

Yhden kattilan taktiikka

Sopivan kattilan ja
pannun valinta sekä
oikeanlainen huolto



Yleisiä huomioon otettavia asioita

- Kattilaa tai paistinpannua valitessa tulisi huomioida tuotteen materiaali, muotoilu ja käyttötarkoitus sekä omat tarpeet ja tottumukset ruoanvalmistuksessa.
- Muutamalla laadukkaalla ja eri kokoisella kattilalla ja pannulla pärjää päivittäisessä ruoanlaitossa mainiosti.
- Huolehdi, että tuotteen pohjan halkaisija on vähintään liedan levyn kokoinen tai hiukan suurempi ja että se sopii omalle liedellesi (induktio).
- Paksu pohja edistää tasaista lämpenemistä ja vähentää pohjaan palamisen riskiä.



Pinnoitettu – teräs – valurauta – hiiliteräs

- Pinnoitetut pannut ovat käteviä ja helppo pitää puhtaana, mutta eivät niin pitkäikäisiä kuin teräs- tai valurautapannut.
- Teräspannut vaativat hieman opettelua ja enemmän rasvaa. Ne kestävät hyvin kovia lämpötiloja ja ovat helppo pitää puhtaana.
- Valurautaiset vaativat enemmän rasvaa. Kestävät hyvin kovia lämpötiloja ja varaavat lämpöä, joten sopivat hauduttamiseen. Painava.
- Hiiliteräs on ominaisuuksiltaan valuraudan kaltainen. Vaatii useamman rasvapolton ennen kuin pinnasta tulee tarttumaton. Painava.



Kattilan valinta

- Pinnoitettu pieni 1,5 l kasari on kätevä erilaisten kastikkeiden (erityisesti maitopohjaisten) valmistuksessa.
- Paksupohjainen 3-5 l teräskattila on hyvä peruskattila, jossa voi tehdä keitot ja juuressoseet.
- Valurautainen pata sopii erityisesti patojen hauduttamiseen sekä uppopaistamiseen.
- Höyry- eli kerroskattila on monikäyttöinen ja sillä voi valmistaa kokonaisen aterian.
- Kantta käyttämällä säästät energiaa, kun ruoan lämpeneminen nopeutuu



Pannun valinta

- Pannussa tulisi olla tukeva kahva, josta sitä on helppo liikutella.
- Jos teet paljon erilaisia kastikkeita, on hyvä panostaa korkeareunaiseen paistokasariin, jossa kastikkeita on helppo sekoitella.
- On hyvä olla yksi pannu, joka kestää myös uunin lämpötiloja jolloin ruokaa ei tarvitse siirrellä astiasta toiseen.
- Matalareunainen pieni pinnoitettu pannu sopii hyvin munakkaiden ja erilaisten lettujen paistamiseen.



Huolto

- Ruokaa ei suositella säilytettäväksi kattilassa tai pannussa
 - Etenkin valurauta ja hiiliteräs pannut kärsivät
- Pinnoitetut pannut ja teräs pannut pestään astianpesuaineella
 - Käytä pinnoitetun pannun kanssa vain puu- tai muovivälineitä, jotta pinta ei naarmuunnu
- Hiiliteräs ja valurauta pestään pelkällä kuumalla vedellä, astianpesuaine poistaa tarttumista ehkäisevän pinnan
 - Kuivaa huolellisesti pesun jälkeen ja tee rasvapoltto muutaman kerran vuodessa





Valitse omiin käyttötarkoituksiisi
parhaiten sopivat välineet.

Kun huollat luottokattilaa tai -
pannua oikein se voi olla
elämänmittainen kumppani
keittiössä.



Kiitos!