

## HIILITERÄSPANNU

### Yleistä

Hiiliteräspannu on hyvä vaihtoehto pinnoitetuille pannuille, mutta valuraudan tapaan vaatii pientä hoitoa. Hyvin hoidettuna hiiliteräspannuun muodostuu rasvan ja hiilen muodostama luonnollinen non-stick -pinta, jolloin hoidon tarve vähenee ja tarttumattomuus lisääntyy.

Hiiliterästä voi käyttää kaikilla lämmönlähteillä ja liesitasoilla, myös induktiotasolla. Metallikahvaista pannua voi käyttää myös uunissa max. 100 astetta. Muovi- ja puukahvaisia ei saa laittaa uuniin.

Hiiliteräs ei ole yhtä huokoinen materiaalina kuin valurauta, joten siinä voi huoletta paistaa kaikkia raaka-aineita. Korkean valkuaisainepitoisuuden omaavissa raaka-aineissa, kuten kananmunassa tai valkoisessa kalassa, on syytä olla tarkkana ja laskea lämpötilaa reilusti.

Hiiliterästä ei kannata yrittää pitää kirkkaan teräksen värisenä vaan se muuttua väriä käytössä tummemmaksi. Pannun sisäpinnan ollessa täysin musta, on sen luonnollinen non-stick pinta parhaimmillaan. Pannu on periaatteessa käyttökelvoton vasta, kun sen pohjassa tai kyljessä on reikä.

### Esikäsittely

Esikäsittelynä pese pannu kuumalla vedellä ja tiskiaineella kunnolla hangaten, jotta varastoinnin aikainen suojaöljy peseytyy pinnasta pois.

### Hoito

Hiiliteräspannua ei saa pestä astianpesukoneessa, mutta käsin pestessä voidaan tarvittaessa käyttää tiskiainetta. Hiiliteräspannussa ei voi säilyttää ruokaa tai sitä ei saa jättää tiskialtaaseen likoamaan ruostumisen takia. Jos pannuun ilmestyy pintaruoste, ei se kuitenkaan ole käyttökelvoton vaan ruosteen voi poistaa esimerkiksi karkealla sienellä tai teräsvillalla. Pannuun kannattaa myös käytön ja pesun jälkeen lisätä rypsiöljyä, ettei pintaruostetta pääse syntymään varastoinnin aikana.

Hiiliteräspannun prässätty runko saattaa toisinaan kovissa lämpötiloissa tai lämpötilan vaihteluissa hieman vääntyä. Sen estämiseksi on syytä välttää kuumaa pannun laittamista kylmään veteen tai jääkaappikylmien raaka-aineiden laittamista kuumaan pannuun. Myös pannun käyttäminen lieden täysillä tehoilla saattaa aiheuttaa vääntymisen. Jos vääntymistä pääsee tapahtumaan, kannattaa pannu laittaa kestäväälle alustalle väärinpäin ja kopauttaa vasaralla keskelle pannun pohjaa.



## HIILITERÄSWOK

### Yleistä

Hiiliteräs on aito ja alkuperäinen wok-pannujen materiaali Aasiassa. Hyvin hoidettuna hiiliteräswokkiin muodostuu rasvan ja hiilen muodostama luonnollinen non-stick -pinta, jolloin hoidon tarve vähenee ja tarttumattomuus lisääntyy.

Hiiliteräswokkia, etenkin laakeapohjaista, voi käyttää kaikilla lämmönlähteillä ja liesitasoilla, myös induktiotasolla.

Hiiliteräs ei ole yhtä huokoinen materiaalina kuin valurauta, joten siinä voi huoletta paistaa kaikkia raaka-aineita. Korkean valkuaisainepitoisuuden omaavissa raaka-aineissa, kuten kananmunassa tai valkoisessa kalassa, on syytä olla tarkkana ja laskea lämpötilaa reilusti.

Hiiliterästä ei kannata yrittää pitää kirkkaan teräksen värisenä vaan se muuttaa väriä käytössä tummemmaksi. Pannun sisäpinnan ollessa täysin musta, on sen luonnollinen non-stick pinta parhaimmillaan. Pannu on periaatteessa käyttökelvoton vasta, kun sen pohjassa tai kyljessä on reikä.

### Esikäsittely

Lämmitä wokissa pari ruokalusikallista rypsiöljyä ja levitä se talouspaperilla koko wokin sisäpintaan. Lämmitä pannua lisää ja pyyhi pintaa kuivalla talouspaperilla. Pinnasta irtoaa varastoinnin aikainen suojaerros ja pannu on käyttövalmis kun pinnasta ei enää irtoa paperiin tummaa suoja-ainetta.

### Hoito

Hiiliteräswokkia ei saa pestä astianpesukoneessa, mutta käsin pestessä kannattaa käyttää tiskiainetta. Hiiliteräspannuissa ei voi säilyttää ruokaa tai sitä ei saa jättää tiskialtaaseen likoamaan ruostumisen takia. Jos pannuun ilmestyy pintaruoste, ei se kuitenkaan ole käyttökelvoton vaan ruosteen voi poistaa esimerkiksi karkealla sienellä tai teräsvillalla. Wokin pintaan kannattaa myös käytön ja pesun jälkeen lisätä rypsiöljyä, ettei pintaruostetta pääse syntymään varastoinnin aikana.

Hiiliteräswoikin prässätty runko saattaa toisinaan kovissa lämpötiloissa tai lämpötilan vaihteluissa hieman vääntyä. Sen estämiseksi on syytä välttää kuuman pannun laittamista kylmään veteen tai jääkaappikylmien raaka-aineiden laittamista kuumaan pannuun. Myös pannun käyttäminen lieden täysillä tehoilla saattaa aiheuttaa vääntymisen. Jos vääntymistä pääsee tapahtumaan, kannattaa pannu laittaa kestäväälle alustalle väärinpäin ja kopauttaa vasaralla keskelle pannun pohjaa.

