

 Swiss Diamond®

NÄIN VALITSET JUURI SINULLE SOPIVAN PAISTINPANNUN



MIKÄ TEKEE SWISS DIAMONDIN PANNUSTA HUIPPULAADUKKAAN?



- Tuotekehitys ja pinnoitettujen pannujen valmistus tapahtuu Sveitsissä erittäin tarkkoilla laatuksilla
- Erittäin paksu runko, ei koskaan väännä
- Tasapohjainen, hyvä lämmönjohtuvuus
- Pinnoitetuissa pannuissa kolmikerroksinen patentoitu timanttivahvisteinen XD-pinnoite
- Mikään muu materiaali ei johda lämpöä yhtä hyvin kuin timantti
- Antaa täydellisen paistopinnan kohtuullisessa paistolämpötilassa
- Timanttipinnoitetuissa pannuissa paistaminen onnistuu myös ilman rasvaa
- Kahva pysyy viileänä liedellä käytettäessä
- Kahvat on kiinnitetty pannun rungossa olevaan ulokkeeseen ruuvilla, jolloin pannun sisäpinta säilyy ehjänä ja hygieenisenä

MINKÄLAISEN PANNUN VALITSEN? XD, NON-STICK CLAD VAI PREMIUM STEEL?

Minkälaisella liedellä käytän pannua?

- Swiss Diamondin Premium Steel ja Non-Stick Clad -pannut sopivat käytettäväksi kaikilla liesityypeillä.
- Ostaessasi XD-sarjan pannun sinun tulee tietää vain käytätkö tuotetta induktioliedellä:
- XD induktioversio: Sopii kaikille liesille. Kaasuliedelle suosittelemme kuitenkin mieluummin ei-induktioversiota. Induktiopannun pitkäaikainen käyttö kaasuliedellä saattaa heikentää sen toimivuutta induktioliedellä.
- XD ei-induktioversio: Sopii kaikille liesille paitsi induktiolle.

Pinnoitteella vai ilman?

- Haluatko paistaa ilman rasvaa? Onko lempiruokasi mehevä pihvi, kala tai freesatut kasvikset? Paistatko paljon munakkaita tai lettuja? Nämä kaikki vaikuttavat pannun valintaan.
- Swiss Diamondin XD- ja Non-Stick Clad -sarjan pannuissa on erittäin laadukas ja kestävä, timanttikitein vahvistettu pinnoite. Timanttipinnoite on tarttumaton ja halutessasi voit paistaa jopa ilman rasvaa.
- Premium Steel -sarjan tuotteet ovat täysin pinnoittamattomia. Siksi Premium Steel -pannulla paistettaessa täytyy käyttää rasvaa.

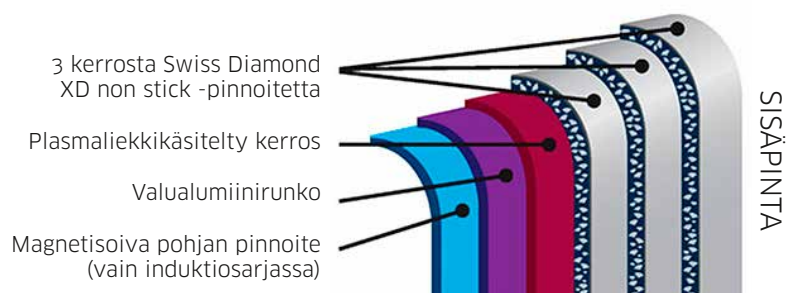
Seuraavilla sivuilla tarkemmin tuotesarjojen ominaisuuksista ▶



SWISS DIAMOND XD - VUOSIEN TUOTEKEHITYKSEN TULOS

Miten XD-pannut ja padat valmistetaan?

- Swiss Diamond Classic XD -paistoastioiden rungon rakenne koostuu useasta tarkasti valikoidusta ja huolella suunnitellusta materiaalista. Valmistusprosessi alkaa alumiinirungon valamisella. Nestemäistä alumiiniseosta valetaan muotteihin kovalla paineella: paksuseinäisten paistoastioiden rungot eivät milloinkaan väännä. Valualumiiniset rungot ovat myös täysin tasapohjaisia, joten lämpö johtuu erinomaisesti lämmönlähteestä astiaan.
- Muoteista irrottamisen jälkeen valualumiinirungot hiekkapuhalletaan, jonka jälkeen ne ovat valmiina plasmaliekkikäsittelyyn. Plasmaliekkikäsittely estää paistoastian pinnan hapettumista ja luo erittäin vahvan tartuntapinnan non-stick -pinnoitteelle. Paistoastiat viimeistellään kolmella kerroksella patentoitua timanttivahvisteista XD-pinnoitetta.



