



SIMMER AND BOIL LIKE A PRO

Kockens kastruller
Kokkens gryter
Kokkens kasseroller



PROFESSIONAL
SECRETS



PROFFSKÖKETS VIKTIGASTE DOLDIS

Världen är full av dåliga kastruller: De som inte står stadigt, som glappar mot värmekällan, som har lock som inte passar, som har klumpiga glaslock, som inte går in i ugnen, som är obalanserade i handen, som har undermåliga handtag...

Annat är det i proffsköket. Den här doldisen ska prestera om och om igen under vartenda arbetspass. Rätt material och rätt dimensioner är helt enkelt ett måste för att kocken ska kunna göra sitt jobb.

Det är det som är måttet för en perfekt kastrull: Så länge som den gör det den ska får den nästan ingen uppmärksamhet alls.

”Tunn botten funkar
helt enkelt inte.”

Carina Brydning,
Svenska Kocklandslaget m m, om kastruller



I PROFFSKÖKET

TJOCK BOTTEN A OCH O

Kastrullens tjocka botten har två viktiga funktioner: Att hålla värmen och att distribuera värmen. Om dessa två inte uppfylls blir det svårt att styra över tillagningen av maten.

PLATT KONTAKT

En tjock botten hjälper även till att hålla kärlets form vid upphettning. Ju plattare botten, desto bättre kontakt får kastrullen med en platt värmekälla, till exempel induktion.

EN HÅLLBAR LÖSNING

Rostfritt stål är ett optimalt material. Det klarar av höga temperaturer utan att tappa form och egenskaper. En kastrull av rostfritt stål nöts inte ner och hamnar inte på en soptipp lika fort som, till exempel, en kastrull ytbehandlad med teflon.

PERFEKT FÖR MAT

En kastrull i rostfritt stål släpper inga främmande ämnen som eventuellt kan hamna i din mat.

TÅL ALLA MATERIAL

Köksredskap av trä, plast och stål. Alla fungerar med rostfritt stål.

TÅL ALLA INGREDIENSER

Varken vatten, fett, syrligt, salt, sött, bittert eller annat i din mat biter på rostfritt.

LITEN TEMPERATURLÄRA

0 grader	Vatten fryser
5 grader	Patogener börjar/slutar föröka sig
57 grader	De flesta patogener dör
78 grader	Alkohol (etanol) kokar och dunstar
80 grader	Optimal vattentemperatur för många tesorter
100 grader	Vatten kokar (även mjölk)
140-165 grader	Maillardeffekten (matens yta blir "brynt" av stekning)
160-180 grader	Lämplig oljetemperatur för frityr

KOKA SOM ETT PROFFS

HÄLL RÄTT

Gör som proffsen, greppa kastrullen och ordna din arbetsplats så att du alltid håller innehållet från dig. Även när du tillsätter mat till hett vatten ska detta ske från dig.

TÄNK MARGINAL

Använd hellre ett för stort kärl än ett för litet. En kokk tänker efter före och försöker inte koka 2 liter ris i en kastrull som rymmer två liter ...

SÄKERT UNDER LOCK

Mat som kokat är i princip fri från kontamination. Behåll locket på efter kokning för bästa möjliga hygien.

ÄVEN I UGNEN

En bra kastrull tål att stå ett tag i ugnen. Även handtag och lock ska var av stål – även om dessa, förstås, blir heta i ugnen.

DYRBART UTRYMME

I ett proffsskök är kastruller ett redskap som används flitigt och till det allra mesta. Med en uppsättning rymliga kastruller ställs krav på förvaring. Stapelbara kastruller är en bra idé.



KONSTEN ATT KOKA

- En större mängd vatten håller temperaturen bättre när du stoppar ner maten. Protein-släpp och skum på ytan är resultatet av för låg värme.
- Använd lock. Det sparar både tid och energi.
- Ingredienser som vin, vinäger, citron och tomat innehåller naturliga syror. Koka dem i emaljerade kärl eller kärl av rostfritt stål.
- Tillsätt örter sent när du kokar så att inte de eteriska oljorna hinner dunsta bort.
- Fisk ska aldrig koka, bara sjuda.

DINA KASTRULLER FRÅN PS

FEM FUNKTIONELLA LAGER

PS kastruller är tillverkade med två lager rostfritt stål utanpå tre lager aluminium. Även kanterna har aluminium hela vägen upp, för optimal värmefördelning och värmebeständighet.

