

Om lock och kastruller

Hur brukar det se ut när vi håller hett vatten ur en kastrull?

Först letar vi rätt på ett par grytlappar eller kanske en handduk.

Försöker sedan få en lagom stor glipa mellan lock och kastrullkant.

Man håller upp kastrullen i luften och börjar hålla av vattnet. Justerar storleken på glipan med osäkra händer, kollar in glipan, får ånga i ansiktet och imma på glasögonen. Slinter lite med locket. Får hett vatten på grytlapparna och blir förbannad, när kokvattnet sugts upp av grytlapparna och bränner fingrarna.

Allt detta är fullkomligt onödigt. Det går att hantera en kastrull med hett vatten på ett enkelt, bekvämt och säkert sätt med Kepsen.

Du kan till och med oftast hålla av med en hand..

Vanliga lock är gjorda för att täcka över kastrullen när man kokar.

Någon annan genomtänkt funktion har de inte. Kastrulltillverkare har inte tänkt på hur locken skall fungera i köket. Mest av slentrian ser locken ut som de gör och vi använder dem till att utföra saker de inte är avsedda att användas till.

- att reglera ångutflödet och

- att hålla av hett kokvatten

Använd lock när du kokar, det går åt 5 gånger mer energi att hålla vatten kokande utan lock.

Ett lock skall finnas tillhands vid spisen

Du skall inte behöva leta efter ett lock i rätt storlek i ett mörkt kastrullskåp, i golvhöjd bland 6-8 kastruller, stekpannor, grytor och lika många lock.

Kastruller (*information hämtad från konsumentinstitutet*)

Egenskaper som utformning av botten, dess tjocklek och diameter har stor betydelse för vidbränning, snabbhet vid uppkokning och energisnålhet. En tjock botten leder och fördelar värme bättre än en tunn. Den behåller också bättre sin plana form.

En bra kastrull skall ha en botten som är lika stor som värmeytan under, så att anläggningsytorna stämmer. Om kastrullen är mindre eller större får man energi- och tidsförluster vid kokning.

Kastrullen kan vara någon millimeter större än värmeytan, men om kastrullen t.ex slutar 1 cm innanför ökar energiförbrukningen med 20%. På spisar med plattor är värmeytorna 145, 180 och 220 mm.

En bra kastrull skall ha en botten som är plan, med stor anläggningsyta mot värmeytan, för att leda värmen. Buckliga och grovsvarvade bottenar eller bottenar med djupa mönster ger energi- och tidsförluster.

Använd lock när du kokar. Det går åt 5 gånger mer energi att hålla vattnet kokande utan lock.

Kastrullens utformning skall vara genomtänkt. Det finns ingen standard.

För att det skall vara lätt att röra i och diska en kastrull, skall övergången mellan botten och sidor inuti vara rundad. Kanten skall vara en utåtböjd droppkant, så man kan hålla utan att det rinner längs kastrullsidan. Skaftet skall vara värmeisolerat och bekvämt. Handen skall inte komma åt den heta

Det blir bekvämare med kastrullocket Kepsen.

Kepsen kan du alltid ha, hängande vid spisen inom bekvämt räckhåll (hängare medföljer vid köp).

Då har du inga svårigheter att hitta rätt lock till kastrullen du använder.

Du kan reglera ångan utåt eller uppåt på ett stabilt sätt.

När Du håller av det heta vattnet kan Du luta kastrullen mot diskbänken, för att avlasta tyngden..

Du kan hålla ansikte och händer borta från ångan, när du håller av kokvattnet, utan risk att bränna dig.

Du får inte imma på glasögonen.

Du behöver inte använda grytlappar om du har isolande hantag på kastrullen.

Oftast slipper du använda durkslag.

Du får bättre plats och ordning i kastrullskåpet, när du inte behöver förvara dina gamla lock där.

Det räcker med 2 Kepsar, de ersätter dina 6-8 gamla lock.

Med hjälp av lock-hängarna kan du ha Kepsen inom bekvämt räckhåll vid spisen. Och du behöver bara 2 Kepsar i stället för kanske 6-8 gamla lock .