

TERÄSPANNUN OMINAISUUDET

- Kestää hyvin kuumuutta.
- Allsafe -pannun 5-kerros rakenteen sisällä oleva alumiini jakaa lämmön tasaisesti.
- Steely Classic -pannun 3-kerros pohjan sisällä oleva alumiini jakaa lämmön tasaisesti.
- Pannu johtaa hyvin lämpöä, siksi se kypsentää ruoan tasaisesti.
- Teräspannussa ei ole pinnoitetta joka kuluu. Siksi pannu on ekologinen ja se kestää todella pitkään.
- Teräspannu on täydellinen pihvin, kasvien, kanan ja ölyssä paistettavien ruokien valmistukseen. Kananmunalle tai valkoiselle kalalle suosittelemme pinnoitettua HEIROL Cerasafe+ Pro -pannua.

TERÄSPANNUN ÖLJYKÄSITTELY

- Pese pannu vedellä ja saippualla, kuivaa hyvin huolellisesti.
- Laita pannulle 2- 4 rkl hyvin kuumuutta kestävää öljyä esim. maapähkinäöljyä, kookosöljyä, rypsiöljyä. Levitä paperilla kauttaaltaan, myös sisäreunat.
- Kuumenna sitten pannu pikku hiljaa niin kuumaksi, että öljy alkaa savuta.
- Sammuta liesi ja anna pannun rauhassa jäähtyä.
- Pyyhi pannun pinta talouspaperilla.
- Uusi käsittely muutaman kerran vuodessa tai tarvittaessa useammin.
- Katso video öljykäsittelystä: <https://www.youtube.com/watch?v=7hIBtUVyJ48>

TERÄSPANNUN KÄYTTÖ

- Tee pannulle öljykäsittely.
- Kun paistat ruokaa, kuumenna pannu ensin keskilämmöllä, jotta teräksen pinnan pienet huokokset sulkeutuvat. Voit varmistaa sen tekemällä testin muutamalla vesipisaralla. Jos vesi pysyy yhtenäisenä ja se liukuu pannulla, on pannu tarpeeksi kuuma.
- Pyyhi talouspaperilla lihan, kanan ja kalan kostea pinta ennen paistamista.
- Älä lisää pannulle kylmää ruokaa, se tarttuu helpommin kiinni pannuun. Paistettavan raaka-aineen pitäisi olla aina huoneenlämpöistä ennen paistamista.
- Anna ruoan paistua rauhassa keskilämmöllä ennen kääntämistä.
- Liedet (keraaminen, induktio, kaasu) käyttäytyvät eri tavalla. Tarkkaile ja opi rauhassa, jotta ruoanlaitosta tulee nautinto.
- Pinnoitetuille pannuille paistorasva lisätään aina kylmälle pannulle.

KEITTÄMINEN TERÄSKATTILASSA

- Lisää suola aina vasta kiehuvaan veteen. Jos suola lisätään ennen kun vesi on saavuttanut kiehumispisteen, teräskattilan pohjaan saattaa ilmaantua läikkyjä, jotka voivat olla merkki korroosiosta.

TERÄSPANNUN PESU

- Anna pannun jäähtyä.
- Pese miedolla pesuaineella ja karkealla sienellä (ei teräsvilla).
- Jos ruoka on tarttunut pannun pintaan, anna liota vähän aikaa.
- Kuivaa pannu huolellisesti.

TAI

- Laita vettä ja pesuainetta pannulle, kuumenna liedellä muutaman minuutin ja anna sitten jäähtyä.
- Pese uudestaan käsin, kuivaa hyvin.
- Varmista aina, että pannu on täysin puhdas ennen kuin paistat ruokaa.

JOS PANNUN PINTAAN JÄÄ VALKOISIA LÄIKKIÄ

-Laita pannulle vähän ruokasoodaa (jauhe). Pyyhi/hiero pannua kostealla talouspaperilla tai sienellä. Tämän jälkeen pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

TAI

-Laita pannulle 1 osa viinietikkaa ja 3 osaa vettä. Kiehauta. Ota pois liedeltä ja anna jäähtyä. Pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

JOS LIKA ON PALANUT KOVIN KIINNI

-Laita vettä ja pesuainetta pannulle ja anna kiehua 5-10 min. Pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

TAI

-Leikkaa lime puoliksi. Purista limen mehu jäähtyneeseen pannuun. Lisää ½ dl hienoa suolaa. Anna vaikuttaa 10 min. Lisää vähän suolaa ja hiero sienellä pannun pintaan poistaen kiinni jääneet liat. Pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

TAI

-Laita ohut kerros vettä pannulle. Lisää n. 2 dl etikkaa. Kiehauta, ota pois liedeltä ja lisää 3 tl soodaa. Anna vaikuttaa muutaman minuutin. Pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

JOS PANNUSSA ON EDELLEEN LIKAA

-Sekoita 3 rkl ruokasooda ja sen verran vettä, että muodostuu tahna. Levitä tahna pannulle ja anna vaikuttaa 15 min. Hiero tahna poistaen samalla palaneet kohdat. Pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.

TAI

-Täytä tiskiallas lämpimällä vedellä. Laita ½ dl konetiskiainetta altaaseen. Anna vaikuttaa yön yli. Seuraavana päivänä pese pannu miedolla pesuaineella ja sienellä (ei teräsvilla). Kuivaa hyvin.