



2015-05-07 07:30 CEST

Hvornår skal stegepanden skiftes?

Hvor længe kan du bruge en teflonpande før den er udslidt? Er det ridser der afgør om den er klar til lossepladsen?

– Med korrekt vedligehold bør en non-stick pande, ofte omtalt som teflonpande, af god kvalitet holde i mindst seks-syv år. Men holdbarheden forkortes hvis man bruger stålredskaber og for høj temperatur når man steger, siger salgschef Morten Farvin i Elgiganten, der sælger næsten 170.000 pander og kasseroller om året.

Det har tidligere været diskuteret om non-stick produkter kan være helbredsskadelige. EU har strammet op på, hvilke stoffer der kan benyttes i non-stick belægningen, og non-stick produkter er i dag giftfrie.

– Det giftige stof PFOA, som tidligere blev brugt i produktion af non-stick, kan afgive noget af belægningen ved høje temperaturer og er ikke længere tilladt at bruge i teflonpander og teflongryder, siger Morten Farvin.

Non-stick-belægning er perfekt til fedtfri stegning og er meget enkel at rengøre.

– Vælger du en pande eller gryde med tyk bund, opnår du en jævnere temperatur. I tillæg holder non-stick belægningen længere, siger Morten Farvin.

Ikke steg for hårdt

Teflon tåler op mod 260 grader. Ved højere temperaturer udebliver non-stick-effekten og maden vil fæstne sig i panden.

– Derfor er det vigtigt at man ikke steger for hårdt. Desuden skal man kun bruge redskaber af træ eller plast for at slippe for at få ridser i belægningen.

Det er ikke farligt at få noget af non-stick belægningen indenbords, men det er ikke specielt appetitligt at få små, sorte stykker i maden. Morten Farvin anbefaler at udskifte en pande der begynder at "flosse".

Hvad man steger med er ikke ligegyldigt.

– Smør er ikke altid heldigt, fordi det har lav temperatortolerance. Ved temperaturer over 150 grader vil smørret blive brunt, noget som betyder at det forkulles og omdannes til tjære. Tjæren vil lægge sig som en hinde på toppen af non-stick belægningen, så non-stick effekten forsvinder. Det samme sker med olivenolie ved for høj temperatur.

Ifølge Morten Farvin er en neutral olie, som for eksempel solsikkeolie eller rapsolie, det bedste at bruge til stegning. Specielt hvis man skal stege noget som kræver høj temperatur.

– Så kan smørret tilsættes mod slutningen for at få den gode smag. Steger man pandekager, som ikke skal have så høj temperatur, er det helt fint at bruge smør, siger han.

Der findes også specialsmør (klaret smør/ghee), uden mælkeproteiner og salt, som tåler højere varme.

Husk vedligehold

Generelt for non-stick pander er, at de bør vaskes i hånden med varmt vand

og altid med fedtopløsende opvaskemiddel.

– Panderne vil tage skade af flere omgange i opvaskemaskinen med stærke sæbemidler. Skulle noget fæstne sig under panden, kan det fjernes med en let slibende grydesvamp. Det er vigtigt at huske at køle stegepanden ned, før du begynder at rengøre den, siger produktchef Jens Toft for stegepandeproducenten Tefal.

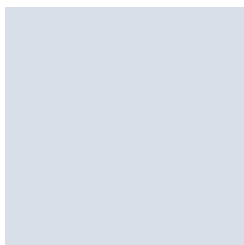
For at forlænge holdbarheden kan man gnide panden ind med olie en gang i mellem, specielt hvis den er blevet vasket i opvaskemaskinen.

– Skal du skille dig af med en gammel stegepande, bør du ikke bare smide den i skraldespanden. En non-stick pande er genanvendelig og skal leveres på en genbrugsplads, siger Jens Toft.

Elgiganten er en af Danmarks førende varehuskæder indenfor mærkevareprodukter i hjemme-elektronik og hårde/hvidevarer. Elgiganten blev etableret i Danmark i 1996 og har i dag ca. 2.000 medarbejdere fordelt på 29 varehuse landet over samt en af landets største internetbutikker på Elgiganten.dk.

Elgiganten A/S omsatte i regnskabsåret 2013-14 for i alt 5 milliarder danske kroner. Elgiganten A/S indgår i Elkjøp Nordic-koncernen, der i regnskabsåret 2013/14 omsatte for i alt 26,9 milliarder norske kroner. Der er i Norden i alt 390 varehuse og ca. 10.000 medarbejdere. Alle nordiske varehuse forsynes fra det 100.000 kvm store centrallager i Jönköping, Sverige. Elkjøp-koncernen ejes af britiske Dixons Carphone.

Kontaktpersoner



Kristian Willanger

Pressekontakt

kristian.willanger@elkjop.no