

# CHEZ MARIUS

keittiötarvikkeiden erikoisliike | HELSINKI

Chez Marius Oy • Fredrikinkatu 26 • 00120 Helsinki • puh. 09 612 3638 • [chezmarius.fi](http://chezmarius.fi)

## Pinnoitettujen pannujen hoito-/käyttöohje

Laadukas pinnoitettu pannu kestää oikein käytettynä noin 4-5 vuotta valmistajasta riippumatta.

Pannun käyttöikään voit itse vaikuttaa seuraavilla ohjeilla:

- Laita pannulle hieman öljyä tai käyttämäsi paistorasvaa ja odota, että pannu on lämmennyt.
- Parhaan paistotuloksen saat käyttämällä keskikovia tai matalia lämpötiloja. Liian kovat lämpötilat pilaavat niin raaka-aineet kuin pannunkin.
- Älä laita kuumaan pannuun mitään kylmiä raaka-aineita. Äkillinen lämmönvaihtelu vaurioittaa pinnoitetta sekä pannun runkoa. Raaka-aineiden tulisi aina olla huoneenlämpöisiä.
- Käytä pinnoitetuilla pannuilla vain puisia, silikonisia tai muovisia paistovälineitä. Mikäli kuitenkin käytät teräksisiä paistovälineitä käytä niitä varoen, jotta pinnoite ei naarmuunnu.
- Älä ylikuumenna pannua tyhjänä liian kuumaksi tai unohda sitä hellalle pitkäksi aikaa, koska tällöin pinnoitteen käyttöikä lyhenee jopa vuodella. Lisäksi pannun runko voi vääntyä.
- Pese pannu käytön jälkeen, kun se on jäähtynyt. Pesu kuumalla vedellä tiskiainetta ja harjaa käyttäen.
- Älä koskaan pese pannua astianpesukoneessa, vaikka ohjeissa näin lukisi. Se vähentää pannun ikää huomattavasti.

