



Mari Paistokattila

Traktörpanna • Sauté Pan

FI Lämpötilan säätö on ruostumattoman paistokattilan käytön kannalta tärkeää. Ruostumaton astia ruskistaa huomattavasti matalammissa lämpötiloissa kuin pinnoitetut astiat, joten on tärkeää laskea lieden lämpötilaa, jottei ruoka tartu kattilaan ja pala pohjaan.

Herkästi pohjaan palavissa raaka-aineissa, kuten kana tai kala, käytä alhaisia paistolämpötiloja ja lisää kattilaan reilusti rasvaa tai öljyä paistaessa. Valkuaisaineet voivat tarttua teräkseen jo matalissa lämpötiloissa ja siistin paistotuloksen saavuttaminen voi aluksi olla haastavaa. Kokeilemalla löydät sopivan paistolämpötilan. Vältä turhaa ruoan kääntämistä paistamisen alkuvaiheessa. Anna raaka-aineen paistua ensin rauhassa, jolloin hyvä paistopinta pääsee muodostumaan ja käännä vasta sitten. Tämä vähentää myös raaka-aineiden tarttumista huomattavasti.

Käyttöönotto ja puhdistaminen

Pese aina uusi paistinpannu ennen käyttöönottoa. Paistokattilan puhdistuu parhaiten heti käytön jälkeen, astian pintaan tarttunut ruoka on helppo puhdistaa keittämällä siinä vettä. Pese ja kuivaa paistokattila pesun jälkeen.

Sateenkaaren värit

Sateenkaaren värit teräksessä aiheutuvat äkillisestä lämmönvaihtelusta. Ilmiö on täysin vaaraton ja poistuu itsestään vähitellen. Voit käsitellä astian halutessasi etikkaliuoksella.

SE Det är viktigt att ställa in temperaturen när man använder den rostfria traktörpannan. Ett rostfritt kärl steker i betydligt lägre temperaturer än ytbelagda kärl – det är alltså viktigt att minska temperaturen för att undvika att mat bränns vid eller fastnar.

När du steker ingredienser som lätt kan brännas vid, till exempel kyckling eller fisk, använd då låga stektemperaturer och tillsätt rikligt med fett eller olja i pannan. Äggviteämnen kan fastna på stål redan vid låga temperaturer, och därför kan det i början vara svårt att uppnå ett prydligt resultat. Den rätta stektemperaturen hittar du genom att prova dig fram. Undvik i början av stekningen att vända maten i onödan. Låt först maten bli stekt i lugn och ro så att den får en bra stekyta, och vänd sedan. På så sätt undviker du dessutom att mat fastnar.

Ibruktagning och rengöring

Tvätta din nya traktörpanna innan du börjar använda den. Det är lättast att rengöra traktörpannan genast efter användning. Mat som fastnat får man lätt att lossna genom att koka vatten i traktörpannan. Tvätta och torka traktörpannan.

Regnbågsfärger

Regnbågsfärger på stål beror på plötslig temperaturförändring. Det är en helt riskfri företeelse som så småningom försvinner av sig själv. Om du vill kan du behandla traktörpannan med ättikslösning.

EN Finding the right temperature is essential. As a pan of stainless-steel browns at considerably lower temperatures than coated pans, it is important to use lower temperatures to avoid burning and sticking.

When frying sensitive foods, e.g. chicken or salmon, use a considerably lower temperature and add fat or oil generously while frying. Proteins may stick to steel even at low temperatures, so at first it may be difficult to get tidy results. You will find the right temperature by trying. Avoid turning the food too soon. First let it fry on its own for a while, so it gets a good browning, and then turn it. In this way, the food will also be less likely to stick to the frying pot.

First use and cleaning

Always wash a new pan before taking it into use. Clean the pan as soon as possible after use. If food has stuck to the pan, clean it by boiling water in it. Wash and dry the pan.

Rainbow colours

Rainbow colours on steel are caused by sudden changes of temperature. A totally harmless phenomenon, it will gradually disappear by itself. You may treat the pan with vinegar solution.