

Bruksanvisninger

Bruerveiledning av Börner keramisk titan
panner og gryter

- Vask pannen / gryten før bruk med oppvask middel.
- Stek den inn første gangen med smør / olje eller margarin. (Kun første gangs bruk)
- Pannen / gryten er nå klar for bruk. Du velger selv om du fortsetter med fett, eller uten.
- Etter hver gang pannen / gryten er i bruk skal den vaskes med oppvask middel. Den kan settes i oppvaskmaskin.
- Pannen / gryten tåler å settes i stekovnen. Alle håndtak og ører tåler inntill 250 `c, dette gjelder også glass lokk.
- På de store stekepannene kan det være nødvendig å etterstramme festeskruen i håndtaket etter en tids bruk

Bilde av
416830_283_254[1]

Før bestilling klikk på butikken i menyraden og velg ditt produkt.

C, Cristel og du

Steking uten fett

Bilde av
416895_208_162[1]

Bilde av
416896_208_162[1]

Bilde av
416898_208_162[1]

Bilde av
416897_208_162

Varm steke- eller sauterpannen. Du kan kontrollere om den har nådd riktig temperatur ved å helle et par dråper vann i pannen. Dersom dråpene beveger seg som små baller, er pannen varm nok til at du kan legge i kjøttet som skal stekes.

Legg kjøttet flatt i din CRISTEL steke- eller sauterpanne. Det vil sitte fast et par sekunder før det "setter seg". Kjøttet løsner av seg selv når det er akkurat passe stekt.

Snu kjøttet og skru ned varmen dersom det er nødvendig. Dersom du ønsker å steke kjøttet helt gjennom, som med svin for eksempel, steker du det et par minutter lenger med lokket på etter at de først har helt over litt vann.

Server kjøttet alene eller med en saus du liker. Storfekjøtt, lam og kylling kan stekes på denne måten. Når du har ut kjøttet, heller du litt vann som kan i pannen til den var