

PRODUKTBLAD ART nr: 160100

|  |  |
|--|--|
| <br> | Tillverkare: Ronneby Bruk AB                 |
|  | Varumärke: Ultra Light Professional          |
|  | Benämning: Stekgryta Ø24 cm                  |
|  | Art.nr: 160100                               |
|  | Utförande: Med smidesgrepp och gjutjärnslock |
|  | Storlek: 4 liter                             |
|  | Vikt nto/st: Ca 3,1 kg                       |
|  | Förpackning: Kartong                         |
|  | Förp. Mått: 27x34x15 cm                      |
|  | EAN: 7 331 059 160 104                       |
| Övr mått: Botten Ø19,5 cm. Kanthöjd 12 cm.   |  |

Stekgryta 4 liter Ultra Light Professional (ULP) av lättviktsgjutjärn Ø24 cm med gjutjärnslock.

Förinstekt med rapsolja.

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

Kan användas i ugn. Bakelitknoppen tål ugnstemp på ca 220°C.

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 gjutjärnskärl, 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.

Locket kan rosta på undersidan om det får ligga på utan ventilation, särskilt om man t.ex kör långvarig matlagning. 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>