

## Alkuvalmistelut

1. Pese pannu huolellisesti lämpöisessä vedessä. Kuivaa pannu tämän jälkeen todel-la kunnolla.
2. Aseta liedon lämpötila keskiteholle.
3. Sivele pannun pinnalle ohuesti rasvaa, esimerkiksi silavaa.

## Rasvapoltto

4. Liedon teho laitetaan seuraavaksi niin kovalle, että pannusta tulee savua. Pidä siis tuuletin ja ikkuna raollaan, ettei turhaan käristyksen tuntua jää ilmaan. Palohälyttimiäkin on saatu näin huutamaan.
5. Jos pannu alkaa kuivua liikaa, lisää rasvaa talouspaperilla sivellen.
6. Jos pannussa on liikaa rasvaa, ota pois talouspaperilla.
7. Rasvapoltton tulos alkaa näkyä, kun pohja alkaa selkeästi tummentua kuumennuksen aikana.
8. Jotta tulos olisi tasainen, kannattaa pannua siirrellä levyllä eri kohtiin, jotta jokainen kohta pohjasta tummenee kunnolla.

## Onko rasvapoltto onnistunut?

9. Pannusta oikein rasvapoltettuna tulee tummahko – ajan kanssa se lopulta mustuu. Laidat voi toki jäädä vaaleammaksi, koska tummuvat sitten aikanaan ruuanteon myötä. Onnistunut rasvapoltto ei vaadi välttämättä pannun muuttumista täysin mustaksi. Kivahan se niinkin toki on, muttei pakollista.
10. Kokeile onnistumista liu'uttamalla ruokalusikan kuperaa puolta pannunpohjaa vasten. Jos kuulet rahinaa SEKÄ lusikka selkeästi kokee jotain kitkaa, rasvapoltto on epäonnistumassa. **TÄLLÖIN SIIRRY SEURAAVAAN OTSAKKEESEEN!**
11. Jos taas lusikan liukumisesta ei lähde ääntä ja eikä kitkaa, rasvapoltto on kunnossa.
12. Kun rasvapoltto on ok, pannun voi ottaa pois liedeltä ja antaa jäähtyä.

## Jos rasvapoltto ei onnistunut?

Rasvapoltton voi pilata rasvapolttamalla väärin tai sitten väärillä työkaluilla. Jos rasvapoltto on tehty väärin, ruoka tarttuu pohjaan kiinni. Tällöin vanha rasvapinta voidaan hioa vesihiomapaperilla tai metallivillalla. Tämän jälkeen rasvapoltto-operaation voi käynnistää uudelleen. Älä muuten huoli hiomisesta! Se oikeastaan tekee pannustasi vahvemman seuraavassa rasvapoltossa.

## Jälkioperaatiot

13. Pyyhi rasvasta ylimääräiset pois, mutta anna pannun pintaan jäädä rasvan tuntu pintaan.
14. TOISTA tämä rasvapoltto muutaman kerran vähintään. Yksi kertakin riittää, mutta sinun pitää olla jo todellinen ammattilainen. 10 polttokertaa tekee pannustasi jo täydellisen.
15. Paista jotain helppoa, esimerkiksi kasviksia rasvassa. **Älä aloita kananmunalla, koska se on kokemuksemme mukaan aivan liian vaikea ensitestailuun.**

# Hiiliteräs pannun pesu ja huolto

Puhdistus tapahtuu aina pelkällä kuumalla vedellä. Älä ikimaailmassa laita astianpesukoneeseen tai astianpesuainetta mukaan! Pesuaineet poistavat rasvan ja rasvapoltton. Kuumaa pannua ei saa pestä myöskään kylmällä vedellä, koska nopea lämpötilanvaihdos pilaa pannun materiaalin.

Kuivaa kuuman vesipesun jälkeen pannu kunnolla talouspaperilla ja sivele ruokaöljyä pintaan. Näin estät pannun ruostumisen.

Rasvapoltto ylläpitää hiiliteräs pannussa tarttumattomuusominaisuuksia. Sen vuoksi operaatio kannattaa tehdä aina silloin tällöin uusiksi. Tarttumattomuuspinta kehittyy myös silloin, kun paistat pannulla. Hiiliteräs pannu senkun paranee käytön kanssa!

## EXTRAVINKKI: hiominen

Tämän jätin tarkoituksella viimeiseksi, koska halusin pitää ohjeistuksen suhteellisen simppeleinä ilman poikkeuksia ja lisäniksejä. Jos satut olemaan jo kokeneempi hiiliteräs pannun käyttäjä, voit myös hioa pannun pohjan ensikerralla. Vesihiomapaperin karkeus on oltava noin 180–320. Hiominen tekee pannullesi sen, että rasvapoltossa pinnasta tulee paksumpi ja kestävämpi.

## EXTRA 2: Rasvapoltto induktioliiedellä

Induktion kaikista kovimmat asetukset kannattaa jättää käyttämättä rasvapoltossa. Näin rasva saadaan poltettua kunnolla pohjaan kiinni.