

# Test/stekspadar

**Stekspaden** är ett av kökets mest använda föremål. För att lyckas med **pannkakorna** gäller det att välja en **som ligger bra i handen** men samtidigt varken är för bräcklig eller för stor.

AV ANNA SJÖGREN FOTO LINA ERIKSSON



PANNKAKS-  
VÄNDARE  
I PLAST

*Nästa uppslag:  
stekspadarna*

# Test/stekspadar

Prisvärd!



## Gastro-max

Cirkapris: 22 kr  
Material: Polyamid (nylon)  
Maxtemperatur/Smältpunkt: 260°  
Omdöme:  
+ lätt och smidig  
+ lagom bred  
+ stabil  
+ fungerar utmärkt även när det är trångt i panna  
+ bekväm att hålla i  
**Betyg: 5**

## Gastro-max

Cirkapris: 22 kr  
Material: Polyamid (nylon)  
Maxtemperatur/Smältpunkt: 260°  
Omdöme:  
+ smidig  
+ stabil  
+ bekvämt grepp  
**Betyg: 4**

## Ikea, 365+ Hjalte

Cirkapris: 29 kr  
Material: Handtag: silikongummi, blad: amidplast  
Maxtemperatur: 220°  
Omdöme:  
+ bekvämt handtag  
+ smidig och lättmanövrerad även i en trång panna  
+ långt handtag  
**Betyg: 4**

## Bra-bantia

Cirkapris: 80 kr  
Material: Blad: nylon  
Maxtemperatur: 220°  
Omdöme:  
+ långt skaft  
+ bekväm att hålla i  
- aningen tjockt blad  
**Betyg: 3**

## Chef'n: Zip Flip

Cirkapris: 199 kr  
Material: Blad: Nylon  
Handtag: silikon  
Maxtemperatur: Blad: 200°  
Handtag: 340°  
Omdöme:  
+ tunt blad, perfekt till pannkakan  
+ smidig trots att den är stor  
- plastig känsla  
- osmidig när det är trångt i panna  
**Betyg: 3**

## Åhléns

Cirkapris: 24 kr  
Material: Polyamid (nylon)  
Maxtemperatur/Smältpunkt: 260°  
Omdöme:  
- stel  
- kantigt, obekvämt handtag  
- för stor vinkel mellan handtag och blad gör den osmidig att jobba med  
**Betyg: 2**

## Stora spadar sämst

Det ställs höga krav på stekspaden, som är ett av kökets mest använda redskap. En bra stekspade ska vara tillräckligt tunn och smidig för att komma under hela pannkakan utan att skrynkla ihop den. Spaden ska vara stabil nog för att lyfta stekta ägg, balansera tjocka biflar eller vända bräckliga fiskfiléer. Den ska vara försedd med ett skaft som ligger bra i handen och som är tillräckligt långt för att man inte ska bränna sig på det fräsande fett i stekpannan eller när man rör runt bland ugnstekta potatisklyftor i långpannan.

Redskap i plast är snällare mot plastbelagda stekpannor.

När vi testade stekspadar av olika plastmaterial i provköket användes en normalstor stekpanna (28 cm i diameter) med låg kant (5 cm). Vi stekte tunna pannkakor och bitar av laxfilé och använde åtta olika stekspadar.

När stekoset lagt sig sammanfattade vi våra synpunkter, och vi avråder alla från att köpa stora, tjocka och klumpiga stekspadar. En sådan är med i testet och den heter Kitchen Aid. Den är så stor att den knappt får plats i stekpannan. Bladet är för tjockt för att

komma under kanten på pannkakan och man får ta sats för att lyckas med fisken.

Ännu värre blir det när det ligger flera fiskbitar i panna, då känns det ungefär som att spela schack med lovikkavantarna på.

Vi gillar inte heller stekspadar med för stor vinkel mellan blad och skaft. Två sådana exempel är Coops och Åhléns svarta stekspadar. De är obekväma att arbeta med på grund av den stora vinkeln. Coops stekspade känns dessutom tunn och vek, den bågvar under laxskivan.

Bästa betyg i vårt test får de

billiga stekspadarna från Gastro-max och Ikea. De har allt vi önskar oss av stekspadar av plastmaterial. De är smidiga, bekväma att hålla i och bladen är tillräckligt tunna för att lätt som en plätt halka in under pannkakan. De är samtidigt stabila nog för att lyfta stora och samtidigt sköra fiskbitar.

Det låga priset gör det enkelt att ersätta stekspaden med en ny när den börjar bli sliten i kanterna och märkt av heta stekpannor, vilket vi vet drabbar många av de vanliga stekspadarna av olika plastmaterial. ✨



## Coop cookware

Cirka pris: 20 kr  
 Material: Polyamid (nylon)  
 Maxtemperatur: Max 200° i 30 min, Smältpunkt: 240°  
 Omdöme:  
 – tunn och vek  
 – obekvämt på grund av för stor vinkel mellan handtag och blad  
 – vasst, obekvämt handtag

Betyg: 1

## Kitchen Aid

Cirka pris: 199 kr  
 Material: Silikon  
 Maxtemperatur: 230°  
 Omdöme:  
 – tung  
 – tjockt handtag, svårt för små händer att greppa  
 – klumpig, kommer inte under pannkakan utan att man hjälper till med andra handen  
 – osmidig när man steker mycket på en gång

Betyg: –

## Stek inte spaden

Stekspadar i olika typer av plastmaterial tål höga temperaturer, ofta över 200°, vilket är hetare än normal stektemperatur. När man steker exempelvis pannkakor, köttfärsbiffar och kotletter är det cirka 170° i stekpannan. Efter en tid får stekspadar i nylon och andra plastmaterial ändå skador i framkanten, små bubblor och sprickor som försämrar funktionen och gör den svårare att göra ren. För att stekspaden ska hålla längre rekommenderar vi att man lägger ifrån sig den istället för att låta den ligga i pannan under stekningen. ❄

## Så här testade vi

Stekspadarnas funktion och användarvänlighet testades genom att vi stekte tunna pannkakor och bitar av laxfilé i en plastbelagd stekpanna med låg kant. Vi har inte testat hur stekspadar na förändras av lång tids användning.

Antal grader som anges för maxtemperatur/smältpunkt är tillverkningsuppgifter.

# VERDICCHIO FRÅN GAROFOLI 3 LITER 179:-



Verdicchio från Garofoli är ett friskt och fruktigt vitt vin. Passar som aperitif eller till antipasti, fisk, skaldjur, sallader och pasta. Ett utmärkt buffévin, 12,5% vol

BESTÄLL PÅ SYSTEMBOLAGET  
 ARTIKELNUMMER 70117

## SUPERFYND!

Dina Viner nr 12 2011



**Alkohol är beroendeframkallande.**