



# Bottenkunskap

Visste du att rätt utformade bottenar på hushållskärl är den förmodligen viktigaste egenskapen?



Botten bör vara ca 6mm. tjock\*  
 Botten ska vara konkav.  
 Mindre partiklar ska kunna absorberas  
 –Större partiklar ska inte kunna fastna.

(\*Källa; Konsumentverket-gjutjärn)


**FAKTA:** För att uppnå bästa matlagingsresultat krävs en jämn värmespridning. Ett kärl måste också av säkerhetsskäl stå stadigt på spisen oavsett spistyp. För att uppnå detta måste ett kärls botten vara tillräckligt tjockt och konkav i sin form. Detta är mycket viktigt idag då de flesta nya spisar är sk. keramikhällar (glashällar).

Om den inte är konkav vid kallt tillstånd kommer den att bli rund vid uppvärmning vilket innebär att den kommer att vicka (gunga) på spisen, med dåliga värmespridnings-egenskaper och ökade skade- och olycksrisker som följd. Bottenen bör vara utformad så att mindre partiklar kan ”försvinna” in i bottenstrukturen, men inte tillåta stora partiklar så som saltkorn att fastna. Ett saltkorn som dras över en spishäll kan förorsaka skada.

## EGENSKAP

## LÄTT KONTROLL

## RESULTAT

Tjocklek	En svensk tiokrona är ca 3mm. Känn mellan pekfingret och tummen hur tjockt 2 tiokronor känns och jämför med botten på kärlet.	Känns tunnare	☹️
		Känns lika	😊
Konkav	Sätt en linjal mot kärlets botten. Om kärlet är konkavt ska du kunna se ett litet mellanrum i mitten. 	Inget mellanrum	☹️
		Mellanrum	😊
Bottenstruktur	Känn/rispa med en nagel	Grova spår helt slät yta	☹️
		Fina spår	😊

**SKEPPSHULT** produkter uppfyller alla ovan krav. Våra bottenar är testade av ledande spistillverkare och av kokkar i professionell matlagingsmiljö.