pradeda lipti prie keptuvės, gaminate per didelėje temperatūroje. Šio įpročio galima atsikvėpti, kaitrą mažinant netgi labiau, nei atrodo, kad reikia, o, esant būtinybei – temperatūrą didinant tik iš lėto. Optimali mėsos kepimo temperatūra - maždaug 185° C, žuvies - 170° C, o kiaušinių - tik apie 160° C. Naudojami plono ketaus keptuvės ULTRA LIGHT ORIGINAL, reikiamą temperatūrą pasieksite labai greitai. Ypač, jei kepimui naudosite ne sviestą, o aliejų.

Puikiausias metas pradėti kepti yra tada, kai sviestas ar aukštos kokybės margarinas ištirpsta ir pradeda keisti spalvą! Tačiau ką daryti, jeigu kepatė aliejuje ir nematote aiškių ženklų, kad pasiekėte reikiamą temperatūrą? Naudingas patarimas Jums: prieš kepdami, į aliejų įdėkite gabalėlį sviesto, kai jis ištirps – galite dėti maisto produktus į kepimo indą.

Kaip iškepti jautieną?

Visų pirma, mėsa turi būti kambario temperatūros. Padarykite keletą nedidelių įpjovų mėsos, įkaitinkite keptuvę, palaukite kol sviestas ištirps ir truputį paruduos, tada sudėkite mėsą į indą. Kepkite kiekvieną kepsnio pusę 3-5 min, priklausomai nuo to, kokius kepsnius mėgstate, jeigu reikės, gaminimo metu galite šiek tiek padidinti temperatūrą.

Kaip iškepti žuvį keptuvėje?

Kaitinkite ketaus keptuvę tol, kol sviestas ištirps ir pradės keisti spalvą, tik tada sudėkite prieskoniais pagardintą žuvį ir sumažinkite kaitrą. Kepti žuvį pradėkite nuo pusės su odele apie 2 min, tada apverskite gabalėlį ir trumpai pakepkite, kad ir ši pusė truputį apkeptų ir paruduotų.

Kaip iškepti kiaušinį?

Įkaitinkite keptuvę, kai sviestas jau bus ištirpęs, bet dar nepradės keisti spalvos,



sumažinkite temperatūrą ir įmuškite kiaušinį. Nepamirškite, kad kiaušinis iškart prilips prie keptuvės, todėl pasistenkite jį įmušti iškart tinkamoje vietoje, kad po to nereiktų jo koreguoti su mentele. Po 2-3 min, kepamas kiaušinis sutvirtėja ir jį saugu apversti, kad galėtumėte apkepti iš abiejų pusių.

Valymas ir priežiūra

Niekada neplaukite ketaus keptuvių indaplovėje! Dažniausiai tam, kad švariai išplautumėte keptuvę, pakanka šilto vandens ir kempinės arba šepetėlio, skirto indų plovimui. Jeigu gaminate intensyvaus aromato maistą, galite naudoti šiek tiek indų ploviklio. Tokiu atveju išskalaukite indą, nusauskite jį ir patepkite kepimo paviršių aliejumi. Stenkitės nelaikyti keptuvės uždengtos dangčiu, kai negaminate, kad inde neatsirastų nemalonaus kvapo.

RONNEBY BRUK 30 metų garantija taikoma gamybiniam brokui ir dėl gamintojo kaltės atsiradusiems pažeidimams. Dėl blogos keptuvės priežiūros atsiradusiems požymiams (pavyzdžiui – rūdžių atsiradimui), garantija nėra taikoma. Tam, kad galiotų garantija, išsaugokite pirkimą įrodantį dokumentą.

ENGLISH

With this leaflet we want to help you to a successful result when frying in your new **Ultra Light Original** light weight cast iron pan.

The information is gathered from different sources, and from our own long experience from many years in the cast iron cookware business.

Cast iron is the, next to clay pots, oldest cookware material. Most Chefs agree that cast iron makes the best fry pans and casseroles, in spite of all “fabulous” artificial materials invented recently.

To fry “the right way” is somewhat an art. You have to practise a little to get the right feeling for temperatures and cooking time, especially now with the modern and very rapid induction hobs are getting more and more common even in a household kitchen. Frying a steak or a fish fillet gives delicious food, and it is a quick way of cooking. But sometimes we encounter some undesired difficulties like f.i that a steak is sticking to the pan, or the food tastes burnt. Not to mention the beef gets hard and dry. Using our small tips can help you to find the right frying method.

The most common problem is that “it sticks in the pan”. This is almost always a result of too high temperature in the pan. Lower the heat, more than you think you need, and increase the heat slowly if needed. The optimal temperature for frying meat is appr 185°C, fish 170°C and for eggs it is no higher than appr 160°C. These temperatures are very easily reached in a thin cast iron pan such as Ultra Light. Especially if you are using only f.i rapeseed oil, without butter mixed in.



Butter (and good quality margarine) gives a clear sound and colour signal for when it has reached the right temperature. When it has silenced, it is ready. Use of oil is more tricky since it does not give any signals. It is silent, and when it starts to “smoke” it is already too hot. If you use oil, add a little butter in it and it will help you see when it is ready.

To fry a beef steak:

The beef should be “room tempered”. Cut some incisions in the fat rim, don’t cut it off until the meat is fried. Heat the pan, let the butter be silent and brownish, place the steaks in the pan and then reduce the heat. Let the steaks fry 3-5 minutes on each side depending on thickness and how “well done” you want it cooked, increase the heat slowly if needed.



To fry fish:

Heat up the pan, let the butter be silent and only start browning, place the spiced fish in the pan and then reduce the heat. If needed, increase the heat slowly, but be careful not to burn the fish. Start to fry the side with the skin appr. 2 minutes, and then just turn the fish to give the other side a short “browning”.

To fry an egg:

Heat up the pan, add some butter but do not let it be brown. Reduce the temperature, and place the egg in the pan when the butter start to foam. Remember to place the egg at the right spot, since it directly sticks to the pan, do not try to adjust with spatula once it is in the pan. Slowly increase the heat if needed. When the egg surface is done, after appr 2-3 minutes, it will loosen from the pan and you can turn it if you want to fry both sides.



Cleaning:

Never clean a cast iron pan in the dish washer machine!

Only use warm water and a dish brush, that’s usually enough. If having used very aromatic spices, it is possible to add a drop of detergent, BUT be very careful to rinse it off good, wipe it dry with a paper towel and then rub some cooking oil into the surface. Avoid storing pots with the lid tight on, since this may cause some unpleasant scent if the pot is not used for some time.



Our cast iron cookware comes with a 30 year “cast iron” warranty against faulty material or faulty craftsmanship. Rust or any other defect caused by wrong handling is not subject to this warranty. To claim the warranty, go to the dealer where the purchase was done, and explain the problem. You need a receipt or other proof of purchase to claim the warranty. If the product is proved to be faulty, the warranty entitles you to a new product without costs.