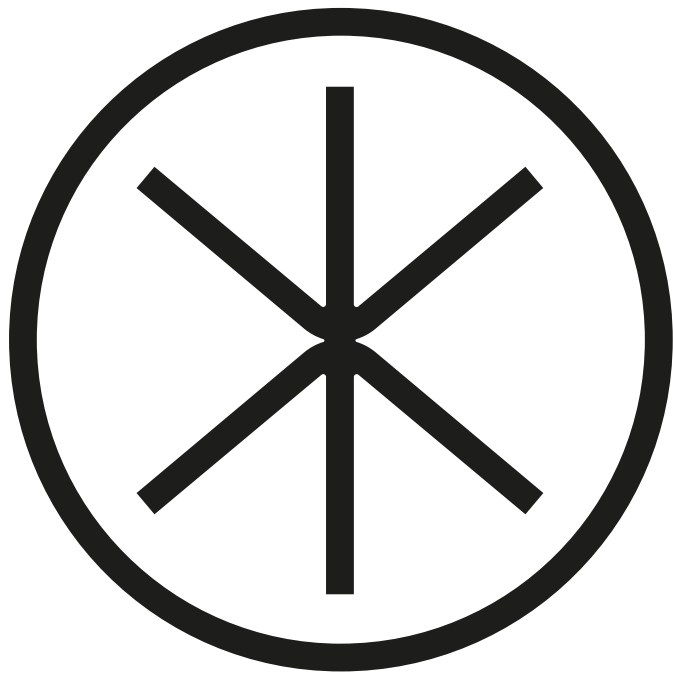