SÖMLÖS DESIGN

Kastrullerna har en attraktiv, sömlös design med 5 lager från botten upp för optimala värmeegenskaper och stabilitet.

INGA IHÅLIGHETER

Handtag och öron är gjorda i solid metall. Här finns inga ihåligheter där vatten eller smuts kan fastna.

STABILA HANDTAG

Handtagen är breda och stabila i sidled. Det underlättar ditt grepp och ger dig mer styrka att lyfta, hålla och hålla.

LOCK GÅNGER TRE

Alla tre kastruller från PS har lock. Även locken får plats när kastrullerna förvaras inuti varandra.



Dina kastruller från PS är stapelbara så att de tar så lite plats som möjligt. De två mindre locken staplas inuti de större kastrullerna.

TRE ANVÄNDBARA DIMENSIONER

Relationen mellan bottenytan (värmeförmedling) och kärlets höjd och volym (det som ska värmas) är avgörande för en kastrull. Dimensionerna på PS kastruller löser effektivt de flesta arbetsuppgifter i ditt kök:

- Liten - diameter topp 160 mm, höjd 98mm, 1,5 liter
- Mellan - diameter topp 200 mm, höjd 122 mm, 3 liter
- Stor - diameter topp 240 mm, höjd 150 mm, 6 liter

SNYGGT PÅ BORDET

I ett professionellt kök hamnar kastrullen sällan ute i matsalen, men i ditt hem så är det ett både tillåtet och ett trevligt sätt att uppmuntra gästerna att ta för sig. PS kastruller gör sig bra på matbordet.

REN OCH TORR

Även rostfritt stål kan få skönhetsfläckar om det utsätts för vatten eller frätande ingredienser under längre tid. En ren och torr kastrull är snyggare på kökshyllan och håller längre.

BLI PROFFS I DITT EGET KÖK

Med Professional Secrets får du tips och knep direkt från de duktigaste kockarna i de bästa restaurangköken. Fler produkter och mycket mer kunskap hittar du på:
www.professionalsecrets.com

SKÖTSELRÅD

- Din kastrull av rostfritt stål från PS tål det mesta: Hög värme, vatten, redskap av stål, ingredienser med högt och lågt PH-värde, diskmedel, med mera. Men:
- Maskindisk går bra, men maskindiskmedel kan innehålla slipmedel som ger stålet ett mattare utseende. Kastrullernas egenskaper kommer inte att påverkas.
- Rengör med hett vatten och vanligt diskmedel och torka med en handduk.
- Låt stå några timmar med vatten för att luckra upp fastbränd mat.



DET PROFESJONELLE KJØKKENETS VIKTIGSTE DOLDIS

Verden er full av dårlige gryter: De som ikke står stødig, som glipper mot komfyren, de hvor lokken ikke passer eller har klumpete glasslokk som ikke passer i ovnen, som ligger ubalanserte i hånden, eller som har elendige håndtak ...

Det er annerledes i et profesjonelt kjøkken. Denne doldis skal produsere om og om igjen i løpet av hver arbeidsøkt. Riktig material og riktig dimensjoner er nødvendig for at kokken skal kunne gjøre jobben sin.

Dette er målet for en perfekt gryte: Så lenge den gjør det den skal får den nesten ikke noen oppmerksomhet i det hele tatt.

”Tynn bunn
virker bare ikke.”

Carina Brydling,
Svenska Kocklandslaget, mm om gryter



PÅ DET PROFESJONELLE KJØKKEN

TJUJK BUNN ER A OG O

Grytas tjukke bunn har to viktige funksjoner. Å holde på varme og distribuere varme. Hvis ikke disse to kravene blir oppfylt vil det bli vanskelig å styre matlagingen.

FLAT KONTAKT

En tykk bunn hjelper også til å bibeholde fasongen på gryten ved oppvarming. Jo flatere bunn, jo bedre kontakt vil kjelen få mot en flat varmekilde som for eksempel induksjon.

EN BÆREKRAFTIG LØSNING

Rustfritt stål er et optimalt material. Det klarer høye temperaturer uten å miste formen og egenskapene. En kasserolle i rustfritt stål blir ikke utslitt og havner ikke på søppelfyllingen like raskt som, for eksempel, ei gryte med overflate av teflon.

PERFEKT FOR MAT

En gryte i rustfritt stål frigjør ingen fremmede stoffer som eventuelt kan havne i din mat.

TÅLER ALLE MATERIAL

Kjøkkenredskap av tre, plast og stål. Alle fungerer sammen med rustfritt.

