

ULTRA LIGHT ORIGINAL

Produkter / Tuotteet.

102080 Stekpanna / Paistinpannu 20 cm

102480 Stekpanna / Paistinpannu 24 cm

102680 Stekpanna / Paistinpannu 26 cm

102880 Stekpanna / Paistinpannu 28 cm

103080 Stekpanna / Paistinpannu 30 cm

103680 Grillpanna / Grillipannu 30 cm

104180 Traktörpanna med lock /
Mestaripannu lasikannella Ø26 cm

104280 Traktörpanna med lock /
Mestaripannu lasikannella Ø28 cm

109080 Wokpanna / wokkipannu
Ø30cm

109180 Wokpanna / wokkipannu
Ø34cm

100880 Såskastrull med lock /
Valurautakasari lasikannella 1,3 L / 18 cm

100180 Stekgryta med lock /
Paistinpata lasikannella, 4 L / 24 cm

100280 Stekgryta med lock /
Paistinpata lasikannella, 5 L / 26 cm

100380 Stekgryta med lock /
Paistinpata lasikannella, 7 L / 28 cm



STEKSKOLA PAISTOKOULU



 **RONNEBY BRUK** 
SWEDEN

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

 **RONNEBY BRUK**
ULTRA LIGHT
ORIGINAL
SWEDEN

SVENSKA

Med denna lilla skrift vill vi hjälpa dig att lyckas på allra bästa sätt med din nya **Ultra Light Original** gjutjärnsstekpanna.

Informationen kommer från olika källor, bl.a Carlshamns Mejeri, samt den erfarenhet som vi samlat på oss under alla år.

Gjutjärn är det, näst efter lerkärl, äldsta materialet som används för att göra kok- och stekkärl. De flesta kockar är, trots alla moderna material som kommit och gått, överens om att av gjutjärn gör man de absolut bästa stekpannorna och grytorna.

Att steka "rätt" är lite av en konst. Man får träna upp känslan för lagom värme och stektid, särskilt nu när de snabba induktionshällarna blivit vanliga i våra hushåll. Att steka kött och fisk i panna blir gott, och det går fort, men ibland kanske det fastnar i pannan för dig eller kanske maten smakar bränd. För att inte tala om att köttet ibland blir hårt och torrt. Detta kan undvikas med rätt stekmetod.

Det vanligaste problemet är att "det fastnar i pannan". Detta problem är nästan alltid beroende på att temperaturen i pannan är för hög. Sänk värmen mer än du tror, öka vid behov. Den optimala temperaturen för att steka kött är ca 185°C, fisk ca 170°C och för att steka ett ägg endast ca 160°C. Dessa temperaturer uppnås mycket snabbt i en tunn gjutjärnspanna som Ultra Light. Särskilt om du steker i rapsolja, utan inblandning av smör. Smör och rapsolja tål höga temperaturer, och kan även med fördel "blandas" vid stekning.

Smör (och stekmargarin) avger en tydlig signal när det har en lagom temperatur. Man brukar säga att det "tystnar". Det betyder att det fräsande ljudet upphört. Olja däremot avger ingen som helst signal, utan kan plötsligt börja ryka lätt, och då är det redan för hett för vanlig stekning.

Att steka biff:

Köttet skall vara rumstempererat. Skär små snitt i fettkanten (kappan) som ska vara kvar under stekningen, och kan skäras bort efteråt. Hetta upp pannan, låt smöret "tystna" och brynas, krydda och lägg i biffarna. Sänk till medelvärme, och stek biffarna 3-5 min på var sida beroende på tjocklek och hur genomstekt köttet önskas. Reglera värmen vid behov.

Att steka fisk:

Hetta upp pannan, lägg i smör, låt det börja bryna och tystna. Lägg i den kryddade fisken, och sänk värmen. Vid behov öka försiktigt värmen under stekningen. Stek skinnsidan först ca 2 min, vänd och ge den andra sidan en lätt "bryning".

Att steka ägg:

Hetta upp pannan, lägg i smör och låt det "tystna" men inte bli brunt. Lägg i ägget, sänk värmen ordentligt, öka försiktigt när pannan svalnar och verkar behöva mer värme.



Tänk på att ägget genast fastnar när det läggs i pannan, men att det lossnar när ytan är färdigstekt. Lägg därför ägget på "rätt" ställe i stekpannan direkt. Försök inte peta på kanterna innan ägget är färdigt. Känn försiktig med stekpaden efter 2-3 minuter när äggvitan vitnat och blivit "ogenomskinlig" om ägget lossat från pannan, och vänd det om så önskas.

Rengöring:

Diska aldrig gjutjärnsspannan i diskmaskin. Använd varmt vatten och en diskborste, det brukar räcka. Vid stark kryddning, eller om kryddorna bränt fast, kan man i Ultra Light använda lite diskmedel, men var noga med att torka ur och smörja upp ytan efteråt. Förvara inte grytor under längre tid med locket tätt på, då det kan leda till dålig lukt i grytan.



Ultra Light gjutjärnsprodukter har 30 års garanti mot material- eller fabrikationsfel. Rost eller andra fel som uppstår pga felaktig hantering omfattas inte av garantin. För att garantin skall gälla skall butikens kassakvitto kunna företes när garantin åberopas. Om garantifel föreligger gäller garantin för utbyte mot ny motsvarande produkt.

SUOMI

Tällä esitteellä haluamme auttaa teitä saamaan parhaat paistolokset uudella erikoiskevyyllä Ultra Light Original –valurauta-pannullanne.

