

Att steka med
DEMEYERE



DEN FEMSTJÄRNIGA STEKPANNAN

Demeyere Proline

Den enda femstjärniga stekpannan i Demeyeres sortiment med fantastiska stekegenskaper. Håller livet ut.

Proline fungerar på alla förekommande spistyper, även induktion.

Proline består av sju olika lager stål och aluminium. Ytskiktet är av stål, den absolut renaste kvalitet som finns, och är dessutom silvinoxbehandlat. Silvinox är Demeyeres egen metod för rening av stål.

När man steker i rostfria kärl är det viktigt att tänka på vilken temperatur stekpannan har. Vid för hög temperatur kan maten fastna eller helt enkelt brännas vid. Proline tål högsta värme, men det gör inte maten.

En spisplatta kan bli upp till 700 grader varm och normal stek- temperatur är mellan 170 -180 grader. Vanligen är 2/3 av spisens effekt lagom för stekning medan full effekt på spisen är lämplig endast för vattenkokning.

BRUKSANVISNING

Att steka i rostfritt är som att grilla. Maten kan till att börja med fastna, men släpper så fort porerna har stängts. För att få den bästa stekytan är det bra om maten vänds så få gånger som möjligt.

Värm aldrig upp en stekpanna på högsta värme, lämplig temperatur är ca: 2/3 effekt.

Det går att steka i olja men det är lättare att se om stekpannan är för varm om smör används.

Proline skall diskas med diskmedel och tål diskmaskin.

Vid behov koka ur stekpannan med lite vatten och diskmedel.

Kalk eller järnhaltigt vatten kan lämna avlagringar på stålet dessa tas lätt bort med ättika.

LYCKA TILL!

Så hittar jag rätt stektemperatur



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



Designade av kockar – tillverkade av ingenjörer

Brett sortiment av professionella
matlagningskärl, som används av
kända kockar runt hela världen