

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

patelnie ze stali wysokowęglowej



Cieszymy się, że będziesz smażyć na tak wysokiej jakości patelni!



- Ekologicznej i neutralnej dla zdrowia
– bez dodatkowych powłok.
- Niemalże niezniszczalnej
– narzędzie kuchenne na lata!
- Odpornej na zarysowania – używaj nawet
metalowych przyborów kuchennych.



Patelnia ze stali wysokowęglowej nagrzewa się wyjątkowo szybko i do bardzo wysokiej temperatury – trzeba więc przestrzegać kilku zasad, aby komfortowo korzystać z jej doskonałych właściwości.

Patelnie ze stali wysokowęglowej różnią się od tych z powłoką nieprzywierającą dość znacząco. Powłoka na większości patelni, z czasem niszczy się, tracąc swoje właściwości.

Stal węglowa to naturalny, zdrowy i niezniszczalny materiał, który nie boi się zarysowań i zapewnia profesjonalne rezultaty w gotowaniu.

Patelnia ze stali wysokowęglowej zyskuje właściwości nieprzywierające już po pierwszym sezonowaniu, ale z każdym użyciem będą one jeszcze lepsze, dzięki powstawaniu dodatkowej warstwy patyny (ciemnej warstwy).

Nie przejmuj się, jeśli Twoja patelnia będzie ciemno-brązowa – to naturalne zjawisko, nie likwiduj tego agresywnymi środkami czystości.

Po długim użytkowaniu patelnia stanie się całkowicie ciemna i odporna na przywieranie.

Patelnia wysokowęglowa, nawet po długim użytkowaniu nie będzie tak śliska, jak patelnia z powłoką. Smażąc, początkowo jedzenie może przywrzeć do patelni. Nie odklejaj go łopatką, ale poczekaj chwilę i w miarę smażenia jedzenie samo „odejdzie”. Pamiętaj, że patelnia ze stali wysokowęglowej bardzo szybko się nagrzewa, a więc musisz bardziej uważnie kontrolować temperaturę grzania.

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj patelnię i przejdź do sezonowania!



Sezonowanie

- Wlej 1 mm oleju roślinnego na dno patelni.
- Podgrzewaj olej do pojawienia się dymu.
- Następnie wyłącz grzanie, ostudź patelnię, wylej olej i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem.
- Podgrzej patelnię ponownie przez 2 minuty.



Czyszczenie i przechowywanie

- Patelnię ze stali wysokowęglowej myj wyłącznie ręcznie.
- Nie myj patelni w zmywarce.
- Po umyciu dokładnie osusz patelnię papierowym ręcznikiem i nałóż cienką warstwę oleju, aby zapobiec korozji.
- Patelnie ze stali węglowej nie są odpowiednie do smażenia produktów o kwaśnym odczynie. Jeśli jednak do przygotowywanej potrawy dodasz składniki takie jak cytryna, kapusta, ocet lub białe wino, powierzchnia patelni może zmienić kolor. W takim przypadku wystarczy ją ponownie wysezonować, aby przywrócić właściwości ochronne.
- Przechowuj patelnię w suchym miejscu, aby zminimalizować ryzyko rdzewienia.
- **PAMIĘTAJ!** Po zakupie i każdym użyciu dokładnie osusz patelnię i zabezpiecz cienką warstwą oleju roślinnego. Jeśli po dłuższym okresie nieużywania na patelni pojawi się rdza, łatwo ją usuniesz, czyszcząc powierzchnię ostrą gąbką. Następnie patelnia będzie gotowa do ponownego użycia – przed przechowywaniem pamiętaj, aby ponownie natłuścić jej powierzchnię.