



HIILITERÄSPANNU

Kockums Jernverkin paistinpannut valmistetaan Anderstorpissa SSAB:n ruotsalaisesta 3 mm hiiliteräksestä. Paistinpannu on noin 20 % kevyempi kuin valurautapannu. Itse ruotsalaisilla kasviöljyillä polttamamme hiottu teräspinta tarjoaa ainutlaatuiset paisto-ominaisuudet sekä erittäin hyvän tarttumisenesto-tehon. Paistinpannu kestää korkeita lämpötiloja ja levittää lämmön tasaisesti ja tehokkaasti, mikä on täydellistä paistamiseen ja paahtamiseen. Se toimii kaikäntyyppisillä lämmönlähteillä ja sitä voidaan käyttää myös uunissa jopa 200 °C:ssa. Pannun vahingoittumisen välttämiseksi, sen sisäpohja on hieman kupera. Mustaksi lakatussa kahvassa on kohokuvioitu Kockums-logo ja reikä ripustamista varten.

Hiiliteräspannu vain paranee käytössä. Aluksi voi tuntua, että paistamasi liha juuttuu kiinni pannun pintaan. Jätä liha paikalleen, kunnes se on saanut hyvän paistopinnan ja lähtee helposti irti. Ajan myötä alkuperäinen poltto korvautuu uudella pintakerroksella, joka muodostuu pannua käytettäessä ja tarjoaa luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen. Voita/öljyä saatetaan tarvita hieman enemmän, ennen kuin saat oman pinnan paistinpannuusi. Paistinpannusta on huolehdittava hyvin, mutta silloin siitä saa pitkäaikaisen ystävän keittiöön.

Kockums Jernverk tarjoaa elinikäisen takuun hiiliteräksestä valmistetulle paistinpannulle edellyttäen, että sitä on käytetty oheisten käyttöohjeiden mukaisesti ja että ostokuitti on tallessa.

HOITO-OHJE:

- Kockums Jernverkin paistinpannun pinta on poltettu, kun ostat sen - huuhtelee ja pyyhi pannu kuivaksi talouspaperilla - sitten voitkin heti aloittaa sen käytön.
- Kuumenna paistinpannu hitaasti voinokareen tai öljytilkan kanssa. Aloita alhaisella lämpötilalla ja nosta lämpöä levittääkseen sen tasaisesti koko pinnalle. Kun pannu on kuumennettu, kypsennys voidaan tehdä alhaisemmassa lämpötilassa. Käytä aina huoneenlämpöisiä raaka-aineita. Muista, että jos paistinpannu lämpenee yli 450 °C:seen tai liian nopeasti induktiolla, se voi joissakin tapauksissa vahingoittaa pannua.
- Kaikäntyyppisten välineiden käyttö on sallittua.
- Ruoanlaiton jälkeen, anna pannun jäähtyä ennen puhdistamista. Jos huuhtelet kuumen pannun kylmällä vedellä, se voi vahingoittua. Älä koskaan jätä hiiliteräspannua märäksi, sillä muutaman minuutin kuluttua se saattaa alkaa ruostumaan.
- Paistinpannun kahva voi kuumentua, joten käytä tarvittaessa patalappua.
- Poltettu musta pinta voi muuttua punertavanruskeaksi. Se on täysin luonnollista ja johtuu hiiliteräksen hapettumisesta käytön aikana.

PUHDISTUS:

- Puhdista vain kuumalla vedellä ja pyyhi pannu aina täysin kuivaksi, myös alapuolelta. Voitele sitten paistopinta muutamalla öljytilkalla. Ajan myötä alkuperäinen poltto korvataan uudella pintakerroksella, joka muodostuu pannua käytettäessä ja tarjoaa luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen. Hiiliteräspannua ei koskaan saa pestä astianpesukoneessa tai astianpesuaineella.

- Jos vahingossa poltat pohjaan jotakin tai paistinpannussa on ruostetahroja, puhdista ne esimerkiksi teräsvillalla tai samankaltaisella sienellä. Polta pannuun uusi pinta ennen sen käyttöä uudelleen.

- Kun käytät happamia ainesosia, kuten sitruunaa, etikkaa tai viiniä, pinnoite voidaan löystyä ja paistinpannun metalli aiheuttaa raudan maun. Saatat joutua polttamaan pannun uudelleen, mutta helpoin tapa sen korjaamiseen on yksinkertaisesti jatkaa paistinpannun käyttöä.

Jos haluat polttaa pannuun pinnan uudelleen: Aseta paistinpannu levyille ja kuumenna hitaasti, kunnes se alkaa hieman savuta. Levitä kerros neutraalia öljyä paistinpannulle talouspyyhkeen ja paistopihtien avulla. Seuraa polttamista tarkasti. Se tulee savuttamaan, joten suosittelimme hyvää ilmanvaihtoa. Toista öljyämistä ja polttamista, kunnes pannussa on musta pinta. Joitakin liekkejä voi leimahtaa, mutta niitä on vaikea välttää. Jos pannu alkaa sinertämään, saatat joutua alentamaan lämpötilaa.



Alkuperäinen paistinpannu sekä kaksi esimerkkiä siitä, miten se voi muuttaa ulkonäköään. Ensimmäinen esimerkki ilman öljyämistä, toinen öljyittynä jokaisen puhdistuksen jälkeen.