

A close-up photograph of a chef's hand holding a stainless steel pot. The hand is heavily tattooed with black ink, including a skull and various symbols. The chef is wearing a grey uniform. In the background, a blurred kitchen environment is visible, with a stream of yellow liquid being poured from above into the pot. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the metal and the chef's skin.

MERXTEAM

---

---

**STEK & KOK**

---

---



# KOLSTÅL

**En stekpanna i kolstål är perfekt för matlagning som kräver precision.**

Kolstålspannor beskrivs ofta som en korsning mellan gjutjärn och belagd panna. Med sin utmärkta värmeledningsförmåga ger den dina råvaror en fantastiskt fin stekyta.

Likt gjutjärnspannor har dem en hög hållbarhet. En välskött kolstålspanna håller i många år. Kolstål är i regel tunnare och väger således mindre. Det gör dem mer lätthanterliga än traditionella gjutjärnspannor.

Kolstål fungerar på alla värmekällor inklusive induktion och ugn upp till 230°C.



# Stekpannor

kolstål



## Stekpanna

63250 Ø 24 cm 1,8 L



## Stekpanna

63251 Ø 28 cm 2,7 L

aluminium & quantum 2 non stick



## Stekpanna

63224 Ø 24 cm 1,3 L



## Stekpanna, låg kant

63237 Ø 24 cm 0,9 L



## Stekpanna

63236 Ø 26 cm 1,8 L



## Stekpanna

63225 Ø 28 cm 2,0 L



## Stekpanna

63226 Ø 32 cm 3,0 L



## Stekpanna

63227 Ø 36 cm 4,0 L

# Stekpannor

18/10, excalibur non stick, sandwich botten



## Stekpanna

63331 Ø 24 cm 2,3 L



## Stekpanna

63332 Ø 28 cm 3,1 L



## Stekpanna

63333 Ø 32 cm 4,0 L



# Wok

kolstål



## Wok

flat botten

63253 Ø 34 cm 6,4 L



## Wok

rund botten

63252 Ø 38 cm 6,7 L

# Övrigt



## Paellapanna

kolstål

63254 Ø 40 cm 3,5 L



## Ugnform

aluminium & non stick,  
teflon classic

63329 36x26x7,5 cm



## Traktörpanna

18/10, 3-ply

63342 Ø 28 cm 2,5 L





# ROSTFRITT

Rostfria stek- och kokkärl är vanligt förekommande i restaurangkök. Anledningen är enkel - hållbarheten.

Eftersom det inte finns någon beläggning i rostfria stek- och kokkärl finns det inte heller något som kan slitas ut. Materialet kan användas på alla värmekällor inklusive ugn. Våra produkter har en sandwichbotten. Tre lager av stål med ett magnestiskt mittlager vilket möjliggör användning på induktion.

Rostfritt har en hög hygienfaktor, något som gör det till ett självklart val inom livsmedelsindustrin.

Krominnehållet gör dessutom att materialet inte rostar.



# Kastruller

18/10, sandwich botten



## Kastrull

63328 Ø 14 cm 1,0 L



## Kastrull

63321 Ø 16 cm 1,5 L



## Kastrull

63322 Ø 20 cm 3,3 L



## Kastrull

63323 Ø 16 cm 2,4 L



## Kastrull

63327 Ø 18 cm 3,0 L



## Kastrull med hållpip

63320 Ø 14 cm 1,0 L

# Lock

18/10 & glas



## Glaslock

Härdat glas, kupad

18107 Ø 28 cm



## Lock

63399 Ø 14 cm

63400 Ø 16 cm

63407 Ø 18 cm

63401 Ø 20 cm

63402 Ø 24 cm

63403 Ø 28 cm

63408 Ø 30 cm

63404 Ø 32 cm

63405 Ø 36 cm

63406 Ø 40 cm



## Glaslock

Härdat glas

18104 Ø 16 cm

18105 Ø 18 cm

18106 Ø 20 cm





# Kittlar

18/10, sandwich botten



## Kittel låg

63316	Ø 24 cm	5,0 L
63317	Ø 28 cm	8,0 L
63318	Ø 30 cm	12,0 L
63324	Ø 40 cm	18,8 L



