

Sada pánví - návod k údržbě

Pánve, které jste si u nás zakoupili jsou vyrobené z vysoce kvalitní ocelové slitiny s nepřilnavou úpravou. Protože stěna pánve je poměrně tenká, reaguje okamžitě na změny teploty, které se rovnoměrně šíří celou pánví. Díky speciálnímu povrchu nerezaví a navíc se na ni žádné jídlo při vaření nepřichytává.

Příprava před vařením: Pánev má speciálně upravené dno tzv. "black diamond". Umožní vám vařit s menším množstvím oleje než doporučují mnohé recepty, takže nabízí zdravý způsob vaření. Jejich údržba je velice jednoduchá. Před prvním použitím ji opláchněte v teplé vodě a osušte. Na vnitřní dno naneste tenkou vrstvu oleje, zahřejte na 2 minuty a nechte zchladnout. Poté umyjte pánev v horké vodě (lze přidat jemný saponát) a osušte. Nyní je připravena k použití.

Vaření a nepřipalující povlak: Při vaření nalijte potřebné množství oleje do pánve, než ji začnete ohřívat. Potraviny vkládejte do pánve teprve tehdy, až se olej dostatečně zahřeje. Potraviny neustále promíchávejte, aby se všechny postupně dostaly do kontaktu se základnou pánve. Při přípravě některých pokrmů je vhodnější voda, v žádném případě ale nepoužívejte pánev "na sucho" (bez použití vody, oleje apod.).

POZOR! Nevařte při příliš vysoké teplotě, neboť by se tím zkrátila životnost nepřipalující vrstvy, při velmi vysoké teplotě by mohlo dojít i jejímu poškození. Za předpokladu, že se z oleje v pánvi začne kouřit již před začátkem vaření a v průběhu vaření pokrm výrazně syčí, snižte teplotu, neboť je pánev rozehrátá příliš. Při mírnější teplotě se pokrm připraví stejně rychle a kvalitně, navíc šetříte pánev i energii. Tradičně se vaří na přímém plameni, ale používat mohou tuto pánev samozřejmě i majitelé elektrických sporáků. V takovém případě je však lepší rozpálit současně dvě plotýnky na různé teploty a v případě potřeby pánev přemisťovat, protože regulace elektrické plotýnky reaguje pomaleji.

POZOR! K míchání připravovaného pokrmu jsou určeny dřevěné pomůcky nebo náčiní z černého plastu.

POZOR! Nikdy nedávejte rozpálenou pánev přímo do vody (např. při mytí), nechte ji nejprve vychladnout.

POZOR! Pravidelně kontrolujte připevnění madel.

Čištění a údržba: Po použití umyjte pánev v horké vodě, do které můžete přidat jemný saponát. Nepoužívejte prášek na drhnutí nádobí, brusné materiály nebo kovové drátěnky, které by nepřipalující povlak poškodily. Jakékoli zatvrzele připálené potraviny se snadněji odstraní krátkým namočením do vody. Dočista umytou pánev důkladně osušte. Pánve neumývejte v myčce nádobí, neboť by došlo k poškození nepřipalujícího povlaku.

Nikdy nepoužívejte kovové nebo špičaté náčiní, které by poškrábalo nepřipalující povlak. Pánve nepřehřívejte!

Rada: Zjistíte-li, že se pokrm při vaření vysušuje a slepuje dohromady, nepřidávejte další olej. Přidáním několik lžic vody dosáhnete stejného výsledku a pokrm nebude zbytečně mastný.