



KOLSTÅLSSTEKPANNA

Kockums Jernverks stekpanna tillverkas i Anderstorp av svenskt 3 mm kolstål från SSAB. Stekpannan är ca 20% lättare än en gjutjärnspanna. Vår egen instekning av den blåstrade stålytan med svenska vegetabiliska oljor ger unika stekegenskaper och väldigt god släpp-lätteffekt. Stekpannan tål höga temperaturer och sprider värmen jämnt och effektivt, vilket är perfekt för stekning och rostning. Den fungerar på alla typer av värmekällor och går också bra att använda i ugn upp till 200°. För att minska risken att pannan slår sig har insidans botten en lätt konvex form. Det svartlackerade handtaget har en präglad Kockumslogga samt hål för upphängning.

En kolstålsstekpanna blir bättre ju mer man använder den. Till en början kan man uppleva det som att det man tillagar fastnar i pannan, men låt köttet ligga kvar så släpper det när det fått en bra stekyta. Med tiden kommer den ursprungliga inbränningen att ersättas av ett nytt ytskikt som byggs upp efter hand som pannan används, detta ger en naturlig non-stickbeläggning. Det kan behövas lite mer smör/olja innan man fått till sin egen yta i stekpannan. Stekpannan vill bli väl omhändertagen men gör man det har man en långvarig vän i köket.

Kockums Jernverk erbjuder livstids garanti på kolstålsstekpannan under förutsättning att den använts enligt bruksanvisning och att kvitto från inköp kan visas upp.

SKÖTSELRÅD:

- Stekpannan från Kockums Jernverk är inbränd när du köper den - skölj bara av och torka den torr med hushållspapper - sen kan du börja använda den direkt.
- Välj alltid en värmezoon som motsvarar stekpannans botten. Värm stekpannan långsamt med en klick smör eller rapsolja. Börja på en låg temperatur och öka gradvis för att sprida värmen effektivt över hela ytan. När pannan väl är uppvärmd kan tillagningen ske på en lägre temperatur. Tänk på att om stekpannan hettas upp till över 450°C, eller för snabbt på induktion, kan det i vissa fall orsaka att den slår sig.
- Alla typer av redskap kan användas.
- Efter avslutad matlagning ska pannan svalna innan rengöring. Om man spolat kallt vatten i en het panna finns risk att den slår sig. Lämna aldrig en kolstålsstekpanna i blöt, efter någon minut riskerar den annars att börja rosta.
- Stekpannans handtag kan bli varmt, använd då grytlapp.
- Den svarta inbrända ytan kan eventuellt skifta i en rödbrun ton, detta är helt naturligt och beror på att kolstålet oxiderar under användning.

RENGÖRING:

- Rengör enbart med hett vatten och torka noggrant torr, även undersidan. Smörj därefter in stekytan med någon droppe olja. Med tiden ersätts den ursprungliga inbränningen av ett nytt ytskikt som byggs upp efter hand som pannan används, detta ger en naturlig non-stickbeläggning. Diskmedel eller diskmaskin ska aldrig användas för att rengöra en kolstålsstekpanna.
- Om du råkat bränna något så det fastnat i ytan, eller fått rostfläckar på stekpannan, rengör med t ex stålull eller liknande svamp och bränn därefter in ytan på nytt innan du använder pannan igen.
- Vid användande av syrliga ingredienser, som citron, vinäger och vin, kan ytbeläggningen luckras upp och stekpannans metall avge en järnsmak. Man kan då behöva göra en ny inbränning av pannan, men enklast reparerar man det genom att bara fortsätta använda stekpannan.

I det fall du vill göra en ny inbränning: Ställ stekpannan på plattan och värm upp långsamt tills det börjar ryka lite. Stryk ett lager neutral olja i stekpannan med hjälp av en trasa och stekpincett. Övervaka inbränningen noga. Det kommer att ryka så god ventilation rekommenderas. Upprepa inoljning och bränning tills du har en svart yta i pannan. En viss flammighet kan uppstå men är svår att undvika. Om det blir en blå ton kan du behöva sänka temperaturen.



Originalpanna samt två exempel på hur den kan ändra utseende. Det ena exemplet utan inoljning, det andra med inoljning efter varje rengöring.



Exempel på stekpanna som värmts upp för snabbt på en för liten värmezoon med följd att stekpannan slagit sig och vobblar på spisen.