

Exklusiv stekpanna, nu ännu bättre!

Scanpan CTX som redan förra året blev utsedd till "bäst-i-test"* är nu ännu bättre! Med en ny unik beläggning tål Scanpan CTX numera till och med att du använder redskap av stål i stekpannan.

Att undvika metallredskap i non-stickstekpannor är nog ett av de vanligaste och kanske mest självklara råden som ges. Nu har Scanpans stekpanna CTX fått en ännu mer slitstark och motståndskraftig beläggning som gör det möjligt att använda just metallredskap i stekpannan!

Den nya beläggningen heter Stratanium och är dubbelt så hållbar jämfört med andra beläggningar, samtidigt som non-stickeffekten har förbättrats med 30 procent. Tillsammans med non-stickbeläggningen har pannan hela sju lager rostfritt stål varvat med aluminium som ger bästa möjliga värmespridning.

CTX är en förkortning för Ceramic Titanium Extreme och kombinationen högklassig beläggning och rostfritt stål ger en stekpanna av allra högsta kvalitet. Beläggningen är helt fri från skadliga och miljöfarliga PFOA-ämnen och stekpannan fungerar på alla typer av värmekällor.

Den korpsvarta non-stickytan i kombination med den eleganta borstade finishen ger ett utseende som gör att pannan går utmärkt att ställa direkt på bordet och servera ur.

Scanpan CTX finns i storlekar från 20–32 cm i diameter, prisexempel 28 cm, 1 399 kr.

* Aftonbladet 2016



Kvalitet och design som tål att synas! Scanpan CTX har nu fått en ännu mer slitstark och motståndskraftig beläggning.

Noterat!

- En tjockare botten med fler lager beläggning tål hög värme och leder värmen mycket bra, vilket ger en energieffektiv tillagning.
- Välj handtag som fungerar i ugnen. Metallhandtag går bra medan handtag i trä eller plast inte alltid tål ugnstemperaturer.
- Spola varken kallt eller varmt vatten i stekpannan efter stekning. Låt den svalna först så undviker du att den slår sig.
- När rester av råvaror finns kvar bränns dessa vid nästa stek-tillfälle och förstör stekpannan på sikt. En väl rengjord stekpanna håller därför längre än en som diskas slarvigt. Diska för hand och torka av stekpannan med papper.

Rimrad torsk med rostad blomkålscremè, råstekt blomkål, picklad lök och smörsås

4 portioner

Ingredienser

Torsk

700 g torskrygg
Knappt 2 msk salt
3 dl vatten

Blomkål

2 st blomkål
2 dl mjölk
2 dl vispgrädde
1 dl matolja
200 g smör
Salt

Picklade lökar

2st silverlök
½ dl ättika
1 dl socker
1dl vatten

Smörsås

2 st schalottenlökar
2 st vitlöksklyfta
1 dl champangevinäger
2 dl vitt vin
1 tsk dijonsenap
300 g smör, osaltat
Salt

Gör så här:

Blanda salt och vatten tills saltet löst upp sig. Skär torsken i portionsbitar och lägg ner i rimplagen. Låt ligga i 20 minuter och lyft sedan upp och torka av bitarna. Baka torsken i ugnen på 80 grader till en innertemperatur av 42 grader.

Plocka blomkålen i buketter, spara 12 små buketter till stekning. Använd resterna av blomkålen till att göra cremè. Häll olja i en vid kastrull, lägg i blomkålsbitarna och stek gyllenbruna. Slå på mjölk och grädde och koka sedan mjukt på låg värme, mixa sedan i en kannmixer och smaka av med salt. Stek blomkålsbuketterna i en varm panna med olja och smör och smaka av med salt.

Skala och skär silverlöken i tunna skivor. Koka upp vatten, ättika och socker och lägg i löken. Låt sjuda försiktigt under lock ca 5 minuter och låt sedan svalna. Servera löken rums-tempererad.

Skala och hacka vitlök och schalottenlök, svetta löken i en kastrull och slå på vinäger och vitt vin. Låt vätskan reducera till hälften. Sila sedan av löken och varm vätskan försiktigt med senapen. Tärna smöret och vispa i smöret i den sjudande vätskan lite i taget. Smaka av med salt innan servering.



Rimrad torsk med rostad blomkålscremè, råstekt blomkål, picklad lök och smörsås. Recept av Thomas Sjögren, Årets Kock 2015.



Thomas Sjögren, Årets Kock 2015 och ambassadör för Scanpan.

För ytterligare information vänligen kontakta:

Anna-Karin Boije, 031-38 22 912, anna-karin.boije@sundqvist.se eller Hoai Nguyen, 08-400 255 29, hoai@perpr.se.

Bilder finns att ladda ner på www.perpr.se.