Kenelle XD-pannu sopii?

- XD-pannut ja padat sopivat päivittäiseen ja vaativaan käyttöön. Pannu sopii niin gourmet-kokkaajalle kuin jokapäiväiseen ruoanlaittoon. Jos hankit vain yhden pannun, XD on paras valinta.

Millä liedellä voin käyttää XD-pannua?

- XD induktioversio: Sopii kaikille liesille. Kaasuliedelle suosittelemme kuitenkin mieluummin ei-induktioversiota. Induktiopannun pitkäaikainen käyttö kaasuliedellä saattaa heikentää sen toimivuutta induktioliedellä.
- XD ei-induktioversio: Sopii kaikille liesille, paitsi induktiolle.

Mille ruoka-aineille XD-sarjan paistoastiat sopivat?

- XD-pannu sopii kaikille ruoka-aineille. Siinä voit paistaa pihvit, kalan, kananmunan, kuullottaa kasvikset tai hauduttaa kastikkeen. Timanttipinnoitteen ansiosta padat ja kasarit sopivat erityisesti maito- ja kermapohjaisille kastikkeille ja puuroille, jotka muuten saattaisivat helposti tarttua pohjaan kiinni.

Tarvitaanko paistorasvaa?

- Timanttikitein vahvistettu XD-pinnoite on tarttumaton, etkä tarvitse välttämättä lainkaan rasvaa paistamiseen. Pieni määrä rasvaa saa kuitenkin aikaan paremman paistopinnan.

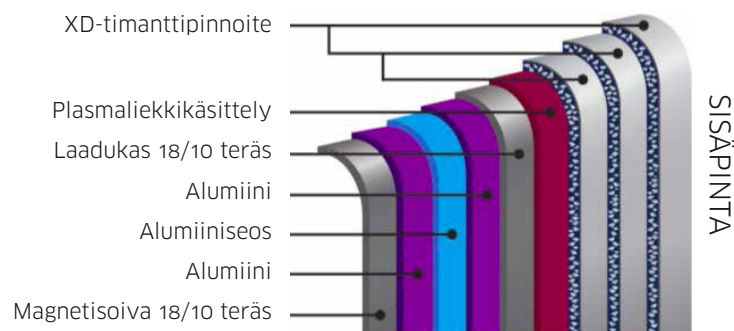
Miten käytän ja hoidan XD-pannua?

- Mikään muu materiaali ei johda lämpöä niin tehokkaasti ja nopeasti kuin timantti, ja siksi pannu lämpenee nopeasti ja tasaisesti joka puolelta. Pannua ei kannata ylikuumentaa, sillä se lyhentää pinnoitteen käyttöikää. Varsinkin induktioliedellä pannu kuumenee nopeasti. Parhaan paistotuloksen saat paistamalla matalassa tai keskilämpötilassa.
- Käytön jälkeen annan pannun jäähtyä ja pese se sitten huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Älä säilytä ruokaa pannussa.
- Kaikki Swiss Diamond -pannut, kattilat ja padat voi laittaa myös uuniin. Paistoastiat, kannet ja kahvat kestävät uunissa 260°C:een saakka.
- Suosittellemme käyttämään esimerkiksi puisia tai silikonisia työvälineitä. Metallivälineiden käyttö voi lyhentää pinnoitteen käyttöikää.

NON-STICK CLAD - TÄYDELLISYYTTÄ TAVOITTELEVALLA GOURMET-KOKILLE

Mikä tekee Non-Stick Clad -sarjasta huippulaadukkaan?

