

Valurautapannu



Valurautapannu

Lainaus [suomi24:n foorumista](#):

Valurautapannut on ikuisia eli ne eivät kulu piloille käytössä. Monissa perheissä käytetään vieläkin 1900-luvun alussa tehtyä valurautapannua, esim. suvun vanhan kesämökin kalustosta löytynyttä. Toisin on teflonpannujen laita, ne on uusittava parin vuoden välein, kun ruoka alkaa tarttua kiinni niihin ja pohja kupristua. Kaiken lisäksi ne ovat hyvin kalliita.

□

Sisällys

- [1 Hoito-ohjeet](#)
 - [1.1 Ohje valurautapannun putsaamiseksi ennen rasvapolttoa](#)
- [2 Säilytys](#)
- [3 Ennen ensimmäistä käyttöönottoa](#)
- [4 Rasvapoltto](#)
- [5 Kokeiluja](#)
- [6 Lähteet](#)

Hoito-ohjeet

- Mikäli astiaan on tullut läiskiä tai se on osittain ruostunut, voitele se runsaalla määrällä ruokaöljyä. Pahasti ruostuneeseen voi käyttää teräsvillaa/teräsharjaa. Anna öljyn seistä pannussa yön yli. Pyyhi liika rasva ja irtonainen ruoste pois.

Voit myös suorittaa rasvapoltton eli sivellä kuumaan pannuun silavaa tai muuta eläinrasvaa, kunnes pinta kirkastuu ja on toki tumma, eikä ime enempää rasvaa. Pyyhi ylimääräinen rasva kuumana pois. Ja ennen uutta käyttöä: pannu ensin kuumaksi, pyyhi silavalla (tai öljytyllä talouspaperilla) entinen säilytyksessä mahdollisesti härskiintynyt rasva pois ja aloita ruuanlaitto.

Sianihra ja muut suolattomat kovat eläinrasvat on parhaita (= "ainoita oikeita") aineita

pohjapaistoon.

Nykyään sianihraa helpommin saatavilla oleva Muurikka Silava on myös toimiva vaihtoehto. "Muurikka Silava on kätevästi tuubista annosteltava paistorasva ruoan valmistukseen sekä valurautaisten/rautaisten pannujen, patojen ja kaasugrillien rasvapolttoon ja hoitoon. Puhdas luonnontuote sisältää 70% sian selkäsilavaa ja 30 % rypsiöljyä."

Kasvirasvatkin käyvät, mutta voivat syttyä palamaan kuumuudesta, joten niiden kanssa on oltava varovainen. Joidenkin lähteiden mukaan kookosrasva on parempaa kuin muut kasvirasvat, mikä saattaa johtua siitä, että kookosrasva on paksumpaa, mutta varmuutta ei ole. Voita ei sellaisenaan kannata käyttää, koska voi sisältää proteiineja, jotka saostuvat kuumuudessa ja tekevät epäpuhtauksia pannun pinnalle. Kuumennettu ja suodatettu voi toimii. Maailmalla pellavansiemenöljyn käyttö on suosittua sen korkean leimahduspisteen takia.

Suola nopeuttaa ruostumista, joten rasvanpolton yhteydessä ei suolaisia rasvoja kannata käyttää. Samasta syystä valurautapannu pitää aina säilyttää kuivana, ettei hapettumista pääse tapahtumaan.

- Valurautaisia astioita ei saa pestä astianpesukoneessa
- Puhdista astia huuhtelemalla se lämpimällä vedellä tai pyyhkimällä pinta talouspaperilla.
- Kuivaa astia huolellisesti huuhtelun jälkeen, mieluiten miedolla lämmöllä keittolevyllä.
- Mikäli joudut käyttämään pesuainetta, voitele astia huuhtelun ja huolellisen kuivauksen jälkeen ruokaöljyllä, jotta astia ei ruostu. Mieluummin kuitenkin tällöinkin kuumenna kuumaksi ja pyyhi ihranpalalla, silloin tulos on aina paras.
- Älä säilytä astiassa ruokaa.
- Valurauta-astioita voi myös käyttää uunissa, jos niissä ei ole puisia tai muovisia osia. Lasikansia ei saa käyttää yli 175°C lämpötilassa, koska nupit voivat sulaa.

