



Välj rätt stekpanna

Det finns två typer av stekpannor, klassiska i gjutjärn och moderna som är belagda med speciella ytskikt som motverkar att maten fastnar i pannan. Stekpannans botten bör vara helt plan och minst 5 mm tjock, tunnare pannor slår sig lätt. Om botten inte är plan blir värmen ojämn och stekningen sämre.

Gjutjärn

En stekpanna av gjutjärn passar bra till alla typer av matlagning. Vid stekning av helt kött får du en fin brynt yta utan att det bränner vid.

Gjutjärn är också mycket slitstarkt och inte så känsligt för överhettning. Handdiska stekpannan i varmt vatten utan diskmedel och torka torrt med hushållspapper så att den inte rostar.

Teflon och andra beläggningar

När man säger »teflonpanna« menar man en stekpanna med ett tunt plastskikt som förhindrar att det bränner vid. Andra beläggningar med samma egenskaper är t.ex. Tefal, Silverstone och Ipertek.

Belagda stekpannor passar för alla typer av matlagning men är speciellt bra om du vill steka fettsnålt. Använd inte stålredskap, det skadar beläggningen. Kan diskas i diskmaskin.

Titanpannor

Pannor vars insida är belagd med metallen titan. De har samma egenskaper som plastbelagda stekpannor, med den skillnaden att man kan använda metallredskap i titanpannor.

Handtag

Metallhandtag kan bli mycket varma, men fungerar bra även i ugnen. Plast- och trähandtag står bra mot värmen, men kan inte användas i ugn över vissa temperaturer.

Ett extra handtag på motsatt sida gör det lättare att lyfta om stekpannan är tung.