

# LACOR -HIILITERÄSPANNU

## Ennen käyttöä – rasvanpoltto

Pese pannu kuumalla vedellä ja kuivaa. Levitä pannulle pieni määrä öljyä, silavaa tai ankanrasvaa ja kuumenna hitaasti, kunnes rasva alkaa savuta kevyesti. Kuivaa talouspaperilla. Rasvanpolton voi toistaa, mutta tarttumaton paistopinta syntyy aikaa myöten pannua käytettäessä. Mitä tummemmaksi pannun pinta patinoituu, sitä vähemmän ruoka tarttuu siihen kiinni.

## Käyttö

Kuumenna pannussa pieni määrä öljyä tai voita reseptin mukaan ja ruskista ruokaa kuumassa pannussa noin 45 s kummaltakin puolelta. Alenna sitten lämpöä ja paista loppuun.

Älä käytä pannua ruoan säilytykseen.

## Induktioliesi

Induktio on poikkeuksellisen voimakas lämmönlähde, joten kuumenna kylmä pannu aina vähitellen, ettei pohja väännä.

Älä käytä Booster-toimintoa. Nämä varotoimet ovat erityisen tärkeitä, kun pannun halkaisija on 26 cm tai suurempi. Induktioliedellä keittoalueen halkaisijan on oltava mahdollisimman samankokoinen kuin pannu.

## Puhdistaminen

Pese pannu heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja kuivaa.

Uusi pannu kannattaa pesun jälkeen öljytä kevyesti ja säilyttää kuivassa.

## Varoitus!

Hiiliteräs on pehmeä metalli, minkä takia paistinpannun pinnassa voi olla pieniä naarmuja. Nämä eivät vaikuta pannun käyttöominaisuuksiin eivätkä näy käyttöönoton jälkeen.

Älä liota pannua pitkään. Irrota tarttunut ruoka karhunkielellä tai kovalla harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

Happamat ruoka-aineet, kuten tomaatti, valkoviini ja sitruuna saattavat vaalentaa pannun patinaa (valkoiset tahrat), mutta pannu saa tumman värinsä takaisin jatkuvassa käytössä.

Jos pannu ruostuu kosteassa, poista ruoste karkealla harjalla tai hiomapaperilla. Pannun pinnan voi aina uudistaa suolakäsittelyllä: paista kuivassa pannussa suolaa 1–2 min, hankaa pinta puhtaaksi teräsvillalla tai hiomapaperilla, huuhtelee ja kuivaa.

Tee sitten rasvanpoltto kuten uudelle pannulle.