TÅLER ALLE INGREDIENSER

Hverken vann, fett, syre, søtt, bittert eller noe annet i din mat biter på rustfritt.

LITEN TEMPERATURLÆRE

0 grader	Vannet fryser
5 grader	Patogenerer begynner/ slutter å øke i mengde
57 grader	De fleste patogenerer dør
78 grader	Alkohol (etanol) koker og fordamper
80 grader	Optimal vanntemperatur for mange tesorter
100 grader	Vann koker (også melk)
140-165 grader	Maillardeffekten (matens overflate brynes av steking)
160-180 grader	Bra temperatur for frityrkoking

Å KOKE SOM EN PROFESJONELL

HELL RIKTIG

Gjør som de profesjonelle, hold gryta, og orienter deg i forhold til din arbeidsplass, slik at du alltid heller bort fra din egen kropp. Også når du legger mat i meget varmt vann skal dette skje i retning fra deg.

TENK MARGINALT

Bruk fortrinnsvis en for stor gryte enn en for lite. En kokk bruker hodet og prøver ikke å koke 2 liter ris i en to liter gryte.

TRYGT UNDER LOKKET

Mat som er kokt er i prinsippet fri fra kontaminasjon. La lokket sitte på etter koking for best mulig hygiene.

OGSÅ I OVNEN

En god gryte tåler at stå en stund i ovnen. Også håndtak og lokk skal være av stål – selv om disse, selvfølgelig, vil bli glovarme i ovnen.

DYREBAR PLASS

På et profesjonelt kjøkken er gryter et redskap som blir brukt flittig og til det meste. Med et set romslige gryter stilles krav til forvaring. Gryter som kan stables er en god idé.



KUNSTEN Å KOKE

- Rikelig mengde vann vil kunne holde temperaturen bedre når du putter i maten. Proteinfrigjøring og skum på overflaten er resultatet av for lav varme.
- Bruk lokk. Det sparer både tid og energi.
- Ingredienser som vin, edikk, sitron og tomat inneholder naturlige syrer. De skal kokes i emaljerte- eller rustfrie kjeler.
- Tilsett urter sent i prosessen når du koker så de eteriske oljene ikke rekker å fordampe.
- Fisk skal aldri koke, bare pocheres.

DINE GRYTER FRA PS

FEM FUNKSJONELLE LAG

PS gryter er laget av to lag rustfritt stål utenpå tre lag av aluminium. Også kantene har aluminium hele veien opp, for optimal varmfordeling og varmebestandighet.

STØPT I ET STYKKE

Grytene har en flott design i et stykke med fem lag fra bunn og opp for optimale varmeegenskaper og stabilitet.

INGEN HULROM

Håndtak og ører er gjort av solid metall. Det finns ingen hulrom hvor vann eller smuss kan sitte fast.

STABILE HÅNDTAK

Håndtakene er brede og stabile. Det gjør ditt grep lettere og gir deg mer styrke til å løfte, holde og helle.

LOKK GANGER TRE

Alle tre grytene fra PS har lokk. Også lokken får plass når grytene blir stablet oppi hverandre.



Dine gryter fra PS er stablebare så de tar så liten plass som mulig. De to mindre lokken stables i de større grytene.

TRE BRUKBARE DIMENSJONER

Relasjonen mellom bunnflaten (varmeoverføringen) og grytens høyde og volum (det som skal bli varmt) er avgjørende for en gryte. Dimensjonene på PS kjeler løser de fleste arbeidsoppgaver på ditt kjøkken.

- Liten - diameter topp 160 mm, høyde 98 mm, 1,5 liter
- Mellom - diameter topp 200 mm, høyde 12 mm, 3 liter
- Stor - diameter topp 240 mm, høyde 150 mm, 6 liter

PENT PÅ BORDET

På ett profesjonelt kjøkken har man gryta sjeldent ute i spisesalen, men i ditt hjem er det både tillatt og en hyggelig måte å oppmuntre gjestene til å ta mer. PS gryter passer fint på spisebordet.

REN OG TØRR

Også rustfritt stål kan få skjønnhetsflekker når det blir utsatt for vann eller korroderende ingredienser under lang tid. En ren og tørr gryte er penere på kjøkkenhylla og holder lenger.

