



Välj rätt kastrull

Det är viktigt att ett kokkärl har plan botten som är anpassad till plattans/ kokzonens storlek, då blir värmen jämnare, uppkokningen snabbare och ingen onödig energi går till spillo.

Gjutjärn

Passar bra till de flesta maträtter, speciellt lämplig till grytor och maträtter som ska stå och puttra länge. Ej lämplig till mjölk-, mjöl- och grynrätter.

Gjutjärn är mycket slitstarkt och inte känsligt för överhettning. Handdiska grytan i varmt vatten utan diskmedel och torka torrt med hushållspapper.

Teflon och andra beläggningar

Teflon är numera ett allmänt begrepp för kärl med ett tunt plastskikt som förhindrar att det bränner vid.

Belagda kastruller passar för alla typer av matlagning men är speciellt bra till rätter som gärna vill bränna vid, t.ex. mjölk-, mjöl- och grynrätter. Använd inte stålredskap, det skadar beläggningen. Se också till att inte överhetta kastrullen. Belagda kastruller är lätta att göra rena och kan diskas i diskmaskin.

Aluminium

Har bra värmeledningsförmåga och passar för alla typer av rätter, även mjölk-, mjöl- och grynrätter. Du kan använda alla sorters redskap.

Aluminiumkastruller bör inte användas för förvaring av maträtter.

Rostfritt stål

Rostfritt stål är ett slitstarkt material som passar bäst till vatten- och buljongrätter. Mjölk-, mjöl- och grynrätter bör kokas på svag värme.

Undvik att förvara mat i kastruller av rostfritt. Kan maskindiskas.

Handtag

Om kastrullen har handtag av metall kan du även använda den i ugnen. På plattan kan handtaget å andra sidan bli mycket varmt.