

Att välja rätt stekpanna



KONSUMENTINFORMATION OM BELAGLDA STEKPANNOR

ATT HITTA RÄTT I STEKPANNEDJUNGELN

De flesta stekpannor som säljs i Sverige idag är tillverkade i länder där man till största del använder gasspis. På gasspis fungerar en tunn och lätt stekpanna bra, men om en panna för gasspis

används på elspis blir den tunna botten ofta ojämn vilket ger sämre stekresultat. Ett bra sätt att tänka när du skall köpa en ny stekpanna är att sätta priset på din stekpanna i relation till priset på maten du steker.

STOMME

Det vanligaste materialet i belagda stekpannor är aluminium, en lättmetall som leder värme mycket bra. I de lite enklare och billigare stekpannorna används 2-5 mm kallpressad aluminiumplåt som stomme (bäst för gasspis). För elspis rekommenderas en stekpanna med gjuten aluminiumstomme som är 6-10 mm tjock.

Den väger mer men håller sig alltid plan vilket ger ett betydligt bättre stekresultat.

Slutsatsen blir att en lätt stekpanna är bäst till gas och en tyngre passar bättre till alla typer av elspisar.

YTBELÄGGNINGAR

Det finns många beläggningar att välja på och reklamen berättar om hur hård och slitstark just deras beläggning är, till och med så hård att det går att använda vilka metallredskap som helst utan att stekpannan slits. Sanningen är att det inte finns någon beläggning som håller om vi använder metallredskap. Det blir alltid mindre slitage med plastredskap och därigenom får beläggningen längre

livslängd. Hur länge beläggningen håller avgörs lika mycket av pannans skötsel (ser skötseråd) som av beläggningens hårdhet. En stekpanna med en bra beläggning bör hålla 4-5 år, men fakta är att många hushåll sliter ut sin stekpanna redan efter ca 2 år. Om man följer bruksanvisningen i denna broschyr kommer livslängden på stekpannan att öka dramatiskt.

Exempel på bra beläggningar är Platinum och Titan.

KALLPRESSADE STEKPANNOR

Lätta stekpannor tillverkade i pressad aluminiumplåt

Stekpannor i den här kategorin har i de flesta fall en tunnare botten med en tjocklek på 2-5 mm.

I denna kategori stekpannor hittar vi ingen proffspanna vilket beror på att en tunn botten alltid steker sämre än en tjock botten. Priset på dessa kärl styrs

av stekpannans botten tjocklek och vilken beläggning tillverkaren har valt.

Dessa stekpannor finns i alla typer av butiker och då ofta som ett lågprisalternativ.



Fördelar med en tunn botten:

- lätt
- billig
- lämplig på gasspis



Negativa egenskaper på elspis:

- kortare livslängd
- ojämn botten
- ojämn värme
- sämre stekyta

GJUTNA STEKPANNOR

Tillverkade av gjuten aluminium

En gjuten stekpanna har en botten tjocklek på 6-10 mm.

Därför är en gjuten stekpanna det självklara valet för den matintresserade och kan närmast beskrivas som en modern gjutjärnspanna. Stekpannan har perfekt

värmefördelning ända upp i kanterna tack vare sin kraftiga och alltid plana stomme.

Dessa stekpannor hittas hos fackhandeln och restauranggrossister.



Fördelar med en plan botten:

- bra stekyta
- jämn värme
- längre livslängd
- lämplig för alla spistyper



Negativa egenskaper:

- väger något mer än en pressad stekpanna
- kan vara något dyrare

Exempel på bra gjutna stekpannor är LOOK cookware från Island och Risoli som är tillverkad i Italien. Den senare fungerar dessutom bra på induktionsspisar.



ROSTFRIA STEKPANNOR

Med sandwichbotten

Nu när induktionsspisen blir vanligare och stekpannorna måste vara magnetiska i botten, så blir belagda stekpannor i rostfritt stål allt vanligare. En sådan är oftast utrustad med en sandwichbotten, dvs bottenplattan består av minst tre lager.



Positiva egenskaper:

- bra stekyta
- jämn värme i botten
- lämplig på alla spistyper



Negativa egenskaper:

- ingen stekvärme i väggarna
- högre vikt än en aluminiumpanna

Två stycken rostfria lager där det undre är magnetiskt, där emellan en kärna av aluminium och väggar ända upp av rostfritt stål. Denna typ av botten ger en koncentrerad värmespridning i botten medan väggarna ej blir stekvarma.

ROSTFRIA STEKPANNOR

Med kärna av aluminium

För att få en jämnare värmespridning ända upp på kanterna finns det stekpannor med rostfritt stål på in- och utsida med en kärna av aluminium ända upp



Positiva egenskaper:

- bra stekyta
- jämn stekvärme ända upp i väggarna
- lämplig på alla spistyper



Negativa egenskaper:

- avancerad teknik ger högre pris
- något högre vikt än en pressad aluminiumpanna

till kanten. Denna konstruktion av stekpanna är dyrare att tillverka men har en mycket god värmefördelning.

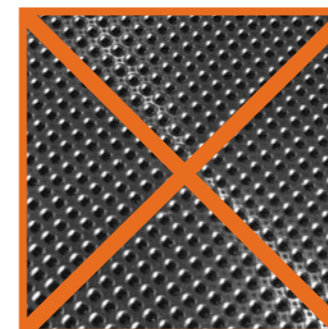
Exempel på bra rostfri stekpanna med kärna av aluminium är Demeyere Multiglide



ENERGIUPPTAGNING



100% magnetisk bottenplatta för maximal energiupptagning



70% magnetisk bottenplatta

Den magnetiska bottenplattan som täcker 100% av botten, utnyttjar all effekt från induktionsspisen. Du får snabb uppvärmning, jämn värmefördelning och inget energibortfall.

