

SK-Metalli Oy
Rantakulmantie 86
28600 Pori
Markku Suominen
myynti@skmetalli.com
www.skmetalli.com
puh. 050-4669033

Helmikuu 2016

1. (2)

VALURAUDAN HOITO-OHJEITA

SK-Metalli Oy:n Kesäkeittiön lettupannu ja parila on valmistettu kotimaisesta korkealuokkaisesta valuraudasta, jonka ainesos on lähellä vanhaa patarautaa. Tämä tarkoittaa, että tuotteet antavat mahdollisimman hyvän tuloksen juuri ruuanlaitossa. Valurauta on kestävä materiaali, joka oikein hoidettuna käytössä vain paranee.

OLE AINA VAROVAINEN KUN KÄSITTELET KUUMIA VALUTUOTTEITA, TULTA TAI HIILLOSTA

Valurauta-astioiden käyttöönoton suhteen ohjeistus ei ole vuosikymmenten saatossa muuttunut. Tämä tarkoittaa sitä, että ennen tuotteiden käyttöönottoa ne pitää ns. rasvapolttaa. Rasvanpolton tarkoituksena on saada valurauta-astian pintaan ja huokoisen pinnan alle poltettu rasvakerros, joka sitten käytön myötä ja oikein hoidettuna vain vahvistuu ja valurauta-astia saa sille tyyppillisen mustan ja kiiltävän pinnan.

1. Tee puista kunnan tuli Kesäkeittiöön ja anna sen palaa hiillokselle. Voit myös käyttää grillihiiliä ja tehdä niistä hiilloksen. Hiillos on tässä yhteydessä parempi kuin avotuli, koska avotulella syntyy helposti nokea, eikä rasvanpoltto onnistu silloin parhaalla mahdollisella tavalla.
2. Hiero lettupannu / parila molemmilta puolilta suolattomalla sianihhralla eli "fläskillä" ja aseta valutuote hiillokselle. Anna rasvan "paistua" tuotteen molemmilta puolilta jonkun aikaa ja ota lettupannu / parila sitten pois hiillokselta ja anna sen jäähtyä. Tuotteen jäähtyttyä poista talouspaperilla pinnoilta irtonainen ihra ja valutuotteesta aina aluksi lähtevä tumma ainesosa. Toista toimenpide muutaman kerran ja aseta tuote lopuksi poikkivarteen ja puhdistuksen jälkeen lisää paistopintoihin rypsiöljy.
3. Sianihra on rasvanpoltossa rypsiöljyä parempi vaihtoehto, koska ihralla on rypsiöljyä parempi kuumakestävyys ja korkeampi syttymispiste. HUOM! Liian kova kuumuus aiheuttaa rasvan leimahtamisen / rasvapalon ! Rasvanpolton jälkeen valutuotteet eivät ole vielä kovinkaan mustia, mutta käyttökelpoisia. Tumma rasvapoltettu pinta saadaan valuun vasta käytön myötä oikeita hoito-ohjeita noudattaen.

Lettupannun ja parilan puhdistukseen ei tarvitse eikä pidä käyttää pesuaineita, koska pesuaine hävittää rasvapoltossa valuun saadun rasvapinnan. Lettupannun ja parilan puhdistukseen ei myöskään tarvita teräsharjoja eikä muita perinteisiä grillien puhdistusvälineitä. Muista kuitenkin olla varovainen kuumien valutuotteiden ja tulen käsittelyssä.

Puhdista parila / lettupannu käytön jälkeen seuraavasti:

1. Ruuanlaiton jälkeen pidä Kesäkeittiössä vielä pieni tuli / hiillos ja lisää lettupannuun / parilaan puhdasta vettä sen verran kuin reunat antavat mahdollisuuden siis hieman reunojen alapuolelle saakka.
2. Säädä poikkivarrella sopiva korkeus ja anna veden kiehua kunnolla lettupannussa / parilassa.
3. Siirrä varovasti lettupannu / parila sivuun tulesta ja aloita puhdistaminen perinteisellä juurakko patasudilla. Älä käytä muovisia tuotteita. Patasudilla voimakkaasti hieromalla yhdessä kiehahtaneen veden kanssa ruuanlaitossa lettupannuun / parilaan jääneet ainesosat irtoavat helposti.
4. Puhdista lettupannu / parila puhtaalla vedellä ja laita se hetkeksi vielä poikkivarressa tulen tai hiilloksen päälle kuivahtamaan.
5. Lisää lopuksi paistopinnoille rypsiöljyä ja annan lettupannun / parilan jäähtyä.
6. Paistopinnoille jäänyt rypsiöljy imeytyy valupintaan ja kun seuraavan kerran käytät lettupannua / parilaa niin kuumenna se tässä viimeksi lisätyssä rypsiöljyssä ja pyyhi sitten öljy kuumalta pinnalta pois. Vasta tämän jälkeen lisää sillä kertaa ruuanlaitossa tarvittava rypsiöljy paistopinnoille. Näin lettupannu / parila saa jokaisella käyttökerralla kaksi rypsiöljykäsittelyä ja pikkuhiljaa valutuotteisiin syntyy tämä musta ja käyttöä jatkossa helpottava musta rasvapoltettu pinta. Tästä syystä sanotaan että valurauta-astia vain paranee vanhetessaan.