

Le Creuset valurautapadat – aitoa käsityötä!

Le Creuset valurauta-astiat valmistetaan Ranskassa. Valmistusmetodi on sama jo vuodesta 1925 lähtien: jokainen pata, kasari, pannu ja vuoka kulkee 30 käsiparin kautta ennen päätymistään ruokapöytään. Se tarkoittaa käsityötä ja laatua - elinikäisellä takuulla!

Kaikissa Le Creuset valurautatuotteissa on kaksinkertainen emalipinnoite, niin sisä- kuin ulkopuolellakin - myös mustissa padoissa. Emali koostuu väriaineista, vedestä ja kvartsista, jotka sekoitetaan korkeassa lämpötilassa. Ensin tehdään pohjaemalointi, joka suojaa koko tuotteen ruostetta vastaan. Sen jälkeen tehdään toinen emalointi, joka on värillinen ja antaa tuotteelle kestävä ja sileän pinnan. Emaloitu valurauta on ideaalinen ruoanlaittoon, koska sillä on valuraudan lämmönjohtokyky yhdistettynä emalin hygieenisiin ominaisuuksiin.

Näin valmistetaan Le Creuset-pata

Ensin valmistetaan hiekkamuotti, joka täytetään juoksevalla valuraudalla. Kun valurauta on jähmettynyt, rikotaan hiekkamuotti sen ympäriltä. Jokainen tuote on uniikki, koska muottia käytetään vain kerran. Ennen ensimmäistä emalointia pienet epämuodostumat poistetaan manuaalisesti, jonka jälkeen seuraa laatukontrolli, hiekkapuhallus ja puhdistus. Ensimmäinen emalointi tehdään ja poltetaan 840 asteessa, jonka jälkeen on laatukontrolli. Sen jälkeen tehdään toinen emalointi, joka on värillinen ja poltetaan 790 asteessa. Lopuksi tuote tarkastetaan vielä kerran ennen pakkaamista.

Valuraudasta

Koska rauta on magneettista, voidaan valurautatuotteita käyttää kaikilla liesityypeillä, myös induktiolla. Tästä syystä niitä voidaan käyttää myös uunissa, (tuotteet muovikahvalla kestävä 190 astetta, puukahvaiset tuotteet eivät kestä uunia) näin saadaan mahdollisimman monia erilaisia tapoja valmistaa ruokaa. Valurauta hyödyntää lämmön optimaalisesti jakaen sen tasaisesti ja tehokkaasti energiaa säästämällä ja antaen parhaan lopputuloksen. Kun pata on ruokapöydässä, ruoka säilyy myös pitkään lämpimänä. Painava kansi sulkee astian tiiviisti säilyttäen ruuan mehevyyden ja herkullisuuden koko ruuanvalmistuksen ajan. Emalipinnoite estää ruuan pohjaan palamista ja edesauttaa samalla astian puhdistamista. Vahvat maust, bakteerit yms. eivät tartu emaliin helposti.