Tietoa on kerätty eri lähteistä, ja saatu omasta kokemuksesta monien vuosien varrella valurautaisten tuotteiden valmistajana. Valurauta on saviastioiden ohella vanhimpia ruoanvalmistusastioiden raaka-aineita. Useimpien kokkien mielestä valuraudasta tehdyt pannut ja padat ovat myös ehdottomasti parhaita, vaikka viime aikoina on tullut ja mennyt erilaisia uusia materiaaleja. Ruoka-aineiden "oikein" paistaminen on eräänlainen taiteenlaji. Oikeiden paistolämpötilojen ja -aikojen hallitseminen vaatii hieman totuttelua, etenkin nykyään, nopeiden induktioliiesien yleistyttyä kodeissamme.

Paistamalla lihaa tai kalaa pannulla saa herkullista ruokaa, ja paistaminen on nopea ruoanlaittotapa. Joskus kuitenkin käy, että esimerkiksi pihvi tarttuu kiinni pannuun, tai ruoka maistuu palaneelta. Puhumattakaan siitä, että pihvistä voi tulla kova ja kuiva. Oikean paistomenetelmän löytämällä voitte välttää nämä ongelmat.

Yleisin ongelma on, että ruoka tarttuu kiinni pannuun. Tämä johtuu lähes aina pannun liian korkeasta lämpötilasta. Vähennä lämpöä, ehkä enemmän kuin uskot tarpeelliseksi, ja lisää lämpöä hitaasti tarvittaessa. Ihannelämpötila lihan tai kalan paistamiselle on n. 185 °C, ja kananmunan n. 160 °C. Nämä lämpötilat saavutetaan hyvin nopeasti ohuessa valurautapanussa kuten Ultra Light, etenkin käytettäessä pelkästään öljyä, lisäämättä voita.

Voi (tai paistomargariini) antaa selvän ääni- ja värisignaalin oikean paistolämpötilan saavuttamiseen. Sanotaan, että voin sihinä "hiljenee" pannulla, kun oikea lämpö on saavutettu. Pelkkä öljy taas ei anna mitään signaalia vaan pysyy hiljaisena, kunnes se sitten lopulta alkaa kevyesti savuta. Tällöin pannu on jo kerennyt liian kuumaksi tavalliseen paistamiseen. Öljyllä paistettaessa on suositeltavaa lisätä pieni nokare voita antamaan merkki oikean paistolämpötilan saavuttamisesta.

Pihvin paistaminen:

Lihan tulisi olla huoneenlämpöistä. Leikkaa muutamia viiltoja reunan rasvakerrokseen, mutta jätä se paikalleen paistamisen ajaksi. Kuumenna pannu, anna voin hiljentyä, aseta lihat pannulle ja laske lämpö keskilämmölle. Paista 3-5 minuuttia kummaltakin puolelta, riippuen pihvin paksuudesta ja halutusta kypsyyssasteesta. Säättele lämpöä tarvittaessa.

Kalan paistaminen:

Kuumenna pannu, anna voin hiljentyä, laita maustettu kala pannulle nahkapuoli alapäin ja vähennä lämpöä. Jos on tarpeen, lisää varovasti lämpöä paistamisen aikana. Paista n. 2 minuuttia, käännä, ja anna toiselle puolelle kevyt ruskistus.

Kananmunan paistaminen:

Kuumenna pannu, lisää voi, mutta älä anna sen päästä ruskeaksi ennen kananmunan pannulle asettamista. Vähennä lämpöä selvästi. Muista pannulle asettaessa, että kananmuna tarttuu välittömästi kiinni pannuun. Älä yritä liikuttaa sitä lastalla tässä vaiheessa, se irtoaa reunoistaan varovasti kokeilemalla, kun se on kypsytynyt, ja valkuainen muuttunut läpinäkymättömäksi. Käännä, halutessasi paistaa molemmilta puolilta. Muna tarttuu heti kiinni, kun se pannaan pannulle, mutta se irtoaa, kun pinta on paistunut valmiiksi. Pane siksi muna heti pannuun "oikealle" paikalle. Älä yritä nostella reunoja ennen kuin muna on valmis. Tunnustelevasti varovasti paistinlastalla 2-3 minuutin kuluttua, kun munanvalkuainen on muuttunut valkoiseksi ja "läpinäkymättömäksi". Tällöin muna irtoaa pannusta ja sen voi kääntää, jos haluat paistaa sen molemmin puolin.

Puhdistaminen:

Älä koskaan pese valurautapannua astianpesukoneessa! Käytä lämmintä vettä ja tiskiharjaa, se yleensä riittää. Jos on käytetty voimakkaita mausteita ja ne ovat palaneet kiinni, voidaan lisätä hieman tiskiainetta, mutta se on syytä huuhdella huolellisesti pois, jonka jälkeen pannu kuivataan ja voidellaan paistoöljyllä. Älä säilytä patoja kansi tiiviisti päällä, koska tällöin voi muodostua epämiellyttäviä hajuja, jos pata on kauan käyttämättä. Ultra Light – valurautatuotteillamme on 30 vuoden takuu, joka kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Ruoste tai muu vika, joka on aiheutunut vääränlaisesta käsittelystä, ei kuulu takuun piiriin. Korvausta haettaessa on esitettävä kaupan kassakuitti. Jos tuotteesta todetaan takuun piiriin kuuluva virhe, takuu oikeuttaa vaihtamaan sen uuteen vastaavaan tuotteeseen ilman lisäkuluja.