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

Paistinpannu 28 cm, Premium Steel

Koodi: PSL3528I - EAN: 7640119213262



69,90 €

55,70 € (ALV 0%)

Tulostettu: 23.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Halkaisija 28 cm
- Kestää uunin 260 °C:seen saakka
- Sopii kaikille liesityypeille

Pinnoittamaton Premium Steel -teräspannu (28 cm) on ihanteellinen ruskistamiseen. Alumiinisydän takaa nopean lämmön. Sopii kaikille liesille ja uuniin 260 °C asti.

Etsitkö paistinpannua, joka kestää kovaa käyttöä ja tarjoaa erinomaisen paistotuloksen kerta toisensa jälkeen? Premium Steel -paistinpannu on juuri sitä, mitä tarvitset keittiöösi. Tämä pinnoittamaton 28 cm:n pannu on suunniteltu erityisesti korkeissa lämpötiloissa paistamiseen ja ruskistamiseen, joten saat lihoihin ja kasviksiin täydellisen pinnan.

Pannun runko on valmistettu laadukkaasta 18/10-teräksestä, mikä takaa, ettei se väänny kovassakaan kuumuudessa. Pohjan alumiinisydän puolestaan huolehtii nopeasta ja tasaisesta lämpenemisestä, jotta ruoka kypsyy tasaisesti. Koska pannu on pinnoittamaton, voit huoletta käyttää metallisia työvälineitä ilman pelkoa naarmuista. Se kestää myös happamia ruoka-aineita, kuten tomaattikastikkeita, jotka saattavat vahingoittaa muita pannuja.

Premium Steel -paistinpannu on erittäin kestävä ja helppohoitoinen. Voit kuurata sen puhtaaksi käytön jälkeen, jolloin siihen ei jää makuja tai hajuja. Pannu ei myöskään ruostu säilytyksen aikana. Sen muotoillusta reunasta on helppo kaataa kastikkeet ja muut herkut tarjoiluastiaan sotkematta. Tukeva kahva pysyy viileänä liedellä, mutta muista käyttää uunikintaita, kun nostat pannua uunista. Pannu kestää uunissa jopa 260 °C:n lämpötilan, joten voit viimeistellä ruoat uunissa vaivattomasti.

Käyttövinkit parhaaseen paistotulokseen
- Pese pannu huolellisesti tiskiaineella ja kuivaa ennen ensimmäistä käyttöä.
- Lämmitä pannua keskilämmöllä ja sivele sille ohut kerros hyvin kuumennusta kestävää ruokaöljyä.

Anna jäähtyä ja pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla.
- Esilämmitä pannu aina ainekselle sopivaan lämpötilaan ennen paistorasvan lisäämistä. Älä laita aineksia täysin kylmälle tai liian kuumalle pannulle.
- Käytä aina paistorasvaa, jotta ruoka ei tartu kiinni.
- Mausta ruoka vasta freesauksen tai pinnan ruskistamisen jälkeen.
- Käännä kypsennettävää ruokaa vasta, kun paistettava pinta on kunnolla kypsynyt tai ruskistunut – näin ruoka irtoaa helpommin.
Tekniset tiedot
- Halkaisija: 28 cm
- Rungon materiaali: 18/10 ruostumaton teräs
- Pohjan ydinmateriaali: Alumiini
- Pohjan ulkopinnan materiaali: 18/0 ruostumaton teräs
- Pinnoite: Pinnoittamaton
- Yhteensopivuus liesityyppien kanssa: Kaikki liesityypit (sis. induktio)
- Uuninkestävyys: Jopa 260 °C
- Kestää metallisia työvälineitä
- Kestää happamia ruoka-aineita
- Ei väänny kovassa käytössä
- Nopea ja tasainen lämpeneminen
- Helppo puhdistaa
- Ei kerää makuja tai hajuja
- Ei ruostu säilytyksen aikana
- Helppo kaatoreuna
- Kahva ei kuumene liedellä
- Konepesun kestävä (käsinpesua suositellaan)