Ohje valurautapannun putsaamiseksi ennen rasvapolttoa

Kuumenna pannu, ja lisää pannulle reilusti (n. 5 mm) suolaa. Anna suolan kuumeta kunnolla pannulla. Hierrä esim. puulastalla kuumen suolan avulla vanha palanut aines pois. Tämän jälkeen pannu on valmis rasvapoltettavaksi. Myös teräsharjalla saa valuraudan nopeasti puhdistettua raudanharmaaksi.

Säilytys

- Laita valurautapadan sisälle talouspaperia ja jätä kansi raolleen astian ollessa käyttämättä. Valurautapannu säilyy sellaisenaan.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Nykyään valurautaiset tuotteet on usein valmiiksi rasvapoltettu tehtaalla ja ne ovat heti käyttövalmiita. Ennen käyttöönottoa tuote on kuitenkin hyvä pestä vedellä, kuivata hyvin ja voidella ruokaöljyllä. Tuote on hyvä voidella ruokaöljyllä myös ensimmäisten käyttökertojen jälkeen.

Rasvapoltto

Rasvapoltto on välttämätön osa rautapannujen ja kattiloiden käyttöä!

Valurautapadan valmistaja suosittelee seuraavanlaista menettelyä padan uudistamiseen:

Ruosteen poistat uusimalla rasvapoltton seuraavasti: Pese astia miedolla pesuaineella ja hankaa ruoste pois hankaussienellä tai ruokasuolalla. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa hyvin esim. uunissa tai lämpimällä levyllä.

Hiero astian sisäpintaan suolatonta sianihraa tai hätätilassa ruokaöljyllä. Kuumenna astiaa uunissa 250 °C lämmössä (sianihra) noin puoli tuntia tai 150 °C lämmössä (ruokaöljy) 1-2 tuntia. Pyyhi pois ylimääräinen rasva ja astia on taas käyttövalmis.

Muokkaus: Edellä oleva on yleinen ohje, joka on toimivuudeltaan vaikea.

Suosittelisin kuumentamaan pannun ensin kuumaksi vaikka liedellä tai kaasuhellalla tai vaikka muurinpohjapannun kaasukuumentimella ja kun pannu on kuuma, niin vasta siten sivellään sianihralla. Tällöin homma onnistuu oikein. Lämpöä saa olla aika reilusti, ei kuitenkaan niin, että rasva palaa.

Ihranpalalla voi hangata pintaa, jolloin lämmön ollessa sopiva (eli kovempi kuin koskaan itse ruuan laitossa) ihran jättämä rasva näyttää ikään kuin kirkastavan metallin pinnan ensin vaaleammaksi, ehkä hieman sinisävyiseksi. Silloin on lämpö kohdallaan ja silavapalalla pyyhkimällä saa irti jopa edellisen (virheellisen) ruuanlaiton pintakarstankin. Kasviöljyt eivät koskaan kelpaa rasvapolttoon!

Pannun pinnassa on oikean onnistuneen rasvapoltton jälkeen rasvan ja metallin yhdisteestä muodostunut kemiallinen pinnoite, joka on teflonin kaltainen, liukas ja tarttumaton. Se on rasvapoltton idea. Rasvapoltton idea ei ole kerrostaa pintaan rasvakuonaa, mikä syntyy jos pannussa kuumennetaan kasvirasvaa. Pinnoiteyhdiste suojaa jonkin verran alla olevaa rautaa ruostumiselta. Rasvapoltettu pinta muistuttaa siten esimerkiksi aseiden pinnassa olevaa sinistystä. Sinistyksessä rauta reagoi (käsittääkseni) sinistysaineessa olevan fosforiyhdisteen kanssa muodostaen kestävä ja suojaavan pintavärin. Eläinrasvoissa voinee (arvaus) olla samalla tavalla fosforia ja tästä syystä vain eläinrasva toimii.

