

CERAMALJ®
Sortiment / Range

212410 Stekpanna vit Ø24 cm
Fry pan white Ø24 cm



212420 Stekpanna grå Ø24 cm
Fry pan grey Ø24 cm



212430 Stekpanna orange Ø24 cm
Fry pan orange Ø24 cm



212810 Stekpanna vit Ø28 cm
Fry pan white Ø28 cm



212820 Stekpanna grå Ø28 cm
Fry pan grey Ø28 cm



212830 Stekpanna orange Ø28 cm
Fry pan orange Ø28 cm



210110 Stekgryta vit
4L/24 cm med järnlock
Casserole white
4L/Ø24 cm with iron lid



210120 Stekgryta grå
4L/24 cm med järnlock
Casserole grey
4L/Ø24 cm with iron lid



210130 Stekgryta orange
4L/Ø24 cm med järnlock
Casserole orange
4L/Ø24 cm with iron lid



SWE  ENG 



PRODUKT- / PRODUCT
INFORMATION



TRADITION
AND
QUALITY

CERAMALJ®

Lättviktsstekpannor och grytor av emaljerat gjutjärn med en slitstark keramisk beläggning.

Produkterna är tillverkade av exakt samma material som traditionellt sandgjutna, tyngre, pannor. Att de är så lätta och lätthanterliga jämfört med traditionella emaljerade gjutjärnsprodukter beror på vår nya gjuteriteknik som möjliggjort att det går att gjuta produkterna mycket tunnare än tidigare.

Efter gjutning och slipning är pannorna först emaljerade med grundemalj, därefter ytterligare en gång emaljerade på utsidan med en färgad emalj. På insidan har lagts en nyutvecklad, för gjutjärnsprodukter specialframtagen keramisk beläggning med mycket bra släppeffekt samtidigt som den ger utomordentligt bra stekyta på maten som tillagas. Beläggningen är helt fri från PTFE, och avger därmed inga farliga ämnen som PFOA, PFOS eller PFAS.

Ytan är mycket slitstark och tillåter att man t.ex kan använda stålstekspade. Dock ska man inte skära rätt ner i ytan, vilket kan orsaka repor i beläggningen och även att beläggningens livslängd förkortas.

Uppvärmning/Stekning skall ske på medeleffekt eftersom dessa tunna stekpannor mycket snabbt blir tillräckligt varma. Det är särskilt viktigt när man använder sig av induktionsspis, det s.k boosterläget får ej användas, eller gasspis eftersom dessa ger mycket kraftig och snabb uppvärmning vilket kan medföra att emaljen krackelerar och blåsor uppstår i innerbeläggningen. Detta täcks inte av vår garanti utan ses som en skada orsakad av felaktig användning. Blir pannan för het kan den även bli konvex på undersidan, men detta går vanligtvis tillbaka när pannan fått kallna och brukar inte uppträda igen om pannan i fortsättningen värms upp lite långsammare. Tänk på att det enda tillfälle när man verkligen har nytta av boosterläget är när man ska koka upp vatten. Vid alla andra tillfällen är det stor risk att detta läge ställer till mer problem än nytta.

Rätt temperatur för stekning av kött är ca 185-190°C, vilket mycket snabbt uppnås i en stekpanna, och tecken på rätt temperatur är t.ex att smöret slutat fräsa och börjat bli brynt. Då kan man slå av lite på värmen, lägga i det som ska stekas och om det behövs kan man öka värmen lite igen om det behövs. Det är bättre att göra små korrigeringar av effekten än att vrida på alltför höga lägen.

Pannorna ska efter användning handdiskas med varmt vatten, diskmedel och borste. De är mycket lättdiskade tack vare den keramiska ytan. Normalt bränner ingenting fast i dessa pannor, men om det skulle hända kan man använda sig av t.ex

en svamp med s.k Scotchbriteyta istället för borste.

Vid rengöring kan man även titta på undersidan om det verkar ha bränt fast något. I det fallet rekommenderar vi att man t.ex använder sig av samma hållrengöringsmedel som till en glaskeramikhäll.

DISKA ALDRIG GJUTJÄRN I DISKMASKIN!

Pannorna behöver inte smörjas in efter rengöring eftersom den keramiska ytan inte absorberar något fett.

Skaft och handtag är av rostfritt stål och är nitade i gjutjärnet med kraftiga nitar.

Stekpannorna och grytorna kan användas på alla typer av spisar. De fungerar utomordentligt även på induktionsspis, men man bör använda sig endast av spisens mellaneffekt för att undvika att pannorna blir överhettade.

Produkterna har 5 års garanti.

Garantin gäller inte vid skador orsakade av överhettning, eller felaktig hantering. Inte heller vid yrkesmässig användning i storkök eller därmed jämförlig verksamhet.

ENGLISH

CERAMALJ®

Lightweight cast iron enameled pans and pots with a durable ceramic coating.

The products are made of exactly the same raw material as traditionally sand casted, heavier, cookware. Thanks to our new casting technique is it possible to produce those cast iron cookware with much thinner walls and thus with much reduced weight and much easier to use and handle.

After the casting and surface grinding the pans are coated with a first layer of ground enamel. Thereafter a coloured enameling is done on the outside of the pan, and the inside is coated with a, for enameled cookware specially designed, ceramic coating. This new coating is totally free from PTFE, with no risk for hazardous substances like PFOA, PFOS or PFAS.

The coating is very durable, and it is no problem to use for instance a steel spatula. Do not however divide anything cooked, using a sharp knife directly in the pan. This may cause scratches, and may cause the surface to degenerate.

When used on induction hob, or gas stove, it is important not to use the higher effect. This will lead to a too rapid heating and may also cause the enameling to crack or blisters on the inside coating. This will not be covered by our warranty, and the damage is considered inflicted by wrong handling or use. An overheated pan may be convex in the bottom, and wiggle on a ceramic hob, but this will go back when the pan cools off. Remember that the top 3-4 effects on an induction/gas stove is best suited for boiling up water, not for cooking. Always cook on medium effect, the pan will obtain sufficient temperature very quickly.

The optimal temperature for frying meat is appr 185-190°C, (for egg, omelette or pancakes only 165°C) which is very quickly reached in your fry pan. When using butter, signs for correct temperature will show when the butter is foaming the temperature is about 165°C, and when it is beginning to be light brown it will be about 190°C.

Cleaning of the pans is very easily done. Always use warm water, some detergent and a brush. This is normally sufficient. Should on occasion anything be hard to clean off, use a scotch brite sponge instead of the brush.

If the coloured outside is tarnished use the kind of detergent used for ceramic hobs and a sponge.

NEVER CLEAN CAST IRON IN A DISHWASHER!

The pans will not need to be rubbed with oil for seasoning. The ceramic surface will not absorb any grease, just keep it clean, and use some butter or oil when frying.

Handles and grips are made of stainless steel, and they are fastened in the cookware bodies with sturdy rivets.

The pots and pans is suitable to use on any kind of stove or hob. When used on induction hob, be sure not to use to high effect, only use the medium effect. The pan will be hot very quickly anyway.

The Ceramalj range comes with a 5 year warranty. The warranty is not valid for damages caused by overheating or wrong handling. It is furthermore not valid when the product is being used in professional kitchens like restaurants and/or comparable environment.