## Kittel halvhög

63325	Ø 20 cm	4,4 L
63312	Ø 24 cm	7,0 L
63313	Ø 28 cm	11,0 L
63314	Ø 32 cm	15,0 L
63326	Ø 36 cm	22,4 L



## Kittel hög

63304	Ø 16 cm	3,0 L
63305	Ø 20 cm	6,3 L
63306	Ø 24 cm	9,0 L
63307	Ø 28 cm	15,0 L
63308	Ø 32 cm	21,0 L
63309	Ø 36 cm	30,5 L
63310	Ø 40 cm	50,0 L



# Sauteuser

18/10, sandwich botten



## Sauteuse

63343 Ø 20 cm 1,8 L



## Sauteuse

63344 Ø 22 cm 2,5 L



## Sauteuse

63345 Ø 24 cm 3,0 L

18/10, 3-ply



## Sauteuse

63340 Ø 20 cm 1,9 L

aluminium & quantum 2 non stick



## Sauteuse

63230 Ø 24 cm 2,2 L



## Sauteuse

63231 Ø 28 cm 3,7 L



# Formar

gjutjärn



**Gjutjärnsform**

63242 Ø 12 cm



**Gjutjärnsform**

63232 Ø 16 cm



**Gjutjärnsform**

63233 Ø 17 cm



**Gjutjärnsform**

63244 14x14 cm



**Gjutjärnsform**

63243 14,5x8,5 cm



**Fajitapanna**

63222 24x18 cm

# Träunderlägg

Akacia FSC



**Träunderlägg**

63276 för 63242 Ø 14,5 cm



**Träunderlägg**

63271 för 63232 Ø 17 cm



**Träunderlägg**

63272 för 63233 Ø 19,5 cm



**Träunderlägg**

63274 för 63244 16,5x15,5 cm



**Träunderlägg**

63275 för 63243 18x12 cm



**Träunderlägg**

63273 för 63222 29x21 cm



(mitten av bilden)

**Kokott med lock**

63228 Ø 10 cm

**Tränderlägg Akacia FSC**

63270 för 63228 Ø 13,5 cm

# Skötselråd

**Genom att sköta om sina stek- och kokkärl på rätt sätt kan man ha trotjärnare i många år framöver.**

## Kolstål

För att skapa en naturlig non stickbeläggning och ge din panna bästa möjliga stekegenskaper rekommenderar vi att du bränner in pannan med vegetabilisk olja före användning. Bra alternativ är rapsolja eller linfröolja då dessa har en hög brännpunkt.

Se till att det finns bra ventilationsmöjligheter då rök uppstår. Använd en trasa och fukta stekytan på pannan med oljan. Slå på medelvärme och låt pannan hettas upp. Applicera därefter tunna lager av olja tills stekytan blir skimrande svart. Låt därefter pannan svalna innan du diskar bort överflödiga olja med hett vatten och diskborste.

Kom ihåg att alltid använda fett i pannan, en mindre mängd kan användas när pannan är ordentligt inbränd. Kolstål reagerar snabbt på värmeförändringar och är därför en perfekt stekpanna för matlagning som kräver precision.

Undvik sura ingredienser såsom exempelvis citronsaft, ättikslag, vitvin, rödvin och vinäger då detta riskerar att fräta bort den naturliga beläggningen. Lämna aldrig pannan i vatten då detta kan orsaka rostbildning. Skulle rost bildas, skrubba bort fläcken med en tvättsvamp och applicera oljan där fläcken uppstått.

**OBS! Om pannan används på en värmekälla som är mindre än dess botten eller hettas upp för snabbt finns risk att pannan slår sig.**

- Låt alltid pannan svalna innan rengöring.
- Diska alltid för hand i hett vatten, diskmedel rekommenderas ej.
- Torka alltid helt torr efter rengöring.
- Tål ej maskindisk.

## Rostfritt

Rostfria kärl är vanligt förekommande i restaurangkök. Anledningen är enkel – hållbarheten. Eftersom det inte finns någon beläggning i en rostfri panna finns det inget som kan slitas ut.

