



OCELOVÉ PÁNVE - zn. DE BUYER

Návod na použití

Popis

Pánve Carbone Plus

Pánve pro profesionální silné zdroje tepla.

Tloušťka 2,5 až 3 mm

- Materiál: ocel vysoké kvality.
- Dokonalé vedení tepla.
- Extra silná nýtovaná rukojeť.
- Použití pro zdroje tepla - elektrika, plyn, indukce a sklokeramika.

Perfektní pro smažení, opékání, zhnědnutí.



Pánve Force Blue

Pánve pro profesionální střední zdroje tepla.

Tloušťka 2 mm

- Materiál: BLUE STEEL (modrá ocel)
 - extra kvalita s vysokou odolností.
- Dokonalé vedení tepla.
- Extra silné svařované rukojeti.
- Použití pro zdroje tepla - elektrika, plyn, sklokeramika a indukce (při mírné teplotě).

Perfektní pro smažení, opékání, zhnědnutí.



Pánve La Lyonnaise

Pánve pro zdroje tepla s nízkým výkonem.

Tloušťka 1 až 1,5 mm

- Materiál: BLUE STEEL (modrá ocel)
 - kvalita s vysokou odolností.
- Rychlá doba ohřevu.
- Extra silné svařované rukojeti.
- Tyto pánve s profilem "lyonnaise" mají vysoké zaoblené stěny, které umožňují, aby z nich jídlo snadno sklouzlo na talíř.
- Použití pro zdroje tepla: elektrika, plyn a sklokeramika.

Poloprofesionální a domácí použití.



Příprava pánve před prvním použitím

1. Nalijte na pánev tenkou (cca 1mm) vrstvu oleje.
2. Olej zahřejte do rozpálení, poté pánev sejměte, olej vylijte a pánev vytřete do sucha papírovou nebo textilní utěrkou.

K dosažení těch nejlepších vlastností ocelové pánve dojde až po několika použitích, kdy se pánev takzvaně zapeče a získá černou barvu. Pak ji lze používat s menším množstvím tuku a omezí se připalování pokrmů.

Instrukce ke správnému používání a údržbě ocelových pánví

- Po každém použití pánve umývejte v horké vodě za použití běžného mycího prostředku – nepoužívejte agresivní a práškové čisticí prostředky .
- Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí ji pečlivě osušte.
- Poté namažte vnitřní stranu pánve trochou oleje nebo tuku.
- Pánev skladujte na suchém místě, v opačném případě hrozí, že pánev začne korodovat.
- Pánev nelze mýt v myčce nádobí !
- Nenechávejte pánev dlouho rozpálenou na vysoký stupeň bez pokrmu, mohlo by dojít k její deformaci .
- Nepoužívejte pánev v troubě .

Doporučení

Před každým použitím pánve důkladně nahřejte s malým množstvím oleje nebo tuku. Jakmile skončíte s pečením, nenechávejte jídlo na pánvi. Některé kyselé potraviny mohou způsobit, že se na pánvi objeví bělavé skvrny. V tomto případě pánev promažte tukem.

Přestože pánev nemá žádnou speciální povrchovou úpravu doporučujeme používat při práci s ní pouze dřevěné nebo plastové příslušenství, kovové obracečky by mohly způsobit její poškrábání.