



PRESSRELEASE

Ännu en testframgång för Ronneby Bruks gjutjärnsprodukter.

Framgångarna i testsammanhang fortsätter för gjutjärnsprodukterna från Ronneby Bruk. De två "Bäst i Test"-placeringarna under november-december 2006, i Holland och Sverige, för deras grillpanna Maestro, följs nu upp av en dubbelviktoria för deras Maestro fondueset.

I Expressens bilaga "Leva & Bo" nr 7, 17-18 februari, publiceras ett test, utfört i samarbete med Smartson, med inte mindre än 10 olika fondueset. Bland varumärkena finns, förutom Ronneby Bruk Maestro, återigen det franska Le Creuset, men även DUKA, EVA Trio och Anders Petter. Från Ronneby Bruk testades både en emaljerad och en traditionellt förinstekt gjutjärnsfondue.

Av de 10 testade fondueseten kom endast Ronneby Bruks Maestro Emalj upp i fulla 5 poäng.

Omdömena blev bl.a:

"ett mycket väl avvägt fondueset.."

"som bonus får man även ett lock som gör att grytan får större användningsområden i köket."

"Sammantaget testets bästa köp som presterar bäst på både kött- och ostfondue."

Delad tvåa i testet kom Ronneby Bruks fondueset Maestro i förinstekt utförande.

Omdömena för produkten i detta utförande blev bl.a:

"ett väldesignat fondueset i gjutjärn..."

"rejäl gryta på två liter för sex personer med bra handtag."

"buljongen håller sig varm länge och ostfondue blev bra..."

"välbyggd produkt till bra pris..."



Vi på Ronneby Bruk AB är mycket stolta över ännu en utmärkelse som bevis för att våra produkter håller absolut yppersta världsklass. Att vi nu för tredje testet i rad fått glädjen att se vår produkt placera sig högst, och före sådana storheter som Le Creuset, ger oss ytterligare motivation att utveckla produkter med bästa möjliga funktion och design för kök och hushåll.

Vill du veta mer om våra produkter är du välkommen att besöka vår hemsida www.ronnebybruk.se.

Du är också välkommen att kontakta oss på tel. 0457-240 00.

Vill du kontakta oss via email når du:

VD Martin Johannesson på martin@ronnebybruk.com

Markn.chef Anders Alkebradt på anders@ronnebybruk.com.

December 2006.

Ännu ett test som klart visar att den som vill ha en grillpanna med yttersta prestanda SKA VÄLJA en av GJUTJÄRN. Överträffat material som fungerar på ALLA typer av spisar, från vedspis till modernaste induktionsspis.



Utdrag från grillpannetest i "ALLT OM MAT" nr 20/2006.

"Grillpannan borde ha en given plats i varje kök. Den gör det lätt att laga god och fettsnål mat, med grillränder som ger ett proffsigt intryck"

"Det är kul att laga mat med grillpannan. En skiva lax, en biff eller en kycklingfilé blir både vacker och god."

"De runda gjutjärnspannorna gav det bästa resultatet."

"Vill du komplettera ditt grytskåp, eller kanske ge bort en grillpanna i julklapp är det en sådan (gjutjärn) du ska köpa."

"Pannan från Ronneby Bruk har...ett stödhandtag mittemot det långa handtaget..."

RONNEBY BRUK	
Pris, ca:	395 kr
Storlek/vikt:	28 cm i diameter/3,1 kg
Ytskikt:	Gjutjärn

Testkommentarer:

- + Den stora och tunga gjutjärnspannan ger ett mycket bra grillresultat. Biffen blir snyggt grillad på båda sidor.
- Tung att hantera. Handtaget är smalt och ger dåligt stöd för att lyfta tre kilo järn.

Grillbetyg: 5



RONNEBY BRUK MAESTRO grillpanna 28 cm. BÄST I TEST NOVEMBER 2006.



Holländska tidskriften ELSEVIER THEMA redovisade resultatet av sitt grillpannetest nov 2006. Bäst av de testade pannorna visade sig grillpannan från Ronneby Bruk vara.

Testpanelen utgjordes av 3 i Holland välkända profiler inom matlagning och köksutrustningsbranschen.