- Non-Stick Clad -sarja on Swiss Diamondin kruununjalokivi. Siinä rosterirunkoisen pannun kauneus ja kestävyys yhdistyy yliverlaiseen XD-timanttipinnoitteen.
- Non-Stick Clad -paistoastiasarjan rakenne ja timanttipinnoite ovat useiden vuosien tuotekehityksen tulos. 5-kerrosrakenteen ansiosta astiat lämpiävät tehokkaasti ja tasaisesti, niin kutsuttuja hot spotteja ei muodostu pohjaan. Lämpö johtuu hyvin myös reunoihin, mikä on tärkeää erityisesti kasareissa ja muissa korkeareunaisissa astioissa.
- Tehokkaasti ja tasaisesti lämpenevä 5-kerrosrakenne koostuu erilaisista teräslaaduista, alumiiniseoksesta sekä puhtaasta alumiinista. Näiden kerrosten lisäksi astioiden sisäpinnalla on XD-timanttipinnoite, joka timanttikiteiden ansiosta johtaa lämpöä astian metallirungosta tehokkaasti kypsennettävään ruokaan, mutta samalla tarjoaa tarttumattoman pinnoitteen edut. Astioiden 5-kerrosrakenteen ytimessä oleva alumiiniseos toimii testatusti kuparin kaltaisesti.



Kenelle Non-Stick Clad -pannu sopii?

- Non-Stick Clad -sarjan paistoastiat sopivat täydellisyttä tavoittelevalle kokille, joka haluaa parhaan mahdollisen pannun ja arvostaa rosterisen pannun kestävyttä ja eleganttia ulkonäköä.

Millä liedellä voin käyttää Non-Stick Clad pannua?

- Non-Stick Clad -pannut, kattilat ja kasarit sopivat käytettäväksi kaikilla liesillä.
- Astioiden ulkopinnassa käytettävä 18/0 teräs on itsessään magnetisoiva materiaali, joten astioiden pohjaan ei ole tarvinnut rakentaa erillistä induktiorakennetta.

Mille ruoka-aineille Non-Stick Clad -sarjan paistoastiat sopivat?

- Non-Stick Clad -pannu sopii kaikille ruoka-aineille samalla tavoin kuin XD-sarjan pannukin. Siinä voit paistaa pihvit, kalan, kananmunan, kuulottaa kasvikset tai hauduttaa kastikkeeseen. Timanttipinnoitteen ansiosta padat ja kasarit sopivat erityisesti maito- ja kermapohjaisille kastikkeille ja puuroille, jotka muuten saattaisivat helposti tarttua pohjaan kiinni.

Tarvitaanko paistorasvaa?

- Non-Stick Clad:n timanttikitein vahvistettu XD-pinnoite on tarttumaton, etkä tarvitse välttämättä lainkaan rasvaa paistamiseen. Pieni määrä rasvaa saa kuitenkin aikaan paremman paistopinnan.

Miten käytän ja hoidan Non-Stick Clad -pannua?

- Mikään muu materiaali ei johda lämpöä niin tehokkaasti ja nopeasti kuin timantti, ja siksi pannu lämpenee nopeasti ja tasaisesti joka puolelta. Pannua ei kannata ylikuumentaa, sillä se lyhentää pinnoitteen käyttöikää. Varsinkin induktioliedellä pannu kuumenee nopeasti. Parhaan paistotuloksen saat paistamalla matalassa tai keskilämpötilassa.
- Käytön jälkeen anna pannun jäähtyä ja pese se sitten huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Älä säilytä ruokaa pannussa.
- Kaikki Swiss Diamond -pannut, kattilat ja padat voi laittaa myös uuniin. Paistoastiat, kannet ja kahvat kestävät uunissa 260°C:een saakka. Sekä temperoiduissa lasikansissa että itse paistoastioissa on ergonomisesti muotoillut ontot kahvat, jotka eivät kuumene liedellä käytettäessä. Uunikäytössä toki kädet pitää suojata - siellä astioiden kahvat kuumenevat.
- Suosittelemme käyttämään esimerkiksi puisia tai silikonisia työvälineitä. Metallivälineiden käyttö voi lyhentää pinnoitteen käyttöikää.

PREMIUM STEEL – PINNOITTAMATTOMAT TERÄSPAISTOASTIAT KOVAAN KÄYTTÖÖN

Miten Premium Steel -rosteripaistoastiat on valmistettu?

- Pinnoittamattomat Premium Steel -rosteripaistoastiat ovat ihanteellisia keitto- ja paistoastioita monenlaiseen ruoanlaittoon - ne ovat erittäin kestäviä, tasaisesti lämpeneviä ja tukevia ja ne soveltuvat kaikille lämmönlähteille. Premium Steel -sarjan tuotteet valmistetaan laadukkaasta 18/10 -teräksestä, joten astioiden rungot eivät väännä kovassakaan käytössä. Pohjan rakenteen alumiinisydän takaa astioiden nopean ja tasaisen lämpenemisen.

