

## Miksi pidämme kiinni kahvasta?

Asia, jota emme usein tule ajatelleeksi paistinpannua valittaessa, on paistinpannun kahvan merkitys. Monesti pohdimme pannun käyttötarkoitusta, materiaalia ja merkkiä.

Pannun kahvalla on iso merkitys ja sen tulisi ehdottomasti olla valintakriteeri siinä missä muutkin ominaisuudet. Kahvoissa on paljon eroja!

### Mutta mikä on sitten hyvä kahva?

Sen lisäksi, että kahvan pitää tuntua oikeanlaiselta käteen, tulee kahvassa kiinnittää huomiota seuraaviin asioihin:

1. Kahvan tulee olla umpinainen, valettua terästä. Mutta miksi?  
Umpinaisen kahvan sisälle ei mene ylimääräisiä nesteitä, ja tämä takaa että pannu on hygieeninen. Putkikahva lämpenee, varsinkin kaasulla käytettäessä. Tästä syystä ammattikäytössä ei juuri näy putkikahvallisia pannuja. Kun taas umpinainen kahva ei kuumene käytössä laisinkaan. Paitsi tietenkin uunissa.
2. Paistinpannu jossa on umpinainen teräskahva, on myös uuninkestävä.
3. Laadultaan paras kahva on niitattu kiinni. Se on pitkäikäisempi kuin pistehitsattu kahva. Eikä myöskään lämpene kuumaksi.

Pannun kahvan laatu vaikuttaa itse paistinpannun hintaa jopa 20 %. Eli on siis merkittävä osa pannun kokonaishinnassa.

HEIROL on alusta alkaen pitänyt kahvan laadusta kiinni. Koska HEIROLin pannut ovat käytössä sekä koti- että ammattikeittiöissä, on tämä otettu huomioon myös pannujen kahvoissa.

Steely Classic ja Allsafe-sarjojen pannuissa on käytössä brittiläisen, Australian MasterChefistäkin tutun huippukokin Marco Pierre Whiten suunnittelema kestävä ja ergonominen kahva.

### HEIROL OY

*Kaarinassa sijaitseva perheyriitys Heirol Oy on tuonut keittiövälineitä suomalaisten ruokapöytiin jo vuodesta 1991. Heimo Lehtonen perusti yrityksen poikansa Rolf Moborgin kanssa aloittamalla toiminnan Lehtosen autotallista Littoisissa. Heirol Oy on historiansa aikana noussut nopeasti yhdeksi Suomen johtavista keittiön pienvälineiden valmistuttajista.*

*Heirolin toiminta-ajatus on ollut kunnianhimoinen alusta alkaen.*

*"Haluamme tuoda markkinoille laadukkaita, käytännöllisiä ja kauniita keittiön pienvälineitä, jotka innostavat suomalaisia valmistamaan kotona enemmän ruokaa. Meistä perhe ja hyvä ruoka ovat elämän perusta. Ruoanlaitto kotona on hauskaa ja helpompaa kuin usein ajatellaankaan. Tietysti se on myös paljon terveellisempää ja edullisempää kuin valmisruoka. Haluamme innostaa suomalaisia valmistamaan kotona useammin ruokaa ja viettämään enemmän aikaa yhdessä keittiössä ja ruokapöydän äärellä" kertoo toimitusjohtaja Rolf Moborg, neljän lapsen isä.*

*Oman tuotemerkin lisäksi Heirol toimii tunnettujen italialaisten brändien, Marcato-pastakoneiden ja Bialetti espressokeitinten maahantuojana.*

[www.heirol.fi](http://www.heirol.fi)

Lisätiedot

Cristina Moborg | [cristina.moborg@heirol.fi](mailto:cristina.moborg@heirol.fi) | 050 505 0980

Mari Pirilä | [mari.pirila@heirol.fi](mailto:mari.pirila@heirol.fi) | 044 750 3818