

LUCCA 2.0

Návod k použití

FABINI

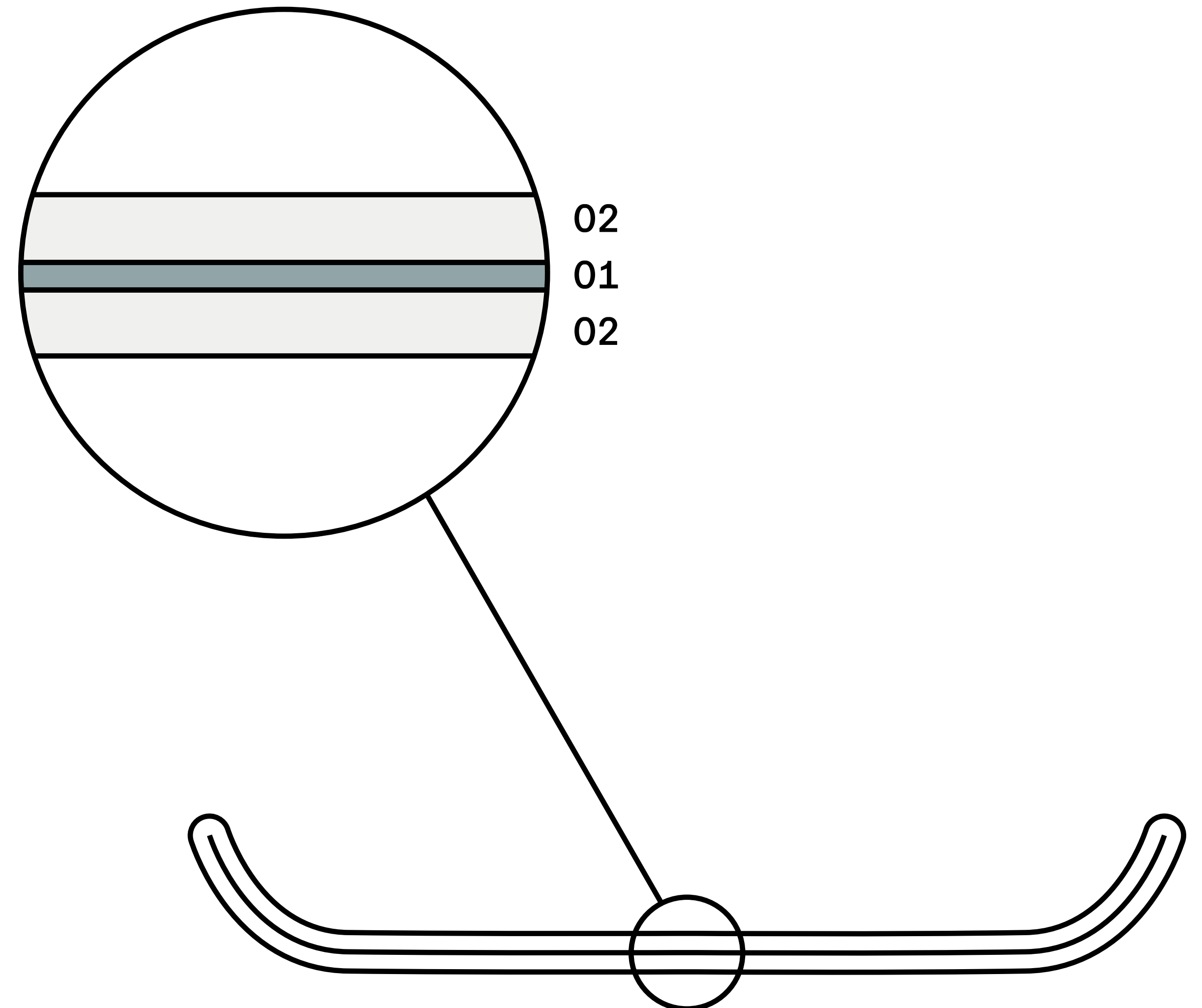
LUCCA 2.0 | Nádobí z vícevrstvé nerezové oceli

O vícevrstvěm nerezověm nádobí

Nádobí je vyrobeno z oceli, která je směsí železa s malým podílem uhlíku. Tento materiál je za všech okolností zcela zdravotně nezávadný, nehraje roli ani dlouhodobé používání, poškrábání nebo používání na vysoké teploty.

