

Ugnstillbehör
Stekbleck och
grillbleck

Skötsel
Temperaturer
Tips & Råd

Gör arbetet enklare och se till att din ugn håller längre med rätt tillbehör och förbrukningsartiklar från Electrolux Professional. Med rätt tillbehör säkerställer du dessutom ugnens prestanda.

Stek- och grillbleck

- ▶ Våra bleck är noggrant testade av Electrolux Professional experter, och uppfyller EG-förordning 1935/2004 för material som kommer i kontakt med livsmedel.
- ▶ Hög och jämn värmefördelning för bästa tillagningsresultat
- ▶ Stekblecken GN 1/1 och 1/2 finns i olika höjder (20 mm, 40 mm och 60 mm) och är tillverkade med Whitford Quantum-med teflonbeläggning.
- ▶ Perfekt för bakning, ugnsbakning, stuvning och pajer.
- ▶ Förenklar användandet då du inte behöver smörja in blecken och vända upp och ned.
- ▶ Bäst för att förkorta tillagningstiden upp till 10 % och energiförbrukningen upp till 8 %.
- ▶ Reducerar matens vikt förlust med 2-4% jämfört med traditionella metoder.



Nätgrillgaller

PNC 922713



Grillgaller aluminium

PNC 925004



Grill-/stekplåt med non-stick beläggning (jämn och räfflad sida)

PNC 925003



Äggstekbleck 8 ägg GN1/1

PNC 925005



Stekbleck GN 1/1 H=20mm

PNC 925000



Stekbleck GN 1/1 H=40mm

PNC 925001



Stekbleck GN 1/1 H=60mm

PNC 925002



Ugnsgaller GN 1/1 Rostfritt

PNC 922017

Användarmanual

Stekbleck

Använd stekblecken enbart vid tillagning i ugn.

Fyll inte blecken för mycket då det försämrar värmeöverföringen till maten.

Stekblecken blir varma fort och ger en fin stekyta.

Behandla blecken varsamt. Undvik att skära eller på annat sätt repa blecken, då det kan förstöra teflonbeläggningen.

Använd enbart plastverktyg så undviker du att repa blecket.

Efter tillagning; lägg över i rostfria bleck innan portionering.

Det går bra att diska blecken i diskmaskin (ej med granuler) men det behövs egentligen inte då maten inte bränner fast i blecken. Istället kan du rengöra blecken i varmt vatten med diskborste och handdiskmedel.

Stekblecken kan staplas, men undvik att stapla dem med rostfria bleck då dessa kan skada stekblecken.



Tabell över rekommenderade kärntemperaturer

Nötkött stekt

	Kärntemperatur
Rostbiff	56-60°C
Nötstek	65°C
Herrgårdstek	72°C
Porterstek	72°C
Oxfile	56-60°C
Ryggbiff	56-60°C

Fläskkött stekt

Skinkstek	72°C
Kotlettrad	72°C
Karré	80°C
Fläskkotlett	72°C
Revben tjocka	76°C
Fläskfile	68°C

Kalvkött stekt

Kotlettrad	72°C
Kalvstek	72°C
Kalvfile	63°C

Lammkött

Lammstek	68°C
Lammsadel	68°C

Vilt kött

Älgstek	75°C
Rådjursstek	65°C
Renstek	75°C

Fågel

	Kärntemperatur
Kalkon	76°C
Kyckling	76°C
Kycklingbröst	74°C
Fasan	72°C
Ankröst	64°C

Fisk

Fiskfile	60°C
Fisk hel	60°C
Fiskpudding	78°C
Fiskpaté/terrén	68°C

Färsrätter

Köttfärslimpa	75°C
Pannbiff	75°C
Kålpudding	72°C

Korv

Fläskkorv	75°C
Lunchkorv	70°C
Falukorv	70°C

Potatis

Potatis, kokt	96-98°C
Potatis, bakad	96-98°C

Tips på hur du ställer in din ugn för olika maträtter

Stekt filé av torsk, kolja och strömming

Panerad fisk kräver mycket fett för att få fin färg. Smält flytande margarin och blanda med matolja, fyll på sprayflaska. Spraya blecket och fisken innan du kör den i ugnen.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	30%
Varmluft	220°C
Tid	8-10 min
Kärntemperatur	58°C

Fisk och laxpudding

Smörj ett stekbleck GN-1/1 60mm. Fyllnadsgraden av pudding bör vara 2/3 av kantinens djup för att uppnå ett jämnt och bra resultat.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	Stängt
Varmluft	175°C
Tid	35 min
Kärntemperatur	78°C

