de BUYER
DEPUIS 1830

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.

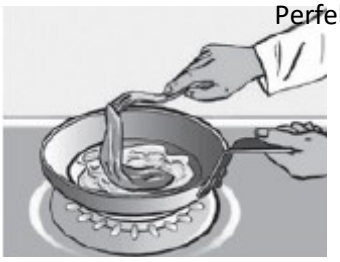
Tato opatření mají zásadní význam pro pánve od průměru 26 cm, aby se zabránilo riziku jakékoliv deformace.

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

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 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 nádobí. **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