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

Hiiliteräspannu 20 cm, Skottsberg

Koodi: SKBG532658 - EAN: 8717522204558



64,90 €

51,71 € (ALV 0%)

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

- Sopii kaikille liesityypeille
- Jokainen käyttökerta parantaa pannua
- Uuninkestävä 250 °C asti

Skottsberg-hiiliteräspannu tuo ammattimaisen otteen ruoanlaittoon. Pannu sopii kaikille liesityypeille ja kestää uunissa jopa 250 °C.

Skottsberg-hiiliteräspannu tuo keittiöösi ammattimaisen otteen ja kestävyyden, joka vain paranee käytön myötä. Pannu on valmistettu hiiliteräksestä, joka on tunnettu nopeasta lämpenemisestään ja kyvystään kestää korkeita lämpötiloja. Unohda perinteiset pinnoitteet – Skottsberg-pannun tarttumattomuus syntyy ja kehittyy luonnollisesti, kun poltat kasviöljyä sen pintaan. Jokainen käyttökerta syventää tätä ominaisuutta, tehden pannusta entistä paremman.

Tämä monipuolinen pannu sopii kaikenlaiseen ruoanlaittoon ja kaikille liesityypeille. Voit huoletta siirtää sen liedeltä uuniin, sillä se kestää jopa 250 °C:n lämpötilan. Kevyt rakenne tekee pannusta miellyttävän käsitellä, ja sen pitkä käyttöikä on taattu oikealla hoidolla ja huollolla. Skottsberg-hiiliteräspannu on investointi, joka palvelee sinua keittiössä vuodesta toiseen.

Hiiliteräspannu on erinomainen valinta, kun arvostat perinteisiä ruoanlaittomenetelmiä ja haluat pannun, joka kestää aikaa ja käyttöä. Sen avulla saat täydellisen paistopinnan lihoille, vihanneksille ja muille herkuille. Muista vain, että pannu ei sovellu ruoan säilytykseen, ja sen puhdistukseen suosittelemme käsinpesua. Tarkemmat vinkit käyttöön ja huoltoon löydät käyttöohjeesta.

Tekniset tiedot:
- Materiaali: Hiiliteräs
- Pinnoite: Ei pinnoitetta, tarttumattomuus saavutetaan polttamalla kasviöljyä
- Yhteensopivat liesityypit: Kaikki liesityypit

- Uuninkestävyys: Kyllä, jopa 250 °C
- Suositellut keittiövälineet: Puu- tai metallivälineet (muovivälineiden lämmönkesto huomioitava)
- Puhdistus: Vain käsinpesu
- Suositeltu puhdistusväline: Skottsberg-teräksinen kuurausmatto SKBG533161
- Ei sovellu ruoan säilytykseen

Hiiliteräspannun edut:
- Ammattimainen ruoanlaittokokemus: Hiiliteräs lämpenee nopeasti ja tasaisesti, mikä mahdollistaa tarkan lämpötilan hallinnan ja täydellisen paistotuloksen.
- Luonnollinen tarttumattomuus: Pannun pinta paranee jokaisella käyttökerralla, kun kasviöljy muodostaa luonnollisen, kestävän tarttumattoman kerroksen.
- Kestävyys ja pitkäikäisyys: Oikein huollettuna Skottsberg-pannu kestää käytössä vuosikymmeniä, ja se on erittäin kestävä korkeita lämpötiloja vastaan.
- Monipuolinen käyttö: Sopii kaikille liesityypeille ja kestää uunissa, mikä tekee siitä ihanteellisen monenlaiseen ruoanlaittoon.
- Ympäristöystävällinen valinta: Pinnoittamaton pannu on ekologinen vaihtoehto, ja sen pitkä käyttöikä vähentää jätteen määrää.