BLI PROFF PÅ DITT KJØKKEN

Med Professional Secrets får du tips og triks fra de dyktigste kokkene i de beste restaurantkjøkkener. Flere produkter og mye mer kunnskap finner du på www.professionalsecrets.com

VEDLIKEHOLD

- Din gryte av rustfritt stål fra PS tåler det meste: Høy varme, vann, redskap av stål, ingredienser med høy og lav PH-verdi, oppvaskmiddel, etc. Men:
- Maskinvask går bra, men oppvaskmidlet for maskin kan inneholde slipemiddel som gir stålet et mattere utseende. Grytens vil ikke egenskaper påvirkes.
- Rengjør med hett vann og vanlig oppvaskmiddel og tørk med et håndkle.
- La stå noen timer med vann for å løse opp brent mat som satt seg fast.



DET PROFESSIONELLE KØKKENS VIGTIGSTE, MEN MEST OVERSETE REDSKAB

Verden er fuld af dårlige kasseroller. Kasseroller, som ikke står fast på underlaget, som klapper på komfuret, som har låg, der ikke passer - eller glaslåg, der ikke tåler at komme i ovnen - kasseroller med for små håndtag osv.

Sådan er det ikke i proffens køkken. Her skal den oversete kasserolle yde sit bedste igen og igen - dagen lang. Det rigtige materiale og den rigtige størrelse er simpelthen et must, for at kokken kan udføre sit arbejde.

Det er det, der er formålet med en perfekt kasserolle: Så længe den fungerer, som den skal, får den næsten ingen opmærksomhed overhovedet.

”En tynd bund
fungerer bare ikke.”

Carina Brydning,
Svenska Kocklandslaget m.m., om kasseroller



I DET PROFESSIONELLE KØKKEN

TYK BUND ER ALFA OG OMEGA

Kasserollens tykke bund har to vigtige funktioner: At holde på varmen og fordele varmen. Hvis disse to krav ikke er opfyldt, er det svært at styre tilberedningen af maden.

BEDRE KONTAKT

En tyk bund er også med til at holde grydens form, når den varmes op. Jo fladere bunden er, desto bedre kontakt har kasserollen med en flad varmekilde, f.eks. induktion.

EN HOLDBAR LØSNING

Rustfrit stål er det optimale materiale. Det modstår høje temperaturer, uden at form og egenskaber ændres. En kasserolle af rustfrit stål nedslides ikke og ender ikke på lossepladsen lige så hurtigt som f.eks. en kasserolle, der er overfladebehandlet med teflon.

PERFEKT TIL MAD

En kasserolle af rustfrit stål afgiver ingen fremmede stoffer, som evt. kan havne i din mad.

TÅLER ALLE MATERIALER

Køkkenredskaber af træ, plast og stål. De kan alle bruges sammen med rustfrit stål.

TÅLER ALLE INGREDIENSER

Hverken vand, fedt, syrligt, salt, sødt, bittert eller andet i din mad påvirker rustfrit stål.

LIDT VIDEN OM TEMPERATURER

0 grader	Vand fryser
5 grader	Patogener begynder/stopper med at formere sig
57 grader	De fleste patogener dør
78 grader	Alkohol (etanol) koger og fordamper
80 grader	Optimal vandtemperatur for mange tesorter
100 grader	Vand koger (selv mælk)
140-165 grader	Maillard-effekten (madens ydre "brunes" på grund af stegning)
160-180 grader	Passende temperatur til fritureolie

LAV MAD SOM EN PROF

HÆLD KORREKT

Gør som proffen, tag fat i kasserollen og indret din arbejdsplads, så du altid hælder indholdet væk fra dig selv. Selv, når du tilsætter mad til varmt vand, skal det ske væk fra dig selv.

TÆNK PÅ MÆNGDEN

Brug hellere en kasserolle, der er for stor, end en, der er for lille. En kok tænker sig om først og forsøger ikke at koge 2 liter ris i en kasserolle med et volumen på to liter ...

SIKKERT UNDER LÅG

Patogener trives bedst ved 5 til 57 grader. Men mad, som er kogt, indeholder i princippet ingen kontaminering. Behold låget på efter kogning for at bevare den bedst mulige hygiejne.

SELV I OVNEN

En god kasserolle kan bruges i ovnen. Også håndtaget og låget skal være af stål – selv om de naturligt nok bliver varme i ovnen.

DYREBAR PLADS

I et professionelt køkken er en kasserolle et redskab, der anvendes flittigt til det meste. Med et sortiment af store kasseroller stilles der krav til opbevaringen. Kasseroller, der kan stables, er en god ide.



