

PRODUKTBLAD ART nr: 162800

 	Tillverkare: Ronneby Bruk AB
	Varumärke: Ultra Light Professional
	Benämning: Stekpanna Ø28 cm
	Art.nr: 162800
	Utförande: Med smidesskaft
	Storlek: Ø28 cm överkant. Ø22 cm botten
	Vikt nto/st: Ca 1,7 kg
	Förpackning: Endast svep
	Förp. Mått:
EAN: 7 331 059 162 801	
Övr mått: Botten Ø22 cm. Kanthöjd 4,5 cm.	

Stekpanna Ultra Light Professional (ULP) av lättviktsgjutjärn Ø28 cm med smidesskaft.

Förinstekt med rapsolja.

Virvelslipad. I kallt tillstånd svagt konkav för att i uppvärmt tillstånd plana ut.

Kan användas i ugn i ugn.

Får inte diskas i diskmaskin. Rengöres endast med varmt vatten och borste direkt efter stekning.

Lättviktsgjutjärn kan diskas för hand med lite diskmedel, men ska smörjas in med matolja efter torkning.

Efter rengöring torkas produkten med hushållspapper, och därefter gärna på spisens eftervärme.

Efter torkning är det bra att smörja in ytan med lite matolja. I samband med detta kan man på papperet se mörka fläckar. Detta är ofarliga brända rester av matolja, stärkelse och äggviteämnen (sot) efter matlagningen. Det finns inga artificiella beläggningar eller färgningar i produkten. Den består endast av rent järn som sprayats med rapsolja, och som fått sin svarta färg av den starka upphettning som vi gör i vår fabrik. Det är detta som kallas "förinstekning".

Mat ska ej förvaras i gjutjärnaskär, det kan leda till att maten får en starkare, men ofarlig, smak av järn. Det kan även orsaka rost i produkten. Rostig produkt kan återställas genom att rosten avlägsnas, med t.ex stålborste, och därefter smörjs kärlet med matolja. Använd sedan stekpannan som vanligt. Rosten är i sig själv ofarlig för hälsan, den tillför faktiskt bara maten högre järnhalt. Tänk på att järn är ett mycket rostbenäget material om det inte sköts rätt.

Rost åtgärdas enligt beskrivning ovan, och är inte skäl för reklamation.

Vid alltför snabb upphettning kan stekpannans botten bli skev. Detta går i regel tillbaka när den åter svalnat av. Detta undviks genom att endast värma upp stekpannan på mellanvärme (t.ex effektläge 5 av 10). Även problem med fastbränd mat beror på att pannan blivit för het. Se vår "Stekskola" via länken nedan.

**Mer information om lättviktsgjutjärn kan hämtas här:**

<http://admin.ronnebybruk.nu/media/pdf/UltraLightStekskola7545E.pdf>

<http://admin.ronnebybruk.nu/media/pdf/UltraLightProduktinformation33790.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=y8krggFe1I8>