

SATAKE

HONEYCOMB NON-STICK STEKPANNA I LÄTTVIKTSGJUTJÄRN

LÄTT GJUTJÄRNSSTEKPANNA - HONEYCOMB - NON-STICK

Det fördelaktiga valet av lättvikts gjutjärn är dess mångsidighet. Materialet tillåter att koka, woka, frittera och steka alla sorters råvaror. Gjutjärn håller höga och precisa temperaturer och stekpannan är snabb att justera temperaturen upp och ner på.

Till skillnad från stekpannor med jämn yta fördelar Satake stekpannor olja eller smör jämt över hela stekytan. Den unika ytan "Honeycomb" fördelar också värmen jämt så att det blir samma tillagningsgrad över hela stekpannan.

Honeycomb-mönstret tillsammans med non-stickbeläggningen ger stekpannan otroligt bra egenskaper. Perfekt stekyta med mindre olja eller smör samt att råvarorna inte fastnar.

Stekpannan tål ugnstemperaturer upp till 250°C.

- Diska och torka ur stekpannan noga innan första användning.
- Olja in stekytan med matolja.
- Induktion går utmärkt att använda, men tänk på att inte sätta en tom stekpanna på max värme. Det förstör beläggningen på stekpannan.
- Låt stekpannan svalna innan rengöring. Använd en diskborste eller en våt trasa för att rensa stekytan.
- Stekpannan tål maskindisk, men vi rekommenderar handdisk.
- Vid maskindisk rekommenderas ekologiskt diskmedel och låg temperatur. Maskindisk kan påverka stekpannans färg.
- Torka pannan torr efter rengöring.
- Tillagning av syrliga råvaror kan påskynda nedbrytningen av beläggningen.
- Stekpannan får inte användas i microvågsugn.



VIKINGSUN

GENERALAGENT VIKINGSUN AB

WWW.VIKINGSUN.SE

INFO@VIKINGSUN.SE

+46 8 54511880

WWW.SATAKE.SE

SATAKE

HONEYCOMB NON-STICK STEKPANNA I LÄTTVIKTSGJUTJÄRN



AMERICAN PANCAKES

Ca 4 portioner

2 ägg från frigående utomhushöns
2,2 dl mjölk
190 g mjöl
½ tsk salt
1 msk florsocker
4 tsk bakpulver
5 msk smält smör, osaltat
Smör till stekning
Lönnsirap & amerikanska blåbär

Vispa ihop äggen med mjölken och det smälta smöret i en bunke. Vispa ihop bakpulvret med salt, socker och mjöl i en annan bunke. Häll äggblandningen över mjölblandningen och blanda varsamt med en trägaffel bara precis så att alla ingredienserna blandats. Lite små klumpar här får det gärna vara kvar.

Värm er Satake Stekpanna till mediumhet. Häll i cirka 4 msk pannkakssmet per pannkaka. Stek tills ni ser fina små luftbubblor i smeten. Vänd då pannkakan och stek en minut på andra sidan.

Servera pannkakorna med amerikanska blåbär och varm lönnsirap.

PERFEKTA SCRAMBLED EGGS

Ca 2 portioner

2 stora ägg från frigående utomhushöns
6 msk mjölk 3%
Salt & svartpeppar
1 msk smör

Vispa lätt ihop äggen med mjölken och krydda med lite salt och peppar. Det ska precis gå ihop och behöver inte vispas mycket.

Värm er Satake Stekpanna till mediumhet med en klick smör. Låt smöret fräsa klart, men inte brynas.

Häll i äggsmeten och låt stå orörd i 20 sekunder. Dra sedan en trägaffel eller slev in mot mitten från alla håll så att äggblandningen varsamt vänds runt. Låt dra i ytterligare 10 sekunder och vänd runt med trägaffeln igen. Fortsätt så tills blandningen är fast på vissa områden och lätt rinnig på andra. Dra stekpannan från plattan och låt dra i 30 sekunder innan servering.

Sammetslen och löjligt delikat!