Kvůli vodivosti, kterou by samotná ocel neuměla zcela zajistit, je nádobí opatřeno vnitřní hliníkovou vrstvou⁰¹. Tato vrstva je pevně uzavřena mezi dvěma ocelovými pláty⁰² a nikdy nepříjde do styku s jídlem.

Vícevrstvá nerezová ocel má vysoký tepelný výkon a velmi dlouhou životnost, která je u nádobí FABINI podpořena mnoha dalšími funkčními detaily.



První kroky

S vícevrstvým nerezem je potřeba se trochu sžít. Ale nebojte se, nakonec se to vždy podaří a nádobí se vám několikanásobně odmění.

Aby vám nádobí Lucca s nezaměnitelnými vlastnostmi vydrželo co nejdéle a fungovalo efektivně, doporučujeme dodržet pár jednoduchých kroků:

1

Před prvním použitím omyjte

Před prvním použitím není potřeba žádná zvláštní příprava. Stačí opláchnout nádobí vlažnou vodou popř. prostředkem na mytí nádobí a osušit hadříkem. Pak už se můžete pustit do vaření.

Pokud budete vařit s tukem, stačí nechat nádobí nahřát, nalít trochu oleje a ihned začít používat. Tuk nalévejte až do optimálně rozpáleného nádobí, lépe se zacelí mikroskopické nerovnosti na povrchu a s nádobím se bude velmi dobře pracovat.



2

Příprava křehkých jídel

Pokud se chystáte připravovat křehčí jídla nebo pokrmy, které se rády připalují, doporučujeme ještě před vařením do nádobí dát cca 2 lžičky oleje, lehce ho rozpálit, než olej začne řetízkovat (popř. se z něj jen lehce kouří) a poté vytřít ubrouskem.

Tuk zacelí drobné mikroskopické rýhy na povrchu nádobí a zvýší se tak jeho nepřilnavé vlastnosti. Následně připravíte i palačinky úplně jednoduše a bez připalování. Pokud nedáte po použití nádobí do myčky a nepoužijete k čištění saponáty, nemusíte tento proces znovu opakovat.



3

Správné nahřátí je základ

Existuje velmi snadný a osvědčený trik tzv. vodní test, známý též pod názvem Leidenfrostův efekt. Když máte pocit, že je nádobí rozpálené, kápněte na dno pár kapek vody. Následovat bude jeden ze tří možných scénářů:

Kapka se rozteče

→ Málo nahřáté nádobí.

Kapka se ihned vypaří

→ Příliš nahřáté nádobí.

Kapka udrží kompaktní tvar a začne ladně putovat po nádobí

→ Toto je vaše chvíle, nádobí je perfektně nahřáté.

Časem se už budete moci spolehnout na vlastní zkušenost a žádný test potřebovat nebudete. Prvotní nahřátí však ovlivní celou další přípravu jídla.



4

Optimální průměr vařiče

Doporučujeme nastavit sporák na mírnou až střední teplotu nebo stupeň plotýnky pro rovnoměrné rozložení tepla. Zvolený vařič by měl odpovídat velikosti dna nádobí (plameny by neměly přesahovat okraje dna u plynových sporáků).



5

Seznamte se s Maillardovou reakcí

Nerezové nádobí má určité specifické vlastnosti, které mnozí mylně považují za připalování nebo jednoduše za překážku. Jedná se o tzv. Maillardovu reakci, což je chemický proces, který způsobí, že se potravina po vložení do pánve nejprve přilepí ke dnu. Nenechte se tím rozhodit. Je to opravdu to, co chcete a v čem je nádobí z vícevrstvé nerezové oceli jedinečné a pro co je vyhledávané. V případě přilepené suroviny na pánev tedy existuje jedna jediná naprosto spolehlivá rada.

→ **Počkat.**

Až bude tak akorát dozlatova opečená, pustí se sama.

A bude chutnat výborně.



6

Poklice pro šetrné vaření

Vícevrstvá nerezová kolekce Lucca 2.0 obsahuje poklice z nerezové oceli, které jsou vhodné pro použití v troubě i do myčky.

Poklice ušetří čas i energii a případně i zajistí čistotu na sporáku. Při delším vaření, dušení nebo použití v troubě buďte opatrní a použijte na veškeré úchyty a madla nádobí, včetně poklic, pro jistotu kuchyňské chňapky nebo utěrky.



7

Péče a údržba

U vícevrstvého nerezů je důležité nádobí nepřehřívát a nebo ještě horké ihned prudce neochlazovat z důvodu možného vyboulení dna.

Občasné použití kovových nástrojů nádobí neuškodí, může však zanechat drobné rýhy a stopy, které obvykle nemají vliv na funkci. Doporučujeme proto používat dřevěné nebo plastové náčiní.



Nerez obecně trochu trpí na různé skvrny, které rovněž nemají na funkci nádobí vliv, jen je třeba s nimi počítat. Skvrn se však dá poměrně snadno zbavit:

Vápenné skvrny (bílé fleky, povlak)

→ Rozpouští se v kyselém prostředí, k jejich umytí vám postačí ocet.

Duhové skvrny způsobené zahříváním

→ Lze je rovněž umýt octem.

Rez (výjimečný jev, např. při větším poškrábání)

→ Pomůže jedlá soda s vodou, která se smíchá v hustou pastu.

Pokud nedopatřením na nerezovém nádobí jídlo připálíte, nalijte do něj vodu, přidejte jedlou sodu a chvíli povařte. Připálenina se postupně sama odmočí. Pomocť jí můžete plastovým nebo dřevěným náčiním. Ekologický přípravek přímo na připáleniny je možné zakoupit na našem e-shopu.

Nerezové nádobí lze bez obav umývat i v myčce a stejně tak při ručním mytí používat jakékoliv běžné prostředky, saponáty. Vyhněte se však raději čištění abrazivními houbami.




Chcete vědět víc?

Na našem e-shopu **FABINI.cz** najdete další tipy a techniky, jak nádobí používat, abyste z něj dostali maximum.

Pro jakékoliv další informace nás kontaktujte na telefonním čísle **725 191 826** (po-pá 9:00–17:00) nebo e-mailem: **zakaznici@fabini.cz**.

Fabini brand s. r. o. (IČ: 07 06 51 32 / DIČ: CZ 07 06 51 32)
Korunní 2569/108, 101 00 Praha 10

MATERIAL:	THICKNESS:	OVEN:
STAINLESS STEEL 18/10	2.3 MM	SAFE
TYPES OF STOVES:	DISHWASHER:	MICROWAVE:
	SAFE	NOT SAFE

	Produkt	Průměr	Objem	Max. šířka	Max. výška	Váha	SKU
①	Nerezová pánev bez poklice	ø 20 cm	-	40 cm	8 cm	650 g	8595716000151
②	Nepřilnavá pánev bez poklice	ø 20 cm	-	40 cm	8 cm	650 g	8595716000175
③	Nerezová pánev bez poklice	ø 26 cm	-	48 cm	9 cm	1046 g	8595716000168
④	Nepřilnavá pánev bez poklice	ø 26 cm	-	48 cm	9 cm	1046 g	8595716000182
⑤	Nerezová pánev bez poklice	ø 30 cm	-	52 cm	9 cm	1331 g	8595716000281
⑥	Nepřilnavá pánev bez poklice	ø 30 cm	-	52 cm	9 cm	1331 g	8595716000274
⑦	Hrnc s poklicí	ø 20 cm	3,5 l	28 cm	17 cm	1025+410 g	8595716000199
⑧	Hrnc s poklicí	ø 24 cm	6 l	33 cm	19 cm	1504+528 g	8595716000205
⑨	Kastrol	ø 24 cm	5,5 l	33 cm	18 cm	1502+528 g	8595716000267
①⑩	Kónický kastrol s poklicí	ø 24 cm	3 l	33 cm	13 cm	1187+528 g	8595716000250
①①	Rendlík s poklicí	ø 16 cm	1,5 l	33 cm	14 cm	793+306 g	8595716000212
①②	Hluboká pánev s poklicí	ø 24 cm	2,5 l	44 cm	11 cm	1125+528	8595716000243
①③	Kónický rendlík s poklicí	ø 20 cm	1,5 l	40 cm	11 cm	842+410 g	8595716000236
①④	WOK s poklicí	ø 28 cm	3,5 l	54 cm	14 cm	1430+673 g	8595716000229