Gratinerad filé av olika fisksorter

Rulla eller vik filéerna. Lägg i ett stekbleck koka enligt steg 1. Ta sedan ut kantinerna och häll av fonden. Använd den till såsen. Hetta upp ugnen till temp enligt steg 2. Lägg på garnityr och häll på den varma såsen. Sätt in kantinerna i ugnen och starta steg 2.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Stängt	Öppet
Ånga, lågtemp	80°C	
Varmluft		200°C
Tid	6 min	10 min
Kärntemperatur		60°C



Tips på hur du ställer in din ugn för olika maträtter

Makaronipudding

Smörj kantinen sparsamt. Koka mjölken till äggstanningen, vispa ner äggen och smaksätt. Häll äggstanningen över puddingen. Skaka kantinen väl.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	50%	20%
Kombi	150°C	
Varmluft		175°C
Tid	20 min	10 min
Kärntemperatur		80°C

Lasagne

Smörj kantinen sparsamt. Varva med färsen och såsen. Fyllnadsgraden ska vara 2/3 av kantinens djup.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Stängt	Öppet
Varmluft	160°C	165°C
Tid	20 min	30 min
Kärntemperatur		80°C

Ungspannkaka

Smörj kantinen sparsamt. Det skall vara 2 liter smet i en GN-40mm. Pannkakssmeten bör vara minst rumstempererad innan den ställs in i ugnen.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Öppet	Stängt
Kombi	200°C	
Varmluft		180°C
Tid	15 min	5- 10 min

Oxrullader

Pensla rulladerna lätt med olja. Stek dem i stekbleck.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	30%	Stängt
Varmluft	175°C	
Kombi		125°C
Tid	5 min	30 min
Kärntemperatur		75°C

Tips på hur du ställer in din ugn för olika maträtter

Hel falukorv

Snitta korven i ca 2 cm tjocka skivor. Fyll gärna korven med ost, tomat, lök och/eller äpple. Stek korven i ett stekbleck.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	60%	20%
Kombi	150°C	
Varmluft		175°C
Tid	15 min	10 min
Kärntemperatur		75°C

Lunchkorv och frukostkorv

Snitta korvarna med tre, fyra snitt per korv. Smörj kantinen något. Fyll gärna korven med någon fyllning – se "Hel falukorv".

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	30%	55%
Varmluft	125°C	160°C
Tid	5 min	15 min
Kärntemperatur		72°C

Köttfärslimpa

Forma färsen i limpor på ca 1,5 – 2 kg per styck.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	50%
Kombi	150°C
Tid	45 min
Kärntemperatur	75°C

Kålpudding

Smörj kantinen sparsamt. Varva färs och vitkål till 2/3 av kantinen djup. Använd stekbleck.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	50%	Öppet
Kombi	150°C	
Varmluft		175°C
Tid	30 min	15 min
Kärntemperatur		75°C

Pannbiff

Smörj kantinen sparsamt. Lägg inte biffarna för tätt. Rena nötfärsbiffar skall penslas med lite matolja.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	Öppet
Varmluft	225°C
Tid	10 - 12 min
Kärntemperatur	75°C

Köttbullar

Smörj kantinen sparsamt. Ju mer nötfärs det är i färsen desto finare färg får köttbullarna. Lägg inte köttbullarna för tätt, värmen måste komma åt runt om.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	20%
Varmluft	225°C
Tid	8 - 10 min
Kärntemperatur	75°C

Tips på hur du ställer in din ugn för olika maträtter

Frallor

Använd perforerad bakplåt. Ugnen skall vara uppvärmd till 260°C när brödet sätts in. Sätt på vatteninsprutningen. Sänk till 225°C när du ställer in frallorna.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Stängt	Stängt
Varmluft	225°C	180°C
Tid	2 min	12 min

Baguette

Använd baguetteplåt. Ugnen skall vara uppvärmd till 260°C när brödet sätts in. Sätt på vatteninsprutningen. Sänk till 225°C när du ställer in baguetterna.

	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Stängt	Stängt
Varmluft	225°C	180°C
Tid	2 min	10- 12 min

Kanelbullar

Använd bakplåt. Lägg inte mer än 12 st bullar på varje plåt. Ugnen skall vara uppvärmd till 225°C när bullarna sätts in. Sänk till 175°C när du ställer in bullarna.

