



VARFÖR GJUTJÄRN?

Information om gjutjärn, sammanställd av **RONNEBY BRUK AB**.

Gjutjärn leder och håller värme mycket bra. Samspelet, i **Ronneby Bruks** produkter, mellan godsets tjocklek och den mjuka övergången från botten till sida, ger bästa möjliga förutsättningar för lyckat stekresultat. Professor **Sigurd Perssons** design baseras på hans mångåriga erfarenheter från optimal utformning av kok- och stekkärl.

Ronneby Bruk ”grundinsteker” alla produkter. Det innebär att matfett bränns in i godset under hög temperatur, och ditt stekkärl är färdigt för omedelbar användning. Från och med nu blir egenskaperna i din panna/gryta bara bättre och bättre, ju mer den används.

Rengöring sker som regel endast med hjälp av ljummet vatten och diskborste. Ju snabbare efter stekning rengöring sker, desto lättare är det. *Diskmaskin ska inte användas*, eftersom det förstör den instekta ytan och din panna lätt börjar rosta. *Används diskmedel vid något tillfälle, är det viktigt att omgående gnida in pannan med matfett.*

Alla gjutjärnskärl går utmärkt att använda i ugn. Undantag är pannor med träskaft, eftersom trä kan spricka i ugnsvärme. Man bör även undvika högre temperatur än 175-200° för glaslock med plastknoppar, om man är osäker på om det är plast eller bakelit i knoppen. Bakelitknopp kan användas till ca 350°.

En rätt skött gjutjärnspanna/ –gryta håller praktiskt taget hur länge som helst. Det är inte ovanligt att det blir en släktklenod, som går i arv i generationer. Det är alltså det ojämförligt mest ekonomiska köpet. **Ronneby Bruk** garanterar att våra produkter kontrollerats noggrant för att uppfylla våra höga krav på kvalitet. Skulle det trots det uppstå sprickbildning i godset, eller annat fabriktionsfel upptäckas, ersätter vi dig kostnadsfritt med en ny produkt. **Ronneby Bruks** plansvarvade produkter lämpar sig för alla slags värmekällor, från vedspis till induktionshäll. Plansvarvningen garanterar plan anläggning när kärlet blivit uppvärmt, vilket ger jämn värmefördelning och bästa stekresultat.

Vid matlagning i gjutjärnskärl berikas maten med järn, ett bra och nyttigt tillskott för att täcka det dagliga behovet. Mest järn utvinns vid långkok, och särskilt om t ex tomat, vin eller andra syrliga ingredienser tillsätts.

Bästa stekegenskaper har fett avsett för stekning. S.k. smörgåsmargariner kan vara direkt olämpliga för stekning, vilket även kan gälla vissa bakmargariner. Använd gärna flytande stekmargarin.

Förvaring av mat i gjutjärnskärl, är inte lämpligt. Smak- och färgförändringar kan lätt uppstå. *Mat ska absolut inte förvaras i kärlet över natten i kylskåp*, eftersom det medför stor rostrisk. Om rost- eller andra fläckar uppstår, gnids fläcken in med matolja. Oljan tränger då undan oxiden, och kan torkas bort nästa dag.

Fettsnål stekning. Stekning i belagda kärl är egentligen inte mer fettsnål än i gjutjärn. Steker man utan fett i en s.k. ”teflonpanna”, avger köttet först sitt eget fett som det sedan åter suger åt sig innan stekningen avslutats. Detta mättade egna fett är betydligt mindre nyttigt än t.ex. det omättade fett i margarin. Det är därför ytterst viktigt att välja rätt stekfett, och sedan steka i gjutjärn som ger den bästa stekytan och smaken. (Enligt Köttforskningsinstitutets undersökning 1987, publicerad i ”Vår Näring /87.)

Det fastnar i pannan. Grundregeln är att allt fastnar när man börjar steka, för att släppa när ytan på t ex köttet är färdigstekt. Är ytan bränd när det släpper, har temperaturen varit för hög. Bra tips vid t ex stekning av falukorv, är att ha låg och jämn temperatur genom hela stekningen.

Fastnar mat upprepade gånger trots temperaturreglering, kan det bero på att kärlet ”mist sin instekning”. Detta kan t ex bero på diskning med diskmedel, eller att matrester bränt fast och bildat ett skikt mellan gjutjärnet och det som ska stekas. Skrapa då ren pannan från inbrända matrester. Klipp sedan bacon i småbitar, som strös över bottenytan i pannan/grytan. Stek sedan på **svag** värme tills baconbitarna är knapriga. Häll bort överflödigt fett, och torka av ytan med hushållspapper. Den ska nu åter vara färdig att använda. (De knaperstekta baconbitarna kan du låta rinna av på hushållspapper, och sedan med fördel använda i en sallad, eller frysa in för senare behov.)

Kontakta oss gärna, om du har frågor om gjutjärnsprodukterna. Adress och tel./fax ser du nedan.