

Stekpannor i gjutjärn



	Fiskars Brasserie	Ronneby Bruk ULO	Ica Cook & Eat	Ikea Senior	Cervera Anders Petter Stenfors	Skeppshult Traktörpanna	Le Creuset Stekpanna
Konsumentkontakt	fiskars.se	ronnebybruk.se	icahemma.se	ikea.se	cervera.se	skeppshult.com	lecreuset.se
Cirkapris (kronor)	450	600	350	250	500	750	1 700

PRODUKTINFORMATION

Typ av panna	Emaljerad botten	Lättviktsgjutjärn	Klassisk	Emaljerad botten	Klassisk	Klassisk	Emaljerad botten
Yttre / inre diameter (cm)	27 / 24	28 / 18	28 / 23	28 / 22	28 / 24	28 / 25	28 / 22
Uppmätt vikt (kg)	2,6	1,6	2,6	2,7	2,6	3,4	2,6
Material handtag	Trä	Gummi	Trä	Trä	Trä	Metall	Trä

UTVALDA MÄTVÄRDEN FRÅN TESTET

Maxtemp när allt florsocker smält (°C)*	371	332	370	345	459	342	315
Tid för 1 liter olja att nå 200 °C (min:sek)	7:12	5:42	6:18	7:12	5:48	7:18	9:24
Avsvalningstid, 200 till 120 °C (min:sek)	18:48	16:17	16:37	16:53	15:31	17:33	17:28
Stekresultat ägg/pannakakor/kött	3,0 / 3,0 / 3,5	2,5 / 3,0 / 3,3	3,5 / 2,0 / 3,5	2,5 / 3,0 / 3,0	3,0 / 2,0 / 3,0	3,0 / 3,0 / 3,8	2,5 / 2,0 / 2,7

BETYG FRÅN 1 TILL 5 DÄR 5 ÄR BÄST (VIKT AV TOTALBETYG INOM PARENTES)

Värmeegenskaper (20%)	4,0	3,7	3,6	3,6	3,3	3,6	3,4
Stekresultat (60%)	3,3	3,0	3,1	2,9	3,0	3,4	2,7
Användning och säkerhet (20%)	3,7	4,1	3,4	3,3	3,2	1,4	3,5
TOTALBETYG	3,5	3,4	3,3	3,1	3,1	3,0	3,0



Snabb upphettning och bäst på att behålla värmen. Lätt att rengöra och handtaget blir inte varmt.

Snabbast upphettning och bra på att behålla värmen. Lättast att använda – låg vikt och bra balans.

Snabb upphettning och bra på att behålla värmen. Handtaget blir inte varmt. Lätt att rengöra.

Snabb upphettning och bra på att behålla värmen. Handtaget blir inte varmt.

Snabb upphettning och bra handtag som inte blir varma.

Snabb upphettning och bra på att behålla värmen. Bäst stekresultat.

Behåller värmen bra. Skönt handtag som inte blir varmt.



Sämlre värme-spridning.

Sämlre värme-spridning.

Sämlre värme-spridning. Lätt att glida på handtaget och komma åt den varma pannan. Handtagens beslag blir varma.

Sämlst att steka kött med. Sämlre värme-spridning.

Sämlst på att behålla värmen och sämlre värme-spridning. Svår att rengöra.

Tung och obalanserad. Handtagens beslag blir varma. Svår att rengöra. Sämlre värme-spridning.

Sämlst stekresultat totalt sett. Långsamast upphettning och sämlre värme-spridning.