Rostfritt stål har en hög hygienfaktor, vilket gör det till ett självklart val inom livsmedelsindustrin. Krominnehållet i stålet gör dessutom att materialet inte rostas eller blir missfärgat.

Materialet kan användas på alla värmekällor inklusive ugn. Våra produkter har en 5 mm tjock sandwich botten. Tre lager av stål med ett magnetiskt lager i mitten som möjliggör användning på induktion.

- Handdisk rekommenderas även om produkterna går att köra i diskmaskin.
- Skulle något brännas fast tas det enkelt bort genom att koka upp lite vatten med diskmedel i. Skölj sedan och torka ur.
- Använd aldrig stålull i rostfria kärl då detta riskerar att skada produkten.



## Gjutjärn

Gjutjärn tillverkas i sandformar och tillhör bland de mest hållbara och populära materialen att tillaga mat med. Passar alla typer av matlagning. Våra pannor är grill- och ugnssäkra upp till 250° C.

Pannorna släpper ifrån sig lite av sitt järn vid upphettning, något som är både nyttigt och förhöjer smaken på maten. Våra pannor är emaljerade och behöver därför inte oljas in efter rengöring.

Skulle det mot all förmodan uppstå en skada på emaljen bör den dock oljas in för att återskapa ett naturligt skydd mot rost. Vassa stålredskap som kan skada emaljen bör därför undvikas.

Innan första användning rekommenderar vi att man diskar pannen för hand med diskmedel och därefter torkar den ordentligt torr med papper, alternativt eftertorka på låg värme på spisen.

Lämna aldrig pannen i vatten då detta kan orsaka rostbildning. Skulle rost bildas, skrubba bort fläcken med en tvättsvamp och applicera vegetabilisk olja där fläcken uppstått.

- Låt alltid pannen svalna innan rengöring.
- Diska alltid för hand.
- Tål ej maskindisk.
- Torka alltid helt torr efter rengöring.

## Lättvikts gjutjärn

Lättvikts gjutjärn tillverkas i en så kallad pressgjutning. Det gör att luften i den smälta järnmassan pressas ur godset och tillåter en mer kompaktare, tunnare och lättare produkt med samma volym per kubikcentimeter som klassiskt gjutjärn. Det tunna godset gör att pannen värms upp, når idealisk stektemperatur samt svalnar snabbare.

Pannan levereras inoljad, men vi rekommenderar ändå att man bränner in pannen på samma sätt som kolstålet.

Lämna aldrig pannen i vatten då detta kan orsaka rostbildning. Skulle rost bildas, skrubba bort fläcken med en tvättsvamp och applicera vegetabilisk olja där fläcken uppstått.

För att göra en grovrengöring av pannen kan grovsalt hettas upp och skrubbas på stekytan. Bränn därefter in pannen på nytt.

- Låt alltid pannen svalna innan rengöring.
- Diska alltid för hand, diskmedel rekommenderas ej.
- Tål ej maskindisk.
- Torka alltid helt torr efter rengöring.

## Non stick - stekpannor

Likt alla stekpannor är det rekommenderat att hetta upp på medelvärme för att sedan öka temperaturen. Non stick beläggningar är kända för att fungera utan matfett, vi rekommenderar dock att man använder en liten mängd vid matlagning.

### Aluminium - Whitford Quantum 2 Non stick

Tillhör bland de mest hållbara beläggningarna på marknaden.

- Undvik att överhetta en tom panna då detta kan orsaka skada på pannen.
- Diskas för hand med mildt diskmedel. Tål ej diskmaskin.
- Använd inte metallredskap eller andra vassa föremål i pannen då detta riskerar att rispa beläggningen.

### Rostfritt - Whitford Excalibur

Världens mest hållbara beläggning. En patenterad teknik speciellt framtagen för rostfritt stål där ett treskiktsslager appliceras på ytan.

- Funkar med redskap av alla material
- Tål diskmaskin

### Gjuten Aluminium - ILAG 3-lagers Non stick

ILAG är en treskiktad non-stick beläggning som är förstärkt av en keramisk, reptålig beläggning för regelbunden användning.

- Lätt att rengöra
- Motståndskraftig mot nötning och korrosion.

MERXTEAM