

Heirol Steelsafe – paistinpannu kovaan paistamiseen Uutuus yhdistää teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet

Innovatiivinen Heirol Steelsafe on uudenlainen paistinpannu kuumaan ja kovaan paistamiseen. Pannun ainutlaatuinen, patentoitu pintarakenne tekee pannusta erittäin kestävä, ja se kestä myös metalliset työvälineet. Perinteisen paistinpannun ohella mallistoon kuuluvat myös kauniit ja käytännölliset tarjoilupaistinpannut. Steelsafe-pannut soveltuvat kaikille liesille ja uuniin. Saatavilla hyvin varustetuista marketeista, tavarataloista, keittiötarvikeliikkeistä sekä osoitteesta www.heirol.fi. Vinkkejä paistinpannun valintaan ja hoitoon, Henri Alénin paistokoulu sekä verkkokauppa löytyvät osoitteesta paistinpannu.fi 25. toukokuuta alkaen.



Heirol Steelsafe on kotimaisen Heirolin uusi paistinpannusarja. Steelsafe on täysin uudenlainen, kuumaan ja kovaan paistamiseen suunniteltu paistinpannu, joka yhdistää teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet. Pitkä tuotekehitys yhdessä laadukkaiden raaka-aineiden, korkealuokkaisen valmistuksen ja perinpohjainen laadunvalvonnan kanssa varmistavat, että saat paistinpannusta elinikäisen keittiöapulaisen.

Patentoitu pintarakenne kestä myös metalliset työvälineet

Steelsafen pintarakenne tekee pannusta ennennäkemättömän kestävä. Paistopinnassa on teräsrunkoon upotettu tarttumaton ja kestävä Eclipse-pinnoite, jonka ansiosta pannu on helppokäyttöinen ja helposti puhdistettava. Pinnoitetta suojaa teräksinen hunajakennorakenne, joka mahdollistaa myös metallisten työvälineiden käytön. Rakenteen vuoksi pannulla on hyvä käyttää öljyä tai rasvaa paistettaessa ruokia, jotka sisältävät jauhoja tai kananmunaa.



Monikerrosrakenne takaa nopean ja tasaisen lämpenemisen

Steelsafe-paistinpannussa on paksu monikerrosrakenne, jonka ansiosta pannu lämpenee nopeasti ja lämpö jakaantuu tasaisesti. Pannun kaksi millimetriä paksua alumiinirunkoa ympäröi sisäpinnalta sekä ulkokuoresta 0,6 millimetriä paksu teräspinta, joka tekee pannusta kestävä ja huolettoman käytössä. Nopea lämpeneminen ja hyvä lämmönvarauskyky tekevät Steelsafe-pannusta myös energiatehokkaan.

Käytännöllinen ja kestävä käytössä sekä kaunis kattauksessa

Kaikille liesille sekä uuniin soveltuvan Steelsafe-paistinpannun teräksinen kahva ei kuumene liedellä käytettäessä. Perinteisten mallin ohella saatavilla on myös käytännöllinen ja kaunis tarjoilupaistinpannu, jossa on kaksi pienempää kahvaa. Tarjoilupaistinpannulla ruoka voidaan ruskistaa liedellä, kypsentää uunissa ja asettaa pöytään tarjolle. Heirolin erikseen myytävät lasikannet ovat yhteensopivia myös Steelsafe-pannujen kanssa.

Paistinpannu.fi antaa vinkit ja neuvot paistinpannun valintaan, käyttöön ja puhdistamiseen

Kotimaisen Heirolin perusajatus on kannustaa suomalaisia tekemään enemmän ruokaa kotona ja hyvillä välineillä. Paistinpannu on jokaisen keittiön perustyöväline siinä missä kattilat ja veitsetkin. Oikeanlainen pannu oikein käytettynä palvelee pitkään ja auttaa onnistumaan ruoanlaitossa kerta toisensa jälkeen. Heirol lanseeraa 25. toukokuuta kuluttajien käyttöön uuden **Paistinpannu.fi**-verkkosivuston, joka tarjoaa hyviä vinkkejä ja neuvoja paistinpannun valintaan, oikeanlaiseen paistamiseen ja pannun ylläpitoon. Verkkosivulta löytyvät myös **Henri Alénin** paistokoulu ja muiden ammattilaisten kokemuksia Heirolin Steelsafe -pannuista.

Tuotetiedot:

Heirol Pro Steelsafe, paistinpannu Ø 20 cm, hinta noin 59,00 €
Heirol Pro Steelsafe, paistinpannu Ø 24 cm, hinta noin 89,00 €
Heirol Pro Steelsafe, paistinpannu Ø 28 cm, hinta noin 99,00 €
Heirol Pro Steelsafe, tarjoilupaistinpannu Ø 24 cm, hinta noin 89,00 €
Heirol Pro Steelsafe, tarjoilupaistinpannu Ø 28 cm, hinta noin 99,00 €

Lisätietoja:

Heirol Oy, www.heirol.fi

Johanna Ventelä, johanna.ventela@heirol.fi, puh. 075 326 6800

Viestintä:

Rianno Communications Oy, www.rianno.fi, puh. 09 170 070

Karri Harju, karri.harju@rianno.fi / tiedotus ja kuvamateriaali

Marko Vikman, marko.vikman@rianno.fi / tuotelainaukset

Jälleenmyynti:

Marketeissa, tavarataloissa ja keittiötarvikeliikkeissä, Heirol Shop (Kauppiaskatu 4, Turku) sekä www.heirol.fi

Kuluttajatiedustelut:

Heirol Oy, puh. 075 326 6800

Heirol Oy on vuonna 1991 perustettu suomalainen keittiövälineiden maahantuontiyritys. Se on noussut nopeasti yhdeksi Suomen johtavista keittiön pienvälineiden valmistuttajista, ja sen johtajatuksena on tarjota monipuolinen valikoima laadukkaita, kauniita ja käytännöllisiä keittiön pienvälineitä sekä lastenastioita markkinoiden parhaalla hinta-laatusuhteella.