	Steg 1
Fuktighet/Spjäll	Stängt
Varmluft	175°C
Tid	10- 12 min

Wienerbröd

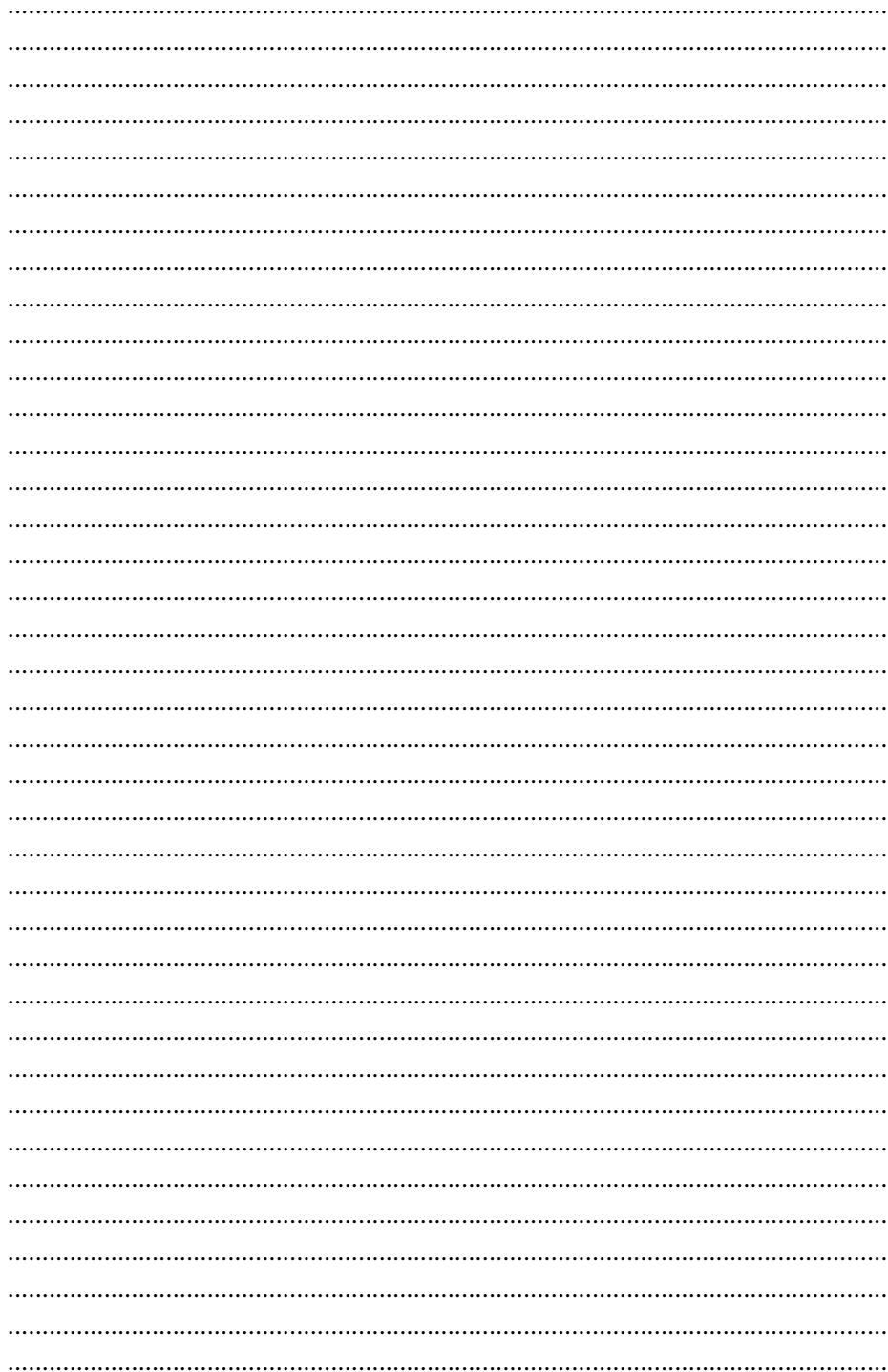
Använd slät bakplåt. Lägg inte wienerbröden för tätt.

