



## STEKEPANNE KARBONSTÅL

Kockums Jernverks stekepanne produseres i Anderstorp av 3 mm svensk karbonstål fra SSAB. Stekepannen er ca. 20 % lettere enn en støpejernspanne. Vår egen innstekning av den sandblåste ståloverflaten med svenske vegetabiliske oljer gir unike stekeegenskaper og en svært god slipp-letteffekt. Stekepannen tåler høye temperaturer og fordeler varmen jevnt og effektivt, noe som er perfekt for steking og risting. Den fungerer på alle typer av varmekilder og kan også fint brukes i ovn i opptil 200 °C. For å redusere risikoen for at pannen skades har bunnen på innsiden en lett konveks form. Det svartlakkerte håndtaket har en preget Kockums-logo samt hull for å opphengning.

En stekepanne i karbonstål blir bedre jo mer man bruker den. I begynnelsen kan man oppleve det som om det man tilbereder setter seg fast i pannen, men la kjøttet ligge igjen, så slipper det taket når det har fått en god stekeflate. Med tiden blir den opprinnelige innbrenningen erstattet av et nytt overflatelag som bygges opp etter hvert som pannen brukes, dette gir et naturlig non-stick-belegg. Det kan trenge litt mer smør/olje før man har fått sin egen overflate i stekepannen. Hvis man tar godt vare på stekepannen, har man en trofast venn i kjøkkenet i lang tid.

Kockums Jernverk tilbyr livstidsgaranti på karbonstålstekepannen forutsatt at den brukes i henhold til den medfølgende bruksanvisningen og at man kan fremvise den originale kvitteringen.

### VEDLIKEHOLDSRÅD:

- Stekepannen fra Kockums Jernverk er innbrent når du kjøper den – bare skyll av og tørk den med kjøkkenpapir – så er det bare å begynne å bruke den med det samme.
- Varm stekepannen langsomt med en klatt smør eller olje i. Begynn på en lav temperatur og øk gradvis for å fordele varmen jevnt over hele overflaten. Når pannen er godt oppvarmet, kan tilberedningen skje på en lavere temperatur. Bruk alltid romtempererte råvarer. Husk at dersom stekepannen varmes opp til over 450 °C eller for raskt på induksjon, kan det i enkelte tilfeller forårsake at den skades.
- Alle typer av redskap kan brukes.
- Etter matlaging skal pannen avkjøles før rengjøring. Hvis man heller kaldt vann i en varm panne, finnes det en risiko for at den skades. Legg aldri en stekepanne av karbonstål i bløt, etter et minuttstid finnes det en risiko for at den begynner å ruste.
- Håndtaket på stekepannen kan bli varmt, så bruk en gryteklut.
- Den svarte, innbrente overflaten kan eventuelt endres til en rødbrun farge, dette er helt naturlig og skyldes at karbonstål oksiderer under bruk.

## RENGJØRING:

- Rengjør kun med varmt vann, og tørk alltid pannen helt tørr, også undersiden. Smør deretter inn stekeflaten med en dråpe olje eller tø. Med tiden erstattes den opprinnelige innbrenningen av et nytt overflatelag som bygges opp etter hvert som pannen brukes, dette gir et naturlig non-stick-belegg. Oppvaskmiddel eller oppvaskmaskin skal aldri brukes for å rengjøre en stekepanne av karbonstål.
- Hvis du har brent noe slik at det har festet seg i overflaten, eller fått rustflekker på stekepannen, rengjør du med f.eks. stålull eller svamp og brenner deretter inn overflaten på nytt før du bruker pannen igjen.
- Ved bruk av syrlige ingredienser som sitron, eddik og vin, kan overflatebelegget smuldres opp, og metallet i stekepannen kan avgi en jernsmak. Da er det kanskje nødvendig å foreta en ny innbrenning av pannen, men den enkleste måten å reparere det på er simpelthen å fortsette å bruke stekepannen. I tilfelle du vil foreta en ny innbrenning: Sett stekepannen på platen og varm opp langsomt til det begynner å ryke litt. Stryk et lag nøytral olje i stekepannen ved hjelp av en fille og stekepinsett. Følg nøye med på innbrenningen. Det kommer til å ryke, så god ventilasjon anbefales. Gjenta innoljingen og brenningen til du har en svart overflate i pannen. En viss flammethet kan oppstå, dette er vanskelig å unngå. Hvis det blir en blålig farge, blir du kanskje nødt til å senke temperaturen.



Originalpanne samt to eksempler på hvordan den kan endre utseende. Det ene eksempelet uten innoljing, det andre med innoljing etter hver rengjøring.