

Patelnie Vinzer® ze stali nierdzewnej

Patelnie bez dodatkowych powłok są naczyniami lepiej nadającymi się do duszenia niż do tradycyjnego smażenia, choć doskonale mogą służyć w kuchni stosowane na wiele sposobów. Ich zaletą jest doskonałe przewodzenie ciepła. Ponadto stalowa patelnia jest wygodna w używaniu, gdyż nie trzeba się martwić o jej zarysowanie, czy łatwe uszkodzenie. Trzeba je jednak dokładnie rozgrzać przed smażeniem i dodaniem oleju. Jednocześnie trzeba pamiętać, aby patelni nie przegrzewać powyżej 250 stopni Celsjusza. Jeśli przegrzejemy patelnię kilka razy, zacznie nadmiernie przypalać i do smażenia będzie trzeba używać większej ilości tłuszczu. Dlatego po początkowym nagraniu patelni, należy zmniejszyć płomień/temperaturę. Można patelnię ustawić od razu na mniejszym płomieniu niż np. patelnie z żeliwa, czy żelaza gdyż o szybkie rozgrzanie zadba sama właściwość przewodzenia ciepła.

Podczas użytkowania należy pamiętać, że stalowe patelnie jeśli mają służyć do smażenia muszą się „wygrzać”. Ten proces, w zależności od intensywności użytkowania, może trwać nawet do trzech miesięcy. Dlatego też, przez pierwsze miesiące można – poza smażeniem i duszeniem na kuchence – wykorzystać stalowe patelnie do zapiekania i podpiekania w piekarniku (pod warunkiem, że patelnia nie posiada elementów bakelitowych). Wtedy patelnia „wygrzeje się” szybciej i bardziej równomiernie. Piekarnik może pracować w temperaturze 180 do, maksymalnie, 220 stopni.

ZALECENIA:

1. Do smażenia należy używać tłuszczu

Samo smażenie zakłada konieczność dodatku oliwy lub olejów jadalnych. Należy pamiętać, że niezależnie od tego, jak dobrze „wygrzejemy” i przygotujemy do użycia stalową patelnię, będzie trzeba na niej smażyć z większym dodatkiem tłuszczu, czy oleju, niż na patelniach z powłokami zapobiegającymi przywieraniu. Smażenie bez oleju na patelniach ze stali szlachetnej może powodować przywieranie produktów.

2. Olej/oliwę należy wlewać na rozgrzaną patelnię

W innym przypadku cały tłuszcz wchłonie się w przygotowywaną potrawę, tworząc ją niestrawną i niezdrową. Można sprawdzić rozgrzanie patelni poprzez upuszczenie na nią kropli wody – jeśli zasyczy i wyparuje to znaczy, że jest wystarczająco rozgrzana. Olej rozgrzewamy na patelni przez kilkadziesiąt sekund.

3. Należy kontrolować proces smażenia i rozgrzania patelni

Po nagraniu patelni na dużym płomieniu należy znacząco zmniejszyć siłę palnika. Nowoczesne technologie sprawiają, że patelnie długo utrzymają ciepło i świetnie je rozprowadzają. Większy płomień to nie tylko strata energii, ale także większa szansa na przypalenie posiłku. Nie wolno zostawić patelni bez kontroli i dopuszczać do przegrzania patelni zwłaszcza gdy pozostaje na palniku bez zawartości. Pozostawienie patelni bez opieki może powodować trwałe uszkodzenia dna, a nawet spalenie patelni.

Optymalne smażenie zakłada, że patelnię wypełnia się od brzegu do brzegu mięsem, warzywami, czy rybą. Wtedy ciepło jest równomiernie dystrybuowane z patelni na produkty. Małą porcję jedzenia lepiej smażyć na niewielkiej patelni, duże ilości – na większej. W ten sposób zadamy o oszczędność energii i przyspieszenie procesu smażenia. Pamiętajmy, że im krótsze smażenie, tym potrawa jest mniej kaloryczna.

4. Czyszczenie patelni

Zalecamy unikać środków szorstkich i trących, które mogą spowodować zarysowania stali. Powierzchnie szlifowane należy wycierać wzdłuż kierunku szlifowania a nie w poprzek. Jeśli próba usunięcia zabrudzenia za pomocą zwykłego mleczka do czyszczenia nie wystarczy, należy poddać je działaniu 25 [%] roztworu octu i pozostawić aby się rozpuściły, a następnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha. Kiedy natomiast dopuścimy do sytuacji w której mamy przypalone garnki (lub inne naczynia) ze stali nierdzewnej – wówczas podczas mycia należy je wcześniej namoczyć, wypełniając naczynie gorącą wodą z dodatkiem kropli płynu do mycia naczyń i pozostawić na około 15 minut. Następnie przypalenie usunąć gąbką lub nylonowym zmywakiem. Nigdy nie należy używać druciaków ze zwykłej stali. Mogą one spowodować plamy z rdzy i na zawsze uszkodzić odporność antykorozyjną powierzchni stalowej. Natomiast podczas używania druciaków ze stali nierdzewnej do usuwania nieustępliwych osadów powstają rysy – aczkolwiek one nie zmniejszają odporności na korozję ich powierzchni. Należy też pamiętać, że raz powstałe rysy nie będą usunięte poprzez dalsze czyszczenie i ta forma usuwania plam i zabarwień jest niewskazana do delikatnych, dekoracyjnych powierzchni – a przecież bardzo często produkty ze stali nierdzewnej (na przykład garnki) są jakby wizytówką naszego domu.

Życzymy przyjemnego i smacznego użytkowania!