



Skötselråd för belagda stekpannor av aluminium.



Denna stekpanna är tillverkad av gjuten aluminium. Den är belagd med en ”non-stickbeläggning” som består av det senaste inom stekytbeläggningar, Teflon®Platinum. Beläggningen är en av de slitstarkaste beläggningar som finns, men den kan trots det förstöras vid felaktigt handhavande. Generellt för alla aluminiumpannor med beläggning är, oavsett vad beläggningen kallas, att de har i sin beläggning någon andel av plastämnet PTFE (vanligtvis kallat ”teflon”, vilket egentligen är ett varumärke och inte ett ämne). PTFE skyddas i vissa fall genom tillsats av t.ex. keramisk titan, metallisering eller annat hårdare ämne. Det ger en förbättrad risptålighet, men PTFE-delen är fortfarande lika känslig för överhettning. Varje överhettning ger försämrad ”släpp-lätt”-effekt, varför försiktighet bör iakttagas vid upphettning av belagda kärl..

Några tips:

Använd helst skonsamma redskap av t.ex. plast eller trä. Även om det är en slitstark yta håller den längre med ett visst mått av försiktighet.

Överhetta aldrig din stekpanna. Beläggningar i stekpannor, **OAVSETT VAD DE KALLAS**, slits ut av överhettning. Först förlorar man mer och mer av ”släpp-lätt”-effekt i ytan, och vid stark överhettning kan ytan börja bubbla och släppa från underlaget.

Diska alltid belagda stekpannor med diskmedel. De kan även diskas i diskmaskin, men maskindiskmedel sliter mer på ytan. Dessutom måste du tillse att inte beläggningen kan skadas av något annat i diskmaskinen, t.ex. bestick eller pinnarna i diskmaskinskorgen.

Förvara inte belagda stekpannor med andra stek- eller kokkärl travade i varandra, eftersom detta kan nöta på beläggningen.

Stek helst med lite fett i stekpannan eftersom det vid stekning utan fett, **som vi avråder från**, är lättare att överhetta stekpannans yta. Vissa ingredienser förstörs också, eller blir mindre lyckade, vid stekning utan fett. Kött som steks kan inte dra åt sig mer fett än det redan innehåller. Eventuellt överskottsfett som blir på ytan är lätt att få bort genom att vända köttet på en bit hushållspapper. Tänk också på att vid stekning helt utan fett ser ofta maträtten gråaktig och tråkig ut.

Garantin på dessa stekpannor gäller fabrikations och/eller materialfel. Mekaniskt åsamkade skador som tillfogas produkten omfattas inte av garantin, eftersom detta ligger utanför tillverkarens kontroll. Rådgör med personalen på inköpsstället om oklarheter angående garantin föreligger. Skador som är att hänföra till överhettning eller annat oaksamt handhavande omfattas inte heller av garantiåtagandet.

Vid, av återförsäljaren och dennes leverantör godkänd, reklamation som omfattas av garantiåtagande erhålles ny produkt, efter återlämnande av den reklamerade produkten.

Lycka till med din nya stekpanna. Vi hoppas den ska bli ett uppskattat redskap vid din matlagning.

Med vänliga hälsningar
Kundtjänst
Ronneby Bruk AB