KUNSTEN AT KOGE

- En større mængde vand holder temperaturen bedre, når maden kommes i.
- Frigivelse af protein og skum på ydersiden er et resultat af for lav varme.
- Brug låg. Det sparer både tid og energi.
- Ingredienser som vin, vineddike, citron og tomat indeholder naturlige syrer. Kog dem i en emaljeret beholder eller en beholder af rustfrit stål.
- Tilsæt krydderurter på et sent tidspunkt under madlavningen, så de æteriske olier ikke fordamper.
- Fisk må aldrig koge, kun simre.

DINE KASSEROLLER FRA PS

FEM FUNKTIONELLE LAG

PS-kasseroller er fremstillet af to lag rustfrit stål uden på tre lag aluminium. Selv kanterne er af aluminium hele vejen op for at sikre optimal varmfordeling og varmebestandighed.

DESIGN UDEN SAMLINGER

Gryder og kasseroller har et flot design uden samlinger og med 5 lag fra bunden og hele vejen op for at sikre optimale varmeegenskaber og stabilitet.

INGEN UJÆVNHEDER

Håndtag og greb er fremstillet af solidt metal. Her findes ingen ujævnheder, hvor vand eller smuds kan sætte sig fast.

STABILE HÅNDTAG

Håndtagene er brede og stabile. Det gør det lettere for dig at holde kasserollen og giver dig mere styrke til at løfte, holde og hælde.

LÅG GANGE TRE

Alle tre kasseroller fra PS har låg. Selv lågene er der plads til, når gryderne stables oveni hinanden.



Dine kasseroller fra PS kan stables, så de optager mindst mulig plads.

De to mindre låg stables inde i den største kasserolle.

TRE ANVENDELIGE DIMENSIONER

Forholdet mellem bundens ydre (varmeoverføring) og beholderens højde og volumen (det som skal varmes) er afgørende for en kasserolle. Kasserollens dimensioner løser effektivt de fleste arbejdsopgaver i dit køkken:

- Lille - diameter foroven 160 mm, højde 98 mm, 1,5 liter
- Mellem - diameter foroven 200 mm, højde 122 mm, 3 liter
- Stor - diameter foroven 240 mm, højde 150 mm, 6 liter

FLOT PÅ BORDET

I et professionelt køkken kommer kasserollen sjældent ud i spisesalen, men i dit eget hjem er det både tilladt og en pæn måde at opmuntre gæsterne til at tage for sig af retterne. PS-kasseroller ser fine ud på spisebordet.

REN OG TØR

Selv rustfrit stål kan få skønhedspletter, når det udsættes for vand og ætsende ingredienser i længere tid. En ren og tør kasserolle er pænere på køkkenhylden og holder længere.

BLIV PROF I DIT EGET KØKKEN

Med Professional Secrets får du tips og tricks direkte fra de dygtigste kokke i de bedste restaurantkøkkener. Du finder flere produkter og meget mere viden på www.professionalsecrets.com.

VASKE- OG PLEJEANVISNINGER

- Din kasserolle af rustfrit stål fra PS tåler det meste: Høj varme, vand, redskaber af stål, ingredienser med høj eller lav pH-værdi, opvaskemiddel m.m.
- Maskinopvask er fint, men maskinopvaskemiddel kan indeholde slibemidler, der giver stålet et lidt mere mat udseende. Kasserollens egenskaber påvirkes dog ikke.
- Rengør med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel og tør med et viskestykke.
- Lad kasserollen stå med vand i et par timer for at løsne mad, der er brændt på.

CHEF'S ESSENTIAL KIT



Tillsammans med proffsen har vi tagit fram de viktigaste köksredskapen. Din kastrull har formgivits i samråd med erfarna kockar och uppfyller de hårda krav som ställs i ett professionellt kök.

När du registrerar din kastrull på professionalsecrets.se så får du ladda ner Köttboken – 120 sidor med proffsens knep och kunskap helt gratis. Tack för att du valde en produkt från PS!



Sammen med profesjonelle har vi utviklet de viktigste kjøkkenredskapene. Dine gryter er blitt formgitt i samarbeid med erfarne kokker og oppfyller det profesjonelle kjøkkenets tøffe krav. Takk for at du valgte et produkt fra PS.



Sammen med proffen har vi hentet de vigtigste køkkenredskaber frem. Din kasserolle er formgivet i samråd med erfarne kokke og lever op til de strenge krav, der stilles i et professionelt køkken. Tak fordi du valgte et produkt fra PS!

www.professionalsecrets.com