

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



TUOTETIETOJA



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

ULTRA LIGHT ORIGINAL.

Tämän uuden valurautasarjan myötä voimme ensi kertaa tarjota markkinoille aitoja valurautapatoja ja -pannuja, jotka ovat painoltaan niin kevyitä, että kuka tahansa pystyy niitä käyttämään.

Tuotteet on valmistettu täsmälleen samasta materiaalista kuin perinteiset, painavat, hiekkamuottiin valetut pannut. Ne ovat näin kevyitä uuden valutekniikan ansiosta, jota hyödyntäen pannuista saadaan paljon entistä ohuempia, menettämättä kuitenkaan rahtuakaan painavampien pannujen ruoanvalmistusominaisuuksista.

Pannujen ohuuden ansiosta ne lämpenevät paistolämpötilaan paljon nopeammin. Tästä johtuen suositlemme huomattavasti alemman tehon käyttämistä hellalla, jotta pannusta ei tule liian kuuma, eikä ruoka tartu siihen kiinni. Hellojen ollessa erilaisia kukin käyttäjä oppii helposti vaihteittain kuinka paljon tehoa omalta hellalta vaaditaan.

Induktioliettä käytettäessä suositlemme, että et käytä keittolevyn tehostointimintoa (boost), koska tämä saa aikaan erittäin korkean lämpötilan erittäin nopeasti ja vaikeuttaa huomattavasti lämpötilan säätämistä. Liian korkea lämpötila saattaa myös vääntää pannun pohjaa kuperaksi, vaikkakin yleensä pohjan muoto palautuu pannun jäähtyessä. Suosittelemme tehostointimintoa käytettäväksi ainoastaan silloin kun kuumennetaan vettä. Muissa tapauksissa tämä erittäin voimakas kuumennus saattaa aiheuttaa enemmän haittaa kuin hyötyä.

Jos hyvää paistorasvaa, voita tai voin ja öljyn sekoitusta on käytetty, ja ruoka silti tarttuu pannuun, on kyse lähes aina liian korkeasta paistolämpötilasta. Vähennä tehoa huomattavasti ja lisää asteittain, niin löydät oikean tehotason juuri sinun liedellesi. Oliiviöljy ei ole hyvä paistoöljy, koska se on herkkä lämmölle ja palaa helposti. Suosittelemme rapsiöljyä, auringonkukansiemenöljyä tai voita.

Oikea paistolämpötila on n. 185 - 190°C (365-375°F). Tämä lämpötila saavutetaan nopeasti paistinpannussa ja hyvä indikaattori on paistorasvana käytettävä voi, joka lopettaessaan kuplimisen ja ritinän ja alkaessaan ruskistua, osoittaa oikean hetken laittaa paistettava ruoka pannuun, vähentää tehoa ja antaa pannun jäähtyä hetken ja lisätä tehoa asteittain, jos tarvis.



Ultra Light Original sarjan tuotteiden raaka-aine on täsmälleen samaa kuin perinteisessä valuraudassammekin. Huomattava ero on huokoisuudessa, joka uuden korkeapainevalutekniikan ansiosta on kevyessä sarjassa paljon vähäisempi. Tämä on myös suuri syy siihen, miksi pannu reagoi lieden tehonmuutoksiin paljon nopeammin ja lämpenee ja myös jäähtyy paljon perinteistä valurautaa nopeammin.

Materiaalin vähäisempi huokoisuus aiheuttaa myös sen, että pannu on vähemmän herkkä astianpesuaineille, mikäli pesussa semmoista on käytettävä. Vaikka erittäin aromikkaan ruoan valmistamisen jälkeen, tai jos on käytetty paljon mausteita, jotka helposti jäävät pannuun kiinni. Jos astianpesuainetta on käytetty, on tärkeää huuhdella pannu huolellisesti ja jos "kuivia" kohtia näkyy pannun pinnassa, niihin pitää hieroa hieman öljyä. Puhdistukseksi normaalin käytön jälkeen suositlemme huuhtelua lämpimällä vedellä ja pyyhkimistä talouspaperilla heti käytön jälkeen. Älä koskaan jätä vettä seisomaan valurautapannuun, koska se voi aiheuttaa ruostumista.



ÄLÄ KOSKAAN PESE VALURAUTAPANNUJA TAI -PATOJA ASTIANPESUKONEESSA!

Valurautapannut ja -padat on tarkoitettu ruoan valmistukseen, ei säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään pannussa, ruostumisen riski on suuri. Ruokaan tarttuu ajan mittaan voimistuva raudan maku, ja riippuen siitä, kuinka hapokkaita / happamia ruoka-aineita olet käyttänyt, ruoan säilyttäminen pannussa voi pilata rasvapoltton pinnasta. Jos rasvakäsittely pinnasta on mennyt piloille ja pannu on alkanut ruostua, ovat vaaditut toimenpiteet pannun korjaamiseksi melko yksinkertaiset. Aloita pyyhkimällä irtoruoste pois. Jos tätä on paljon, käytä teräsharjaa. Huuhtelee pannu ja pyyhi kuivaksi. Sivele sisäpinnalle rapsiöljyä ja laita pannu uuniin 200 asteeseen tunniksi. Ota pannu uunista ja pyyhi pois ylimääräinen öljy ja varo, ettet polta itseäsi kuumalla pannulla. Jos tarpeen, toista käsittely. Pyyhkiessäsi pannua saatat joskus huomata tummaa väriä paperissa. Tämän on normaalia ja johtuu palaneesta rasvasta pannun pinnassa. Se ei ole millään tavalla haitallista. Jos pannusi on ruosteessa ja paistat sillä silti, ei sekään ole haitallista. Ruoste on rautaoksidia, ja vaikka se ei aina näytä pannussa viehättävältä, se itse asiassa lisää rautaa ruokaan, mikä voi johtaa lievään raudan makuun ruoassa tai jopa värjätä ruokaa. Tämäkään ei ole haitallista. Ultra Light Original patojen ja pannujen pinnoissa on silminnähtävän voimakas kohokuviointi. Tämä edesauttaa paistorasvan tasaista leviämistä ja näin parantaa paistotulosta.



Ultra Light Original sarjan tuotteiden kahvat on kiinnitetty vahvoilla niiteillä. Kahvoissa on myös silikonikädensija, joka toimii lämmöneristeenä ja mahdollistaa tukevan otteen kahvasta. Käsi ei pala kahvassa pitkäaikaisen paistamisen jälkeen. Tämä ei tietystikään päde silloin kun tuote on ollut uunissa, jolloin myös kahvojen silikonit ovat kuumat.

Silikonikädensijat kestävät uunissa 220°C (425°F) lämmön.



Ultra Light Original padat ja pannut toimivat erinomaisesti kaikilla liesityypeillä, myös induktiolla.

Ultra Light Original padat ja pannut on valmistettu hieman koveriksi pohjistaan kylminä, jotta ne olisivat täysin suoria kuumina käytössä. Jos tuote tuntuu vikuroivan liedellä, se saattaa johtua liian nopeasta ja voimakkaasta kuumentamisesta. Kokeile antaa pannun jäähtyä ja lämmitä se sitten lisäten lämpöä asteittain. Jos ongelma ei poistu, saattaa pannussa olla takuun piiriin kuuluva virhe. Tässä tapauksessa ota yhteyttä pannun ostopaikkaan sen varmistamiseksi, onko kyse takuun kattamasta virheestä. Kuitti tai muu todistus hankinnan ajankohdasta ja ostopaikasta pitää esittää.



Valurautatuotteella on 30 vuoden rajoitettu takuu koskien materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske kansia, eikä kahvoja. Näitä koskevat kunkin maan oman käytännön mukaiset takuut.

Takuu ei koske vikoja jotka johtuvat käyttäjän toimista, kuten iskuista tai pudottamisesta, asiaankuulumattomasta käytöstä tai huollosta, tai huollon puutteesta. Jos tuotetta käytetään lasikeraamisella liedellä, on tärkeää, että tuotetta ei vedetä lieden pintaa pitkin. Jos lieden pinnalle on jäänyt esim. suolan rae ja pannua vedetään sen päältä, voi rae naarmuttaa liettä. Valurauta itsessään ei voi naarmuttaa liettä, koska se on pehmeämpää kuin lasikeraaminen pinnoite. Suola sen sijaan on kovempaa kuin lasi. Lisäksi on tärkeää pyyhkiä sekä pannun tai pannun pohja, sekä lasikeraamisen lieden pinta ennen käyttöä, jotta liesi ei naarmuunnu.