Kenelle Premium Steel -pannu sopii?

- Pannu sopii kovaan käyttöön kokille, joka haluaa käyttää pinnoittamatonta pannua ja on valmis käyttämään rasvaa paistamisessa. Pannu sopii erinomaisesti paistamiseen korkealla lämmöllä silloin, kun haluat täydellisesti ruskistuneen, rapean paistopinnan esimerkiksi pihville.
- Premium Steel -pannu on hyvin pitkäikäinen ja helppohoitoinen. Rosteripannu päihittää hiiliteräsannun helppohoitaisuudessa, ruostumattomuudessa ja astian tukevuudessa.
- Pinnoittamattomat rosteripannut ovat olleet jo pitkään erittäin suosittuja ja yleisesti käytettyjä mm. USA:ssa.

Millä liedellä voin käyttää Premium Steel -pannua?

- Premium Steel -paistoastiat sopivat käytettäväksi kaikilla liesityypeillä.

Mille ruoka-aineille Premium Steel -sarjan paistoastiat sopivat?

- Pannulla onnistuu melkein kaikkien ruoka-aineiden paistaminen, kunhan paistamisessa käytetään rasvaa. Erityisen hyvän paistopinnan pannu antaa lihalle. Paistoastiat kestävät myös hyvin happamia ruoka-aineita, jotka voivat ajan kuluessa vahingoittaa pinnoitettuja pannoja. Rosteripannut ja -kattilat eivät kuitenkaan sovellu hyvin maito- tai kermapohjaisiin kastikkeisiin. Näille ruoka-aineille suosittelemme timanttipinnoitettuja paistoastioita. Kun paistat rosteripannussa kaikkein herkemmin tarttuvia ruoka-aineita, kuten kananmunaa tai kalaa, on erittäin tärkeä, että pannun lämpötila on juuri oikea. Katso ohjeet tästä esitteestä.

Tarvitaanko paistorasvaa?

- Pinnoittamaton rosteripannu vaatii aina paistorasvaa, ettei ruoka tartu kiinni.

Miten käytän Premium Steel -pannua?

- Rosteripannua voi käyttää kahdella tapaa:
 - 1) Kovaan paistamiseen korkealla lämmöllä silloin, kun haluat täydellisesti ruskistuneen, rapean paistopinnan.
 - 2) Miedommalla lämmöllä silloin, kun laitat ruokaa, joka ei vaadi rapeaa paistopintaa. Esimerkiksi pastakastikkeen valmistukseen miedempi lämpö sopii hyvin.
- Kun rosteripaistinpannua käytetään oikein, siinä voi paistaa myös kananmunia tai muuta helposti kiinni tarttuvaa. Tässä kerromme miten saat rapean paistopinnan:
- Pinnoittamaton paistinpannu vaatii juuri oikean lämpötilan, jotta ruoka ei tartu pannuun kiinni. Toisin kuin pinnoitettuja pannoja, pinnoittamatonta rosteripannua saa ja pitää esilämmittää (tyhjänä, ilman öljyä tai nestettä). On tärkeää, että **rasva lisätään rosteripannuun vasta, kun pannu on sopivan kuuma**, sillä silloin ruoka ei pala pannuun kiinni. Jos rasva lisätään pannuun, kun pannu ei ole tarpeeksi kuuma, ruoka tarttuu pannuun kiinni.

Mistä tietää, että pannu on sopivan kuuma ruskistamiseen?

- Pannun oikean lämpötilan voit todeta yksinkertaisella vesitestillä. Esilämmitä pannua (ilman rasvaa tai nestettä) keskilämmöllä tai vähän keskilämpöä kuumemmalla noin 1-2 minuutin ajan. Laita pannulle pieni määrä (noin maustemittallinen tai 1/8 teelusikallista) vettä. Jos vesi kiehuu pois, pannu ei ole vielä tarpeeksi kuuma. Kokeile uudestaan hetken kuluttua. Jos vedestä muodostuu pannulle välittömästi yksi yhtenäinen pisara (*Youtube: stainless steel pan mercury ball*), joka liikkuu pannulla nopeasti puolelta toiselle, pannu on juuri oikean lämpöinen. Pyyhkäise silloin vesipisara pois ja lisää öljyä tai voita niin, että pannun pinta peittyy kauttaaltaan. Sen jälkeen lisää paistettava ruoka, esimerkiksi kanafile.



