Panner og kasseroller
Det er ikke enkelt å finne et materiale som oppfyller alle ønskelige krav for tilbereding av mat. De forskjellige materialene har sine fordeler og ulemper, finn ut hva ditt behov er, og velg riktig kasserolle, gryte eller panne basert hovedbruk. Kanskje må du ha flere forskjellige panner og kasseroller!

KOBBER
Kobber har lang tradisjon som praktiske og dekorative kokekar. Kobberets evne til å lede varme gir unike kokeegenskaper, fordi varmen ledes raskt opp langs side-flatene i kasserollen. På denne måten blir innholdet varmet opp fra en større flate enn bare bunnen. Kobber leder varme opptil 22 ganger bedre enn stål.

Kobberbelegg er like delikat som det er vakkert, men bør håndteres med omhu
. Nedenfor er noen tips om hvordan du tar vare på dine kobberbelagte gjenstander.
Instruksjoner for produktpleie:
• Vask produktet kun med varmt vann etter hvert bruk.
• Forsikre deg om at du tørker produktet helt med en myk klut etter hver vask, ikke bruk skurekremer, da dette vil ripe opp produktet.
Når produktet flekkede, påfør en metallpolish som er ment for kobber med en myk klut.
• Ikke bruk produktet på direkte varme / flamme
• Ikke skrubbe overflaten med en slipende svamp
• Ikke bruk industrielt vaskemiddel på overflaten
• Ikke bruk i mikrobølgeovn eller oppvaskmaskin

Tidens tann:

Etter hvert som man bruker sine kasseroller og panner vil det oppstå flekker og fargeforandringer på produktene, uansett materiale.

Små, hvite flekker eller korrosjon på utsiden av rustfrie kasseroller. Dette kommer av at man har tilsatt salt i kaldt vann. Ikke tilsett salt før vannet koker, eller maten er serveringsklar.

Gråhvite prikker og flekker. Hardt vann kan forårsake dette. Dette kan fjernes ved at du koker opp en eddikløsning. Skyll og tørk godt.

Regnbuefarger. Dette er helt ufarlig og forårsaket av en altfor brå temperaturforandring når kjelen tømmes rett etter koking, og forsvinner neste gang kasserollen brukes. Du kan også koke opp en eddikløsning i kjelen. Fargeforandringer i en belagt kasserolle skyldes vanligvis for høy temperatur. Unngå å varme opp kasserollen når den er tom. Bruk også generelt lavere temperaturer.