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

Paistokasari Premium Steel 28 cm

Koodi: PSL3728I - EAN: 7640119213323



119 €

94,82 € (ALV 0%)

Tulostettu: 24.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Kaikille liesityypeille, myös induktiolle
- Kestää uunissa jopa 260 °C lämpötilan
- Tilavuus 3,4 litraa, halkaisija 28 cm

Premium Steel -paistokasari on halkaisijaltaan 28 cm ja tilavuudeltaan 3,4 litraa. Se sopii kaikille liesityypeille ja kestää uunissa jopa 260 °C lämpötilan.

Tämä pinnoittamaton Premium Steel -paistokasari on keittiösi uusi luottokumppani, kun haluat paistaa ja ruskistaa ruokaa korkeissa lämpötiloissa. Se on suunniteltu kestämään kovaa käyttöä ja tarjoamaan erinomaisen paistotuloksen kerta toisensa jälkeen. Olipa kyseessä sitten mehevän pihvin ruskistaminen tai herkullisen kastikkeen pohjan valmistaminen, tämä kasari vastaa haasteeseen.

Laadukkaasta 18/10-teräksestä valmistettu runko takaa, ettei kasari väänny kovassakaan kuumuudessa. Pohjan alumiinisydän puolestaan huolehtii nopeasta ja tasaisesta lämmönjakautumisesta, mikä on avain onnistuneeseen ruoanlaittoon. Lisäksi pohjan 18/0-teräksinen ulkopinta on luonnostaan magnetisoiva, joten kasari sopii täydellisesti kaikille liesityypeille, myös induktiolle. Voit siis huoletta siirtyä liedeltä uuniin, sillä kasari kestää jopa 260 °C:n lämpötilan.

Pinnoittamattomana astiana tämä paistokasari antaa sinulle vapauden käyttää metallisia työvälineitä ilman huolta naarmuista. Se kestää erinomaisesti myös happamia ruoka-aineita, kuten tomaattipohjaisia kastikkeita, jotka saattavat vahingoittaa muita paistoastioita. Helppohoitoinen ja ruostumaton teräskasari on vaivaton puhdistaa, eikä siihen jää makuja tai hajuja. Kasarin muotoiltu reuna tekee kaatamisesta siistiä ja vaivatonta, ja tukeva kahva pysyy viileänä liedellä käytettäessä – muista kuitenkin uunikäytössä suojata kätesi uunikintailla!

Ominaisuudet:
- Halkaisija: 28 cm

- Tilavuus: 3,4 l
- Rungon materiaali: 18/10 ruostumaton teräs
- Pohjan ydinmateriaali: Alumiini
- Pohjan ulkopinnan materiaali: 18/0 ruostumaton teräs
- Kannen materiaali: Karkaistu lasi
- Liesityyppien yhteensopivuus: Kaikki liesityypit (sis. induktio)
- Uuninkestävyys: Kyllä, 260 °C asti
- Astianpesukoneen kestävyys: Kyllä (käsinpesua suositellaan)
- Happamuuden kestävyys: Hyvä
- Ruosteenkestävyys: Kyllä
- Hajujen tarttuminen: Ei

Käyttövinkit ja hoito:
- Ennen ensimmäistä käyttöä: Pese kasari huolellisesti tiskiaineella ja kuivaa. Lämmitä kasaria keskilämmöllä ja sivele sille ohut kerros kuumennusta kestävää ruokaöljyä. Anna jäähtyä ja pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla. Kasari on nyt käyttövalmis.
- Päivittäisessä käytössä: Esilämmitä kasari ainekselle sopivaan lämpötilaan ennen paistorasvan lisäämistä. 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.
- Puhdistus: Kasari on helppo puhdistaa. Vaikka se kestää konepesun, suosittelemme käsinpesua sen käyttöiän pidentämiseksi.