



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

## VINKKEJÄ RUOSTUMATTOMAN TERÄSPANNUN KÄYTTÖÖN

- Pannua voi käyttää kaikilla liesityypeillä, myös induktiolla.
- Pannua käytettäessä lämpötilan säätö on käytön kannalta tärkeää. Teräspannu ruskistaa huomattavasti matalammissa lämpötiloissa kuin esim. pinnoitetut pannut. Tämä vaatii alkuun hieman harjoittelua!
- Herkempiä raaka-aineita, kuten kanaa ja punaista kalaa paistaessa, alenna paistolämpötilaa vähintään kolmanneksella.
- Valkuaispitoiset ja rasvattomat raaka-aineet, kuten kananmuna ja valkoinen kala tarttuvat hyvin herkästi teräkseen. Niiden paistamiseen suositellaan pinnoitettua pannua!
- Ruostumattoman teräspannun voi huoletta pestä astianpesukoneessa.
- Pannulla voi käyttää sekä muovi-, puu- että metallivälineitä.
- Jos pannuun palaa jotain kiinni, sen voi poistaa joko kiehauttamalla siinä vettä ja pesemällä tiskiharjalla, tai vaikeammissa tapauksissa hankaamalla sitä karkealla sienellä tai teräsvillalla.
- Laadukas ruostumaton teräspannu kestää käytössä vuosikymmeniä.

