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!
Panner skal alltid varmes opp på middels varme (3-4) for deretter å øke tempraturen gradvis til steketemperatur. (Test: hell litt vann på pannen – hvis vannperlene "danser" rundt er det varmt. Skru så opp til jevn varme. Hvis koketoppen kan justeres til f.eks 8, kan det stekes ved 5-6.)

Stål panner og kasseroller
Velger du kasseroller eller panner i 18/10 rustfritt stål, har du et kjøkkenredskap som tåler nesten hva som helst. Det er hygienisk, tåler maskinvask og holder seg blank i årevis.18/10 stål er magnetisk og kan da brukes på induksjon. Det anbefales å gjøre rent med en vanlig oppvaskbørste og pussemiddel for rustfrie produkter. Stålull bør ikke brukes, da de lager riper i materialet. Stål har lavere evne til å lede varme enn andre materialer, men holder godt på varmen. Mange stålkasseroller har en kjerne av aluminium og kanskje kobber som øker ledeevnen og fordeler varmen effektivt. Vi anbefaler alltid kjøp av kasseroller eller panner med tykk bunn. Grunnen er behovet i det profesjonelle kjøkken med hurtige temperatur forandringer ,høy varme over lengere tid. Tykkere gods evner kasseroller og panner til å holde sin form konstant og derav lengere levetid.
Ta kontakt med din forhandler for kjøp av riktig produkt for deg.

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.