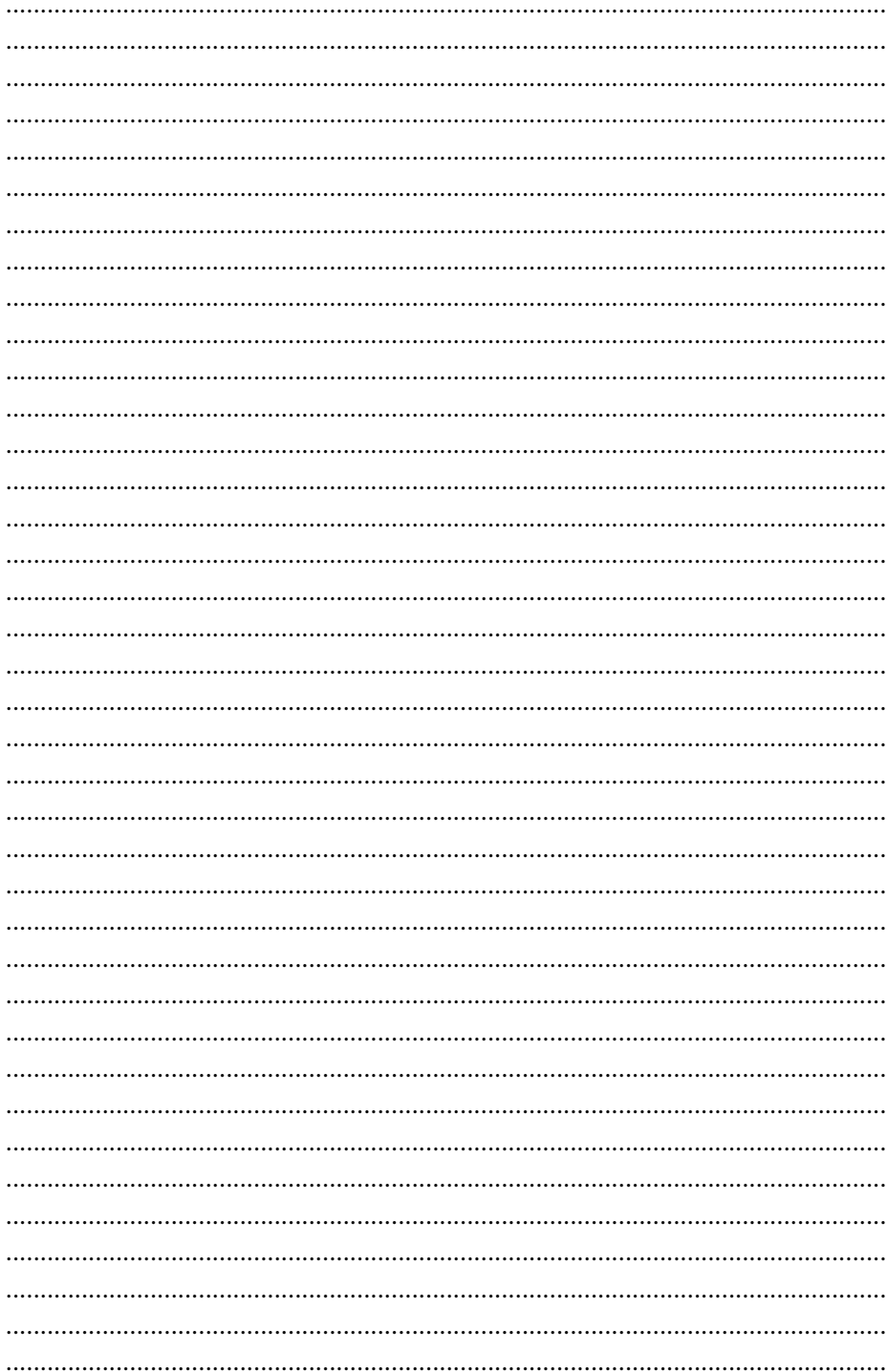
	Steg 1	Steg 2
Fuktighet/Spjäll	Stängt	Öppet
Varmluft	175°C	175°C
Tid	12min	3 min



Egna anteckningar

A series of horizontal dotted lines for taking notes.





Frågor?

Kontakta våra utbildningskockar

Magnus Forsell

0738 74 92 82

magnus.forsell@electroluxprofessional.com

Daniel Petterson

0703 79 30 12

daniel.petterson@electroluxprofessional.com

Följ oss för fler tips, råd och inspiration!

Instagram

[@electroluxprose](#)

Facebook

[Electrolux Professional Sweden](#)

Linkedin

[Electrolux Professional SE](#)

Youtube

[Electrolux Professional SE](#)

www.electroluxprofessional.com