PREMIUM STEEL – PINNOITTAMATTOMAT TERÄSPAISTOASTIAT KOVAAN KÄYTTÖÖN

- Huom! Jos pannulle muodostuu vedestä monta pientä pisaraa, pannu on liian kuuma. Vähennä silloin hieman lämpöä ja tee uusi vesipisaratesti hetken kuluttua. Oikean lämpöiselle pannulle muodostuu vain yksi pallomainen pisara.
- On tärkeää, että annat ruoan paistua rauhassa kääntelemättä sitä. Kun ruoka on paistunut sopivasti, voit kääntää sen. Kun pannu on juuri oikean lämpöinen, ruoka ei tartu kiinni pannuun. Näin ruoka saa täydellisen, maukkaan ja rapean paistopinnan.
- Kun olet muutaman kerran tehnyt vesitestin, opit tuntemaan pannusi ja tietämään milloin paistolämpötila on oikea. Silloin vesitestiä ei enää tarvitse tehdä.

Haittaako, jos kuumennan paistinpannua tyhjänä?

- Ei haittaa – pannua nimenomaan kuuluu esilämmittää tyhjänä kunnes oikea paistolämpötila on saavutettu. Pinnoittamattomalle rosteripannulle ei käy kuinkaan, vaikka sitä kuumennetaan tyhjänä. Älä kuitenkaan koskaan käytä liedien täyttä tehoa pannun esilämmittämiseen; keskilämpö riittää.

Tarvitaanko rasvapolttoa?

- Pinnoittamattomaan rosteripaistinpannuun ei tarvitse tehdä rasvapolttoa, vaan pannu on heti käyttövalmis.

Miten hoidan Premium Steel –pannua?

- Pinnoittamattomat rosteriset paistoastiat ovat todella pitkäikäisiä, koska niissä ei ole kuluva pinnoitetta. Ne eivät vaadi rasvapoltton tekemistä, kuten esimerkiksi hiiliteräsannut. Niitä ei voi helposti pilata ylikuumentamalla. Ne voi pestä astianpesukoneessa tai kuurata puhtaaksi ja niiden kanssa voi käyttää metallisia työvälineitä. Rosteriset paistoastiat eivät myöskään ruostu säilytyksen aikana.

PANNUSARJAT PÄHKINÄNKUORESSA



	XD	NON-STICK CLAD	PREMIUM STEEL
HINTA-LUOKKA	€€	€€€	€
PINNOITE	3-kerroksinen, patentoitu, timanttivahvisteinen XD-pinnoite	3-kerroksinen, patentoitu, timanttivahvisteinen XD-pinnoite	Pinnoittamaton
MATERIAALI	Valualumiini-runko	5-kerrosrakente, 18/10 teräs, alumiini, alumiiniseos, ulkopinta rosteria	18/10 teräs, alumiinisydän
LIESI	Kaikki liedet, induktiolle käy vain induktio-versio	Kaikki liedet	Kaikki liedet
PAISTO-LÄMPÖTILA	Keskilämpö	Keskilämpö	Voi käyttää korkeitakin lämpötiloja. Kun lämpötila on oikea, ruoka ei tartu kiinni.
RASVAN KÄYTTÖ	Voi paistaa myös ilman rasvaa	Voi paistaa myös ilman rasvaa	Vaatii rasvaa, jotta ruoka ei tartu kiinni
PESU	Suosittelaaan käsinpesua	Suosittelaaan käsinpesua	Astianpesukone tai käsinpesu
TYÖVÄLINEET	Puu tai silikoni	Puu tai silikoni	Kaikki työvälineet, myös metalliset
SOPIVAT RUOKA-AINEET	Kaikki	Kaikki	Antaa täydellisen paistopinnan esim. pihville. Herkät ja helposti kiinni tarttuvut ruoat eivät sovellu hyvin (esim. maitopohjaiset kastikkeet).
KÄYTTÖ UUNISSA	Kyllä	Kyllä	Kyllä



Swiss Diamond®

Maahantuoja:

Mastermark Brands Oy
Vajossuonkatu 16
20360 TURKU
p. 02 2760 250
asiakaspalvelu@mastermarkbrands.fi



MASTERMARK BRANDS



**Lisätietoa Swiss Diamond -pannuista
löydät maahantuojan sivuilta:
www.mastermarkbrands.fi/swissdiamond**

Jälleenmyyjäsi: