

Návod k použití a údržba Pánví z uhlíkové oceli

Před použitím:

Pánev umyjte horkou vodou a jemným čisticím prostředkem, ihned pak vysušte. Povrch pánve byl během výrobního procesu předem namazán, takže není nutné ošetření spalováním tuku bezprostředně po použití.

Doporučujeme:

Pánev vždy zahřejte na mírnou teplotu. Nadměrné zahřívání způsobí deformaci dna pánve. Nedoporučuje se ohřívat pánev zcela prázdnou, můžete během ohřevu do pánve přidat např. malou kapku vody. Pokud se pánev silně přehřeje, nemusí se ohnuté dno pánve již zotavit. Aby se zabránilo deformaci, je nutné se vyhnout umístění horké pánve do studené vody. Uhlíková ocelová pánev je tenčí materiál než litina a ohřívá se opravdu rychle i při mírném žáru. Zvláště věnujte pozornost indukční varné desce!

Už při ohřevu před smažením používejte tuk, zejména u nové pánve je třeba použít hodně tuku. Pozdější použití pak množství tuku snižuje.

U surovin s vysokým obsahem bílkovin, jako jsou např. vejce nebo bílé ryby, byste měli být při přípravě opatrní a výrazně snížit teplotu. Surovinu po celou dobu doporučeného smažení nepřevracejte. Tímto se může pokrm přilepit na povrch pánve.

Po použití:

Umyjte pánev horkou vodou nejlépe ihned po použití, protože to je nejlepší způsob, jak odstranit nečistoty. Již nepoužívejte ani jemné čisticí prostředky, protože z pánve odstraní mastnotu! Nejjednodušší způsob čištění je v pánvi přivést vodu k varu a tímto způsobem se snadno odstraní jídlo, které mohlo přilnout k pánvi, pánev lze pak snadno očistit např. kuchyňským papírem. Materiál není nerezový, proto nenechávejte odmočit pánev dlouho.

Neumývejte v myčce na nádobí.

Ihned po odstranění nečistot kuchyňským papírem pánev osušte, abyste zabránili korozi a poté promašťete např. Muurikka tukem Silava nebo řepkovým olejem.

Údržba povrchu pánve spalováním tuku:

Spalování tuků vytvoří na povrchu pánve mastný povrch a tímto ochrání pánev před rezem a zlepší pečící vlastnosti. Mělo by se opakovat vždy, když je pánev poškozena nesprávným používáním.

Pánev na sporáku mírně zahřejte, naneste Muurikka Silava tuk nebo řepkový olej na celý povrch pánve. Účelem tuku je rovnoměrně se vstřebat na povrch pánve. Nesmí být příliš mnoho tuku najednou, jinak se vrátí na povrch pánve jako nerovnoměrná hmota a nebude absorbována. Nechte tuk pracovat, což způsobí, že pánev lehce kouří. Když je pánev spálena tukem, začne povrch pánve jasně tmavnout a to zejména tam, kde se původní černý povrch opotřeboval. Spalování tuků je kompletní, když tuk

„uschne“ z povrchu pánve a kouření přestane. Pro zajištění rovnoměrného výsledku je vhodné pohybovat pánví.

Po spalování tuku nechte pánev vychladnout. Spalování tuků můžete opakovat kolikrát chcete. Když je původní černý povrch opotřebován a pánev je přepálená tukem je tato údržba nutná. Vlastnosti smažení pánve se zlepšují, když se znovu a znovu promazává tím se stává povrch patinovaným. Řádně udržovaná pánev má po čase hnědou barvu a na povrchu je jasně mastná a kluzká.

Záruka:

Záruka na výrobky se vztahuje na výrobní a materiálové vady.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené koncovým uživatelem, rez nebo vady způsobené zanedbáním péče nebo údržby.

MUURIKKA SILAVA – tuk na grilování,110g
katalogové číslo 1110102

Tuk lze snadno vytlačit z balení. Je určen pro pečení nebo také na údržbu litinových pánví, hrnců a roštů. Univerzální Muurikka Silava zanechává pokrmům křupavou, chutnou kůrku. Jde o čistý přírodní produkt.

Muurikka Silava obsahuje: 70% vepřový tuk, 30% řepkový olej