Pannun oikea ja paras säilyttäminen myös tehdään parhaiten siten, että pinta pestään vedellä heti ruuanlaiton jälkeen kuumana ja kuumennetaan puhtaana uudelleen ja sivellään kevyesti sianihralla, joka pyyhitään tietysti kokonaan pois. Lämpöä ei nyt tarvitse olla aivan polton vertaa. Tämä säilytysihrakin toki härskiintyy ja pilaantuu kaikkien rasvojen tapaan säilytyksessä.

Siksi ennen seuraavaa ruuanlaittoa kaikki irrallinen säilytysrasvan jäänteet pyyhitään kuumana pois. Pannunhan on joka tapauksessa oltava kuuma, kun sinne vaikapa pihvilihat laitetaan! Eli pannu kuumaksi ja sipaisu ihranpalalla ja talouspaperilla kaikki säilytyksen rasvat pois ruuan makua pilaamasta.

EN SUOSITTELE koskaan pannun säilytystä millään kasvirasvalla siveltyinä. Rikos se ei ole, kunhan vain ei edes unissaan yritä rasvapolttoa kasvirasvalla, se ei onnistu.

Valurauta-astiaa ei suositella ruokien säilytykseen, vaan astiat tulee puhdistaa lämpimällä vedellä ja harjalla heti ruoanvalmistuksen jälkeen. Astiat kuivataan nopeasti ja säilytetään ilmastossa paikassa. Valurauta-astian voi öljytä tarvittaessa tai uusia rasvapoltton ylläolevien ohjeiden mukaan.

Kokeiluja

- Testattu tuhkan käyttöä vanhan palaneen töhnän irrottamiseen pannusta. Runsaasti kuumaa vettä pannulle, ja muutama desi tuhkaa uunista päälle. Pannu oli likoamassa yön yli ja osa vanhasta töhnästä lähti irti, mutta ei yhtä tehokkaasti kuin muutama vuosi sitten kokeiltaessa samaa lipeällä. Tuhkan käytön teho perustuu kuitenkin samaan kuin lipeänkin, eli emäksisyyteen.
- Kokeiltu onnistuneesti rasvapolttoa leivinuunissa valurautapadalle sekä -pannulle. Padan sisälle laitettiin muutama ruokalusikallinen rypsiöljyä (Huom! ÄLÄ KÄYTÄ RYPSIÖLJYÄ VAAN AURINGONKUKKAÖLJYÄ, niin astiastasi ei tule tahmea), joka levitettiin tasaisesti talouspaperilla ja ylimääräinen rasva pyyhittiin pois. Noin 30-50 min pellien sulkemisen jälkeen pata laitettiin ylösalaisin leivinuuniin sisälle ritilän päälle niin ettei koske tuhkaan. Annettiin olla yön yli jolloin rasva oli aamuun mennessä palanut pannuun kiinni, eli muuttunut mustaksi ja nestemäisestä kiinteäksi. Pannu ei ollut kuitenkaan ihan kokonaan kuiva (kuten esim. ostettaessa), vaan hieman tahmea.
 - Huomattu että tuhkat kannattaa ottaa uunista pois mahdollisimman hyvin ennen kuin laittaa padan sisään. Tuhka põlisee helposti ja tarttuu pannun rasvaan kiinni muodostaen kokkareisen pinnan. Tuhka-kokkareet tosin lähtevät helposti pois raaputtamalla.
 - Pannun voi laittaa uuniin oikeinpäinkin kunhan pyyhkii ylimääräisen rasvan pois tarpeeksi hyvin. Liian paksu kerros rasvaa ei muodosta hyvää pintaa. Rasvapoltettuja kerroksia tosin tietysti saa/pitää olla enemmänkin, mutta ei ole hyvä jos yksittäinen kerros on liian paksu.

Lähteet

- Iittala Oy Ab - Hoito- ja käyttöohjeet ja Gense hoito- ja käyttöohjeet
- [Google-ryhmät: sfnet.harrastus.ruoka+juoma](#)