

Paistinpannun hoito-ohjeet

Pinnoitettu paistinpannu kestää vaativassakin käytössä pitkään, kunhan pitää huolta muutamasta peruseikasta:

1. Älä ylikuumenna

Jos paistinpannun kuumentaa liian kuumaksi, pinnoitteen tarttumattomuus heikkenee. Samalla myös pinnoitteen väri voi muuttua. Jos pinnoitettu astia on uuninkestävä, tarkista mikä on kyseisen astian maksimilämpötila.

2. Älä kuumenna tyhjänä

Tilkka öljyä pannulle ja sen jälkeen lämpö päälle. Myös tämä pieni toimenpide pidentää käyttöikää huomattavasti.

3. Älä pese astianpesukoneessa

Käsinpesu on aina parempi, sillä varmistetaan pannulle mahdollisimman pitkä käyttöikä. Jos pinnoitettu paistinpannu kuitenkin sujahtaa astianpesukoneeseen, niin sen pintaan kannattaa valmistajan ohjeen mukaisesti sipaista tilkka öljyä.

Liuota pinttynleet ruoantähteet vedessä, ja poista ne puulastan, sienen tai harjan avulla. Älä käytä apuna teräsvillaa, kovia esineitä tai hankaavia puhdistusaineita.

4. Tarkkaile paistinpannun pintaa aika ajoin

Pienet naarmut pannun pinnassa eivät ole haitallisia, mutta jos pinnoitteen alla oleva alumiini tulee esiin, pannu tulee vaihtaa uuteen.

5. Vältä teräviä esineitä ruoan sekoittamisessa

Käytä muovi- tai puulastaa. Älä koskaan leikkaa mitään pinnoitettua pohjaa vasten.

6. Pinnoitetussa astiassa ei saa säilyttää ruokaa jääkaapissa

Voimakkaasti maustetut tai suolatut ruoat voivat vaurioittaa pinnoitetta, jolloin astian käyttöikä lyhenee.