

HIILITERÄSPANNU

Ennen ensimmäistä käyttöä – rasvanpolttokäsittely

Pese pannu harjalla ja kuumalla vedellä, kuivaa sen jälkeen talouspaperilla. Öljyä (esim. talouspaperilla) pannu pienellä öljymäärällä ja kuumenna kunnes öljy alkaa savuta kevyesti, toista käsittely 2 - 3 kertaa.

Käyttö

Kuumenna pannussa pieni määrä rasvaa. Ruskista ruokaa kuumassa pannussa noin 45 s. kummaltakin puolelta, alenna sitten lämpöä ja paista loppuun. Älä käytä pannua ruoan säilytykseen. Pannun paistotulos paranee sen käytön myötä. Mitä mustemmaksi patinoitunut pannu on, sitä vähemmän ruoka tarttuu siihen kiinni.

Puhdistaminen

- 1) Jotta pannu säilyttää ominaisuutensa ja sen hapettumiselta vältytään, pese pannu mahdollisimman pian kuumalla vedellä ja kuivaa talouspaperilla.
- 2) Voitele kevyesti öljyllä (erityisesti uudet pannut) ja säilytä kuivassa paikassa.
- 3) Pannun puhdistaminen aika ajoin: kuumenna suolaa pannussa 1,5 min kuumalla levyllä, hankaa, ja pyyhi lopuksi talouspaperilla. Suolalla kuuraaminen poistaa aiempien ruokien jäänteet ja hajut.

Varoitus!

Hiiliteräs on pehmeä metalli, jonka takia paistinpannun pinnassa voi olla pieniä naarmuja. Nämä eivät vaikuta pannun käyttöominaisuuksiin, eivätkä edes näy pinnassa käyttöönoton jälkeen. Älä laita tyhjää pannua kylmänä induktiolevyn kuumimmalle asteelle, vaan lämmitä asteittain, sillä jos pannua lämmittää alussa liian nopeasti pannusta saattaa tulla kupera (hiiliteräs on luonnonmateriaali, joten se laajenee lämmitettäessä).

Älä jätä pannua likoamaan veteen, vaan pese tarttunut ruoka karhunkielellä tai kovalla harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Huonoissa olosuhteissa pannu voi ruostua: ruosteen saa harjattua pois karkealla harjalla. Happamien ruoka-aineiden (esim. tomaatti, valkoviini ja sitruuna) paistaminen pannulla voi heikentää pannun patinaa (valkoisten tahrojen ilmestyminen). Jos ongelmia ilmenee, voit suorittaa pannun rasvanpolton uudelleen.

Jos keittolevyllä jää mehiläisvahan jälkiä uuden Mineral B Element[®] -pannun käytöstä, poista ne talouspaperilla, levyn ollessa vielä lämmin.

KOLSTÅLSPANNA

Instekning: innan man använder pannan första gången

Diska pannan i hett vatten. MINERAL B ELEMENT[®] är behandlad med bivax. Överflödigt vax skall diskas av före användning. Torka därefter pannan torr och håll i matolja – ca en mm – i pannan och hetta upp på medelvärme.

Låt oljan svalna och torka därefter bort överskottsolja med hushållspapper.

Ju mer pannan används desto bättre blir den. Pannan blir mörkare och mörkare ju längre den används och får genom detta bättre släpp-lättegenskaper.

Användning

Värm upp pannan med olja eller smör. När pannan blivit het, tillsätt maten och stek på var sida. Sänk gradvis värm mot slutet av stekningen.

Skötsel

- 1 För att pannan skall bevara sina egenskaper skall den diskas med hett vatten utan diskmedel. Torka pannan därefter med hushållspapper. Diskas den med diskmedel skall den efteråt oljas in enligt punkt 3 nedan.
- 2 Ibland bör man rengöra pannan grundligt genom att gradvis värma upp grovt salt i pannan till stark värme i 1½ minut. Därefter torkas med hushållspapper. Saltet "neutraliserar" pannan och tar bort lukt.
- 3 Olja in pannan med matolja och förvara den torrt.

Obs!

Kolstål är en ganska mjuk metall, vilket innebär att en ny panna kan ha skråmor på ytan. Dessa påverkar inte pannans egenskaper och syns som regel inte efter ibruktagandet. Låt inte pannan ligga länge i vatten. Sitter matrester fast, skrubba bort dem med stålull eller liknande och lite diskmedel. Olja in pannan efteråt. Undvik att diska pannan i diskmaskin. Stekning av syrlig mat såsom tomater, vittvin, citron o. dyl. kan ge upphov till ljusa fläckar på pannans stekyta. Om det sker, gör en ny "instekning" av pannan. Om det kommer fläckar av bivax på spisen efter bruk av MINERAL B ELEMENT[®] avlägsnas de med hushållspapper medan spisplattan är varm.