HIILITERÄSPANNU

Käyttöönotto ja rasvapoltto

- Pese pannu lämpimällä vedellä ja tiskiaineella.
- Kuivaa pannu huolella.
- Laita pannu hellalle kuumenemaan puolelle teholle ja pidä niin kauan, että väri muuttuu. Voimakasta metallin hajua ja käryä saattaa tässä tilanteessa esiintyä ja se on täysin normaalia.
- Anna pannun jäähtyä ja sivele sille ohuelti esim. rypsiöljyä tai suolatonta silavaa.
- Laita pannu uudestaan liedelle puoliteholle ja anna olla niin pitkään (n. 5-10 min.), että pannun väri alkaa kunnolla tummua. Huomioi, että rasvapolton yhteydessä esiintyy runsaasti savua.
- Kun toistat edellä kuvaillun prosessin noin 10 kertaa, niin pannuun muodostuu lähes tarttumaton luonnonmukainen pinta.
- Toinen keino saada aikaan sama lopputulos on tehdä rasvapoltto kahteen kertaan ja käyttää pannua sen jälkeen normaalisti. Tämä on tosin huomattavasti hitaampi keino.

Mitä mustemmaksi hiiliteräspannun kauttaaltaan saat, sen parempi tarttumattomuus siinä on!
Hiiliteräspannu paistaa puolella teholla samoin, kuin pinnoitettu pannu täydellä teholla.
Käyttämällä pannua vain puolella teholla, vältät myös pohjan vääntymisen.
Tämä on tavallista pannuille, joissa on prässätty runko (=ei kerrospohjarakennetta).

Hiiliteräspannun plussat ja miinukset

+ sopii kaikille liesille
+ lähes ikuinen
+ ei synteettistä pinnoitetta
+ pannuun muodostuva pinnoite on luonnonmukainen
+ ruskistaa matalammalla lämmöllä -> säästää energiaa
+ rasvapolttopinnan voi aina itse uusia, mikäli se irtoaa, kuluu tai ruostuu
+ vääntyneen pohjan voi oikaista vasaroimalla
+ pannu soveltuu kaikkeen paistamiseen, kun sen pinta on saatu kunnolla mustaksi

- hoitamattomana hiiliteräs voi ruostua, mutta pannu ei ole vielä pilalla
- ei kestä astianpesukonetta
- aluksi hieman työläs
- pohja saattaa vääntyä ylikuumennettaessa ja nopeissa lämmönvaihteluissa, jos esimerkiksi kuumalle pannulle laitetaan hyvin kylmää raaka-ainetta tai jos kuuma pannu huuhdellaan kylmällä vedellä
- pannussa ei kannata säilyttää ruokaa, etenkään happamia raaka-aineita kuten tomaattia (rasvapolttopinta saattaa tästä kärsiä tai pahimmillaan irrota kokonaan ja rasvapoltto on tehtävä uudelleen)
- ennen rasvapolttoa pannu ei sovellu valkuaisainepitoisille raaka-aineille, kuten kananmunalle tai rasvattomalle vaalealle kalalle ja kanalle.