För att kunna utnyttja så nära 100% av energin som möjligt måste stekpannan vara helt plan i botten.

Till induktionsspis är det inte bara viktigt med en plan botten, utan också att det magnetiska materialet täcker hela undersidan på stekpannan /kastrullen (se bild).

**SPARA UPP
TILL 30%
ENERGI**

HANDTAG OCH KNOPP

Om handtagen tål ugnsvärme så fungerar stekpannan inte bara som stekpanna utan även som ugnform med fantastiska släpplätt egenskaper. Känn efter om din hand trivs med handtaget. Det är bra om knoppen fungerar som en ångventil vilket gör stekning under lock möjlig.



ELSPIS / KERAMIKHÄLL / VEDSPIS

Dessa kräver gjutna stekpannor med en tjocklek av minst 6 mm, dels för att den gjutna botten aldrig blir ojämn och dels för att en tjockare botten alltid ger bättre stekyta på maten.

En allt för tunn botten (lätt stekpanna) blir snart ojämn och ger dålig värmefördelning samt betydligt sämre

stekyta på maten. Även rostfria stekpannor fungerar bra på både hållspis och traditionella gjutjärnsplattor.

Högsta effekt på en elspis ger mellan 650°C–700°C och normal stekvärme ligger mellan 165°C–185°C. För matens skull är det bättre att värma upp stekpannan på medelvärme

GASSPIS

En gasspis är en mycket bra värmekälla för matlagning. Här höjer och sänker man temperaturen i

kärlet mycket snabbt och därför är det inte lika viktigt med tjockbottnade kärl på denna typ av värmekälla.

INDUKTIONSSPIS

Moderna spisar kräver smarta stekpannor.

Demeyere från Belgien har uppfunnit en stekpanna som stänger av spisen innan den överhettas. Observera att det fungerar endast på induktionsspisar. Induktionsspis är framtidens spis och har gasens alla fördelar när det gäller att reglera temperaturen

snabbt. Induktion fungerar endast om stekpannan har en magnetisk botten och allra bäst om det är en heltäckande bottenplatta (vilket inte alltid är fallet). Tjockleken på stekpannan är lika viktig till induktion som till keramikhällen.



Tänk på att värmen från alla spistyper på högsta effekt är alldeles för hög för stekning. Det är inte stekpannan som blir förstörd utan det är maten som ligger i stekpannan som blir bränd. Därför rekommenderar vi att värma upp stekpannan på medelvärme. Högsta effekt är endast till för att vatten skall koka på rimlig tid.

För tjugo år sedan såldes belagda stekpannor med argumentet:

Stek utan fett

Idag är argumentet:

Stek utan att det fastnar

Att steka med eller utan fett är en smaksak och fullt möjligt. Smör/margarin är en smakbärare som ofta höjer smakupplevelsen och ger en vacker färg på maten. Varken kött eller fisk absorberar fett i stekpannan.

Hur jag får min stekpanna att hålla så länge som möjligt.

- Din nya stekpanna fungerar bara så länge den är ren. Diska därför alltid ur den med diskmedel efter användning.
- Koka ur pannan med vatten och diskmedel en gång i månaden i förebyggande syfte.
- Använd ej kärlet till förvaring av mat, då salter och syror kan skada beläggningen.
- Instekning är inte nödvändigt, men använd gärna lite smör eller olja första gången den används.
- Använd ej vassa redskap. Många av dagens plastredskap är till och med flexiblare och bättre än en stekspade av stål.
- Använd rätt temperatur. Bränner du maten bränns även beläggningen med kortare livslängd som resultat.

Vad händer med smöret vid olika temperaturer?

- 155° Smöret börjar bli ljusbrunt.
- 165° Smöret är mellanbrunt och har lägsta stektemperatur.
- 170° Smöret tystnar och vi har lämplig temperatur för det allra flesta maträtter.
- 185° Smöret är mörkbrunt med svagt bränd smak lämplig endast för kortare stekning.
- 200° Smöret är brunsvart med bränd smak och olämpligt för stekning.

Vad kan gå fel?

Om det fastnar i stekpannan beror det på att maten inte längre har kontakt med den ursprungliga beläggningen. Detta kan förklaras med någon av dessa tre följande orsaker:

1. Beläggningen är utsliten och då är det dags att införskaffa en ny stekpanna.
2. Blåsbildning har uppstått, varpå beläggningen flagar. Detta är ett tillverkningsfel och stekpannan byts ut på inköpsstället mot uppvisande av kvitto eller garantisedel under garantitiden.
3. Ytan ser bränd ut. Det är inte beläggningen som är bränd utan inbrända rester av stärkelse, äggviteämnen m.m. som är kvar i pannan. Orsaker till detta är att stekpannan inte blivit tillräckligt rengjord efter användning eller maten har bränts så att en ny ytbeläggning har bildats. Den inbrända beläggningen är omöjlig att få bort och därför är det nu dags för en ny stekpanna. Detta är inte en reklamation.



DEMEYERE



RISOLI



LOOK
COOKWARE



Att köpa stekpanna kan tyckas vara bland det enklaste i världen. Om man då ska beakta vad stekpannan skall uppnå i relation till priset, livslängd och möjligheter blir det genast ett knivigare val.

I den här broschyren får Du råd och hjälp att välja den stekpanna som passar dig bäst. Här kan Du läsa om olika ytskikt, temperaturer, spisval, energi och andra råd som får Din stekpanna att bli en långvarig kamrat i köket.

Lycka till med Ditt val och Din nya kökskarmat.



Dafra Försäljning AB
För konsumentkontakt tel 08-681 00 50
www.dafra.se