 MAARTEN HOEKSTRA (32) Kock och docent	 RENÉE COHEN (42) Hobbykock	 DAVID APPELBOOM (38) Inköpare & försäljare
<small>Maarten Hoekstra är kock och docent vid Le Ciel Bleu (Hotel Okura, Amsterdam). Han har varit kock i flera av de mest kända restaurangerna i världen.</small>	<small>Renée Cohen är hobbykock och driver restaurangen "De Kersentuin" i Amsterdam. Hon har varit kock i flera av de mest kända restaurangerna i världen.</small>	<small>David Appelboom är inköpare och försäljare för fackvaruhuset "Duikelman" i Amsterdam. Han har varit kock i flera av de mest kända restaurangerna i världen.</small>
Gör TV-program, skriver kokböcker och har bloggen www.cheffen.nl under namnet Mr. Kitchen. Utbildade ungdomar till kockar i "Fifteen", Amsterdams variant av Jamie Olivers restaurang. Börjar 2007 som kock på Le Ciel Bleu (Hotel Okura, Amsterdam).	Praktiserade under utbildningstiden vid hotellskolan på prestigerestaurangen "de Kersentuin" i Amsterdam, men valde till slut den kommersiella sidan av restaurangbranschen. Är nu förs.chef vid Nederlands Bureau för Turism och Kongresser. Gick nyligen ner 13 kg, bl.a. med hjälp av sin grillpanna.	Driver tillsammans med sin far fackvaruhuset för cookware, "Duikelman" i Amsterdam, som är mycket omtyckt av många chefskockar. Är utbildad designer med examen från Tekniska Universitetet i Delft. Använder flitigt sina tekniska kunskaper vid upphandling till fackhandelsvaruhuset.

LE CHEF

(Blokker)Modell: 2102313
Pris: € 17,99 (ca 160 kr)

"I denna panna blir det ingen brun färg"
Hoekstra

Redan vid första anblicken tycker alla att pannans botten har för låga ribbor. Därigenom kan maten inte få den lätt söta rökaktiga smaken som man normalt kan få ur en grillpanna.

Det blir ingen brun färg i denna panna, säger Maarten Hoekstra. Färgen uppstår endast vid mycket hög temperatur varvid en kemisk reaktion uppträder mellan sockret och aminosyror i köttbiten. Detta uppstår inte nu då köttet ligger på **för låga** ribbor i sin egen saft vilket dämpar temperaturen.

När Hoekstra sedan stekar en bit forell och sedan en makrill bekräftas detta: inga grillränder på köttet och ingen bra smak heller.

Att temperaturen förblir för låg beror också på nonstick-beläggningen, säger David Appelboom.

Ett annat problem är att pannan är gjord i gjuten aluminium. Då sprids inte värmen tillräckligt utan förblir på ett ställe.

Panelen godkänner inte smaken. Renée Cohen som stekar en bit forell och en pannbiff tycker att båda smakar torrare än i andra pannor. Endast några grillade persikoklyftor smakar acceptabelt.

Är den ett bra köp ?

Cohen: nästsämst, särskild vid fisk.

Hoekstra: Nej, pannan grillar inte.

Appelboom: Köp hellre en vanlig stekpanna.

RONNEBY BRUK

Modell: 1207
Pris: € 42,50 (ca 380 kr)

"Genom den jämna uppvärmningen blir maten väldigt mör"
Appelboom

Denna är lite tung, suckar Renée Cohen när hon lyfter detta gjutjärns-exemplar. Den måste ge bra resultat om jag ska inhandla en sådan.

Alla i panelen tycker att pannan är tung men kan acceptera detta när de får slutresultatet i handen.

Pannan har ett långt handtag och tack vare ett grepp på motsatta sidan är det lätt att lyfta pannan.

Appelboom **prisar materialet: gjutjärn.** Härigenom kan man vid hög uppvärmning ändå få en jämnt fördelad temperatur. Detta i sin tur ger finfina mörkbruna grillränder. Fisken som steks i denna panna blir härligt mör.

Som kock använder man grillpannan också för uppvisningens skull tycker Maarten Hoekstra och han lyckas verkligen med detta. Han trollar fram persikoklyftor med perfekta grillränder och serverar dessa tillsammans med små glasskulor som dessert.

Appelboom hade redan i förväg sagt att han själv **använder Ronneby Bruks panna dagligen hemma i sitt kök.** Han var nyfiken att testa de övriga modellerna men kom ändå fram till att **Ronneby Bruk förblir nr 1.**

Är den ett bra köp ?

Cohen: Ja, men den är lite tung.

Hoekstra: Långt bättre än alla andra.

Appelboom: Detta är min absoluta favorit.

BIOTAN

(Gastrolux)Modell: 428
Pris: € 77,50 (ca 700 kr)

”I denna panna kan man steka väldigt fettsnålt”

Cohen

Även denna panna har, som Blokkers modell, en non-stickbeläggning. **Därför tycker Appelboom att det i egentligen ej är en äkta grillpanna.**

En sådan skyddshinna är av något slags konstmaterial PTFE, som dämpar temperaturen. **Därför uppstår det ingen grilleffekt. Pannan borde inte finnas till.**

Hoekstra tycker även: **Varför köpa en grillpanna som inte kan grilla?**

När Appelboom grillar några skivor Aubergine blir resultatet ännu sämre än han befarade. Skivorna blir uttorkade trots att han i förväg hade smörjt in dom med olja. Det blir som läderlappar och smakar förskräckligt.

Appelboom förstår mycket väl varför fabrikanten tillverkar pannan på detta viset. **Man vill åka snålskjuts på grillpannans popularitet men inte avskräcka oerfarna kokkar.** De är rädda att maten klistrar fast.

Detta är ett felaktig tankesätt för när man steker kött eller fisk lite längre i en gjutjärnspanna lossnar det automatiskt när ytan stekt färdigt.

Även Renée Cohen konstaterar att grillsmaken saknas. Hon är ändå mildare i sin bedömning: I denna grillpanna kan man steka mycket fettsnålt. Man behöver ej använda olja och smaken blir bra ändå. Min forellfilé och pannbiff blev mycket möra.

Är den ett bra köp ?

Cohen:

Ja, trots den svaga grillsmaken.

Hoekstra:

Nej, otillräcklig grillsmak.

Appelboom:

Nej, en dålig panna.

LE CREUSET

Modell: Skillet Grill
Pris: € 72,00 (ca 650 kr)

”Le Creusets pannor lämpar sig särskild väl till ångkokning”

Hoekstra

Denna panna är en klar besvikelse tycker både Renée Cohen och Maarten Hoekstra.

Namnet Le Creuset bådar gott men ändå klagar båda kockarna att fisken klistrar fast.

De finner ingen uppenbar förklaring till detta, men tycker att pannan lämpar sig bättre till ångkokning.

Tack vare materialet, gjutjärn, blir temperaturen tillräckligt hög men slutresultatet blir endast bra vid rätter som skall tillagas länge vid konstant temperatur.

Även David Appelboom är förvånad att köttet klistrar fast i denna dyra LeCreuset-panna. Kanske beror det på den emaljerade botten tror han.

Detta är nämligen den största skillnaden mellan denna, och Ronneby Bruks panna som rankas högst av alla tre. Den pannan är gjord enbart av naturligt gjutjärn.

Appelboom kan inte förstå **varför Le Creuset fungerar sämre än Ronneby Bruks gjutjärn.**

Han är mindre negativt inställt än sina kollegor men yttrar **kritik för handtaget och motgreppet.** De är gjutna i **samma material som pannan och blir följaktligen glödheta.** **Eftersom handtaget är kort och glättigt kan man lätt tappa greppet.** Men det förblir ett säkert märke och pannan har en vacker design.

Är den ett bra köp ?

Cohen:

Nej, man betalar för mycket för varumärket.

Hoekstra:

Nej, detta är en klistervern.

Appelboom:

Pannan är inte dålig.

IITTALA

Modell: Tools
Pris: € 145,00 (ca 1300 kr)

”Det är katastrof när man skall rengöra denna panna”

Cohen

Precis som vid Blokkers grillpanna förvånar våra experter sig över ribborna i botten. **Denna gång är de för höga vilket ger flera problem.**

Renée Cohen ser först och främst ett **praktiskt problem. Pannan är svår att rengöra,** den skall stå i vatten en längre tid för att fett skall lossna.

När dom grillar **förvånar sig alla tre över den dåliga värmespridningen.** Hur är detta möjligt i en gjutjärnspanna? Svaret är att **avståndet mellan den varma botten och köttet ovanpå ribborna är för stort,** tycker David Appelboom.

De beklagar sig över att köttet inte blir tillräckligt mörkt och att inga grillränder uppstår. **I en mycket het panna likt modell 1207 från Ronneby Bruk stänger sig köttet mycket fortare,** tycker Maarten Hoekstra.

Man ”skrämmas” köttet och **däriigenom behålls safterna i köttbiten.**

Efter att ha stekt en bit fläskkött konstaterar Appelboom förvånad att **det smakar vidbränt.** Men det ser inte bränt ut!

Han konstaterar att man vid Iittala föredrar estetiskt utseende före funktion, som så ofta vid dessa hippa märken.

Nu har man fått en moderiktig panna som inte fungerar i praktiken.

Är den ett bra köp ?

Cohen:

Nej, men vacker att ha i köket.

Hoekstra:

Nej, grillar irriterande långsamt.

Appelboom:

Nej, funktion har fått ge vika för design.