



Produktexperter spenaderar många timmar på forskning och testning för att hjälpa dig hitta de bästa produkterna att köpa. Varje produkt här är oberoende utvald av vårt team. Om du köper något via länkar i vårt innehåll kan vi tjäna en liten provision som hjälper till att stödja vårt arbete.

Riktigt bra köksredskap är en av de bästa investeringarna du kan göra, speciellt om du gillar att laga mat eller är miljömedveten och vill investera i en riktigt bra stekpanna istället för att köpa nya varje år.

När det kommer till stekpannor kan billiga stekpannor vara frestande eftersom de har ett bra pris men å andra sidan kanske de inte håller så länge. Det finns också många olika material att ta hänsyn till, ska man välja en keramisk stekpanna, en stekpanna i rostfritt stål eller kanske en av gjutjärn? Sedan har man storleken också: ska man välja en stor eller liten stekpanna? Det finns så många val och att välja rätt produkt kan vara svårt.

Det första du bör bestämma, innan du väljer vilken typ av stekpanna som är rätt för dig är vilken typ av matlagning du vill göra, hur många människor du ska laga mat för och din kompetensnivå och dina behov. Du kanske lagar avancerade rätter som kräver jämnare värme eller kanske gör mycket långkok där du eftersteker i ugnen? En bra tumregel här är att basera ditt val av stekpanna på att välja de grundläggande pannorna först och sedan lägga till specialpannor som du önskar och behöver dem. Har du redan ett par pannor kanske du vill matcha dem utifrån design eller komplettera.

Oavsett var du är i din process har vi sammanställt den här guiden för att hjälpa dig att fatta rätt beslut, lära dig hur du tar hand om din panna och vad som är viktigt att tänka på innan du gör ett köp.

#### BÄST I TEST

#### VÄRTBETYG

## 1. Ronneby Bruk Lätt Gjutjärn Stekpanna



#### SPECIFIKATIONER

**Material:** Gjutjärn  
**Beläggning:** Gjutjärn  
**Diskmaskin:** Nej  
**Fungerar med induktion:** Ja  
**Ungssäker:** Ja

“*Lätta gjutjärnsstekpannor, kan det bli bättre?*”

#### FÖRDELAR

- + handtag för bra grepp
- +Tål ugnstemperatur upp till 220 grader
- +Förinestekt med vegetabilisk olja
- +Fungerar på alla typer av värmekällor från vedspis till induktionsspis

#### NACKDELAR

- Vissa användare upplever att förinestekningen försvinner snabbt.
- Vissa användare tycker att pannan snabbt blir sotig vid användning.

#### ÖVERSIKT

Denna gjutjärnsstekpanna har bland annat vunnit bäst i test (<https://mittkok.expressen.se/artikel/stortest-av-stekpannor-har-ar-vinnaren/>) utifrån värmeegenskaper, användarvänlighet och funktion i Expressens Mitt Kök test. Med denna serie av stekpannor av äkta gjutjärn, som är så lätta i vikt så att de kan användas av alla, har Ronneby Bruk revolutionerat den klassiska gjutjärns pannan.

Ronneby Bruks ultra light stekpanna är tillverkade av exakt samma gjutjärnssammansättning som traditionellt sandgjutna, tyngre, pannor. Att de är så lätta och lätthanterliga beror på att Ronneby Bruk under har utvecklat en för husgeråd helt ny gjuteriteknik som gör att produkterna går att gjuta mycket tunnare än de traditionellt gjutna, utan att tappa de fina stekegenskaperna hos gjutjärn.

Eftersom pannorna är så tunna blir de också upphettade väldigt snabbt, vilket sparar tid när man lagar mat. Det här kan vara en av de bästa gjutjärnsstekpannorna vi har testat och även om du inte är ett köksproffs kommer du uppskatta egenskaperna hos denna vackra och funktionella gjutjärns panna.

Läs hela testet här: <https://www.produktexperter.se/stekpanna/>