Virtasenkauppa.fi
Hämeentie 37, 24100 Salo
www.virtasenkauppa.fi

Kevyt valurautapannu, Skottsberg

Koodi: SKBG532606 - EAN: 8717522205159



74,90 €

59,68 € (ALV 0%)

Tulostettu: 21.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Pinta paranee käytössä
- Sopii kaikille liesityypeille
- Uuninkestävä 250 °C asti

Kevyt Skottsberg-valurautapannu sopii kaikille liesityypeille ja uuniin 250 °C asti. Kasviöljyllä poltettu tarttumaton pinta paranee käytössä.

Tämä Skottsberg-kevytvalurautapannu on todellinen monitoimityökalu keittiöön, grillaukseen ja jopa nuotiolle! Se on suunniteltu kestämään kovaa käyttöä ja tarjoamaan erinomaisen paistotuloksen vuodesta toiseen. Pannun salaisuus piilee sen ainutlaatuisessa valmistustavassa: siinä ei ole perinteistä pinnoitetta, vaan tarttumattomuus on luotu polttamalla kasviöljyä pannun pintaan. Tämä tarkoittaa, että pannun tarttumattomuusominaisuudet vain paranevat jokaisen käyttökerran myötä, kunhan muistat huoltaa sitä oikein.

Skottsberg-pannu sopii erinomaisesti kaikenlaiseen ruoanlaittoon, mutta se on erityisen omiaan kala- ja liharuokien valmistukseen. Kevytrakenteisena se lämpenee nopeasti ja kestää korkeita lämpötiloja, mikä tekee siitä luotettavan kumppanin niin arkeen kuin juhlaankin. Voit käyttää sitä huoletta kaikilla liesityypeillä, ja uunissa se kestää jopa 250 °C lämpötilan. Liedellä kokkaillessa pannun ontto kahva pysyy miellyttävän viileänä, mutta nuotiolla tai grillissä suosittelemme käyttämään suojakäsineitä turvallisuuden vuoksi.

Panosta tähän Skottsberg-pannuun, ja saat pitkäikäisen ja luotettavan kumppanin ruoanlaittoon. Muista vain, että oikealla käytöllä ja huolellisella ylläpidolla varmistat sen, että pannu palvelee sinua uskollisesti vuosikymmeniä. Se on investointi, joka maksaa itsensä takaisin herkullisten aterioiden ja vaivattoman kokkailun muodossa!

Tekniset tiedot

- Materiaali: Kevytvalurauta
- Yhteensopivat liesityypit: Kaikille liesityypeille
- Uuninkestävyys: Jopa 250 °C
- Kahva: Ontto kahva, pysyy viileänä liedellä käytettäessä
- Tarttumattomuus: Saavutettu polttamalla kasviöljy pannun pintaan (ei pinnoitetta)
- Suositellut keittiövälineet: Puusta tai metallista valmistetut keittiövälineet

Käyttö ja huolto

- Ennen ensimmäistä käyttöä: Lue käyttöohje huolellisesti.
- Puhdistus: Suosittelemme vain käsinpesua. Skottsbergin teräksinen kuurausmatto SKBG533161 on erinomainen apuväline puhdistukseen.
- Ruoan säilytys: Pannu ei sovellu ruoan säilytykseen.
- Keittiövälineet: Puusta tai metallista valmistetut keittiövälineet ovat parhaita. Jos käytät muovisia välineitä, varmista niiden lämmönkesto.
- Käyttöikä: Oikein käytettynä ja huollettuna pannun elinkaari on erittäin pitkä.