

**Železná pánev**

## Informace o indukci

Železo je velmi reaktivní vodič tepla a jeho indukční topný výkon je výjimečný. Chcete-li tedy použít železnou pánev na indukčním vařiči, dodržujte následující instrukce:

* Používejte pouze mírné teploty,
* Nepoužívejte velmi rychlý náběh ohřevu,
* nepřehřívejte železnou pánev, pokud je prázdná.

Tato opatření mají zásadní význam pro pánve od průměru 26 cm, aby se zabránilo riziku jakékoliv deformace.

## Železná pánev pro zapékání, opékání, grilování

### Maillardova reakce

Jakmile pánev dosáhne teploty nad 140 ° C, pánev z uhlíkové oceli zapéká jídlo na povrchu, což vede ke karamelizaci přírodních šťáv - Maillardova reakce. Kůrka zabraňuje ve vypařování vlhkosti. Pokrm zhnědne a je křupavý na povrchu, křehká a měkký ve středu. Ideální pro smažení masa a získání křupavé palačinky nebo chutné omelety!

 Perfektní smažení steaků a omelet

Nová pánev před zapečením

 Zapečená pánev s přirozenými nepřilnavými vlastnostmi



Podívejte se na ukázkové video na [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

### Před prvním použitím:

Vyčistěte pánev s velmi horkou vodou. Nanášení minerálního B ELEMENT® končí voskováním včelím voskem, otřete celou pánev také pro odstranění přebytku vosku. Na pánvi zůstane i nadále velmi tenká vrstva vosku, které umožňuje lepší zapečení. Poté opatrně otřete pánev savým papírem.

### **Zapečení**: příprava vaší pánve

Nalijte asi jeden milimetr oleje - stačí pokrýt dno pánve a ohřát jej, dokud se neobjeví kouř. Poté vylejte olej z pánve a utřete pánev s papírovými utěrkami.

Čím více se pánev používá, tím je lepší. Čím tmavší barvu pánev získá, tím lépe pro přirozené nepřilnavé vlastnosti pánve.

### Použití:

Rozehřejte malé množství tuku v pánvi, a jakmile má pánev správnou teplotu, zapečte jídlo 45 sekund po každé straně, poté snižte teplotu pro dokončení vaření.

Nenechávejte jídlo v pánvi po uvaření.

### Čištění po použití:

1) Umyjte pánev s velmi horkou vodou a houbou.

Vytřete do sucha.

2) Pánev čas od času vyčistěte, zahřejte rychle během 1 min 30 s pánev s nasypanou kuchyňskou solí a otřete papírovou utěrkou. Sůl pomáhá odstraňovat zbytky a pachy z předchozích na vaření.

3) Otřete pánev papírovou utěrkou namočenou v oleji a uložte ji na suchém místě

**Varování!**

Nenechávejte pánev ve vodě. Pokud se potraviny lepí na pánev, použijte speciální houbu na drahé a jemné povrchy nádob**. Nikdy nedávejte do myčky nádobí.** Pánev může zoxidovat, pokud nejsou respektovány tyto podmínky, pokud k tomu dojde, stačí vydrhnout pánev tvrdým kartáčem k odstranění rzi. Při vaření kyselých potravin - rajčata, bílé víno, citron ... může dojít ke změně zapečení (objeví se bílé skvrny) - pokud k tomu dojde, pánev by měla být znovu zapečena. Objeví-li se stopy po včelím vosku na varné desce při použití MINERAL B ELEMENT®, odstraňte je pomocí savého papíru, když je varná deska horká.



DE BUYER INDUSTRIES - 25, FAYMONT

88340 LE VAL D’AJOL - FRANCE

Tel: +33 (0)3 29 30 66 12

info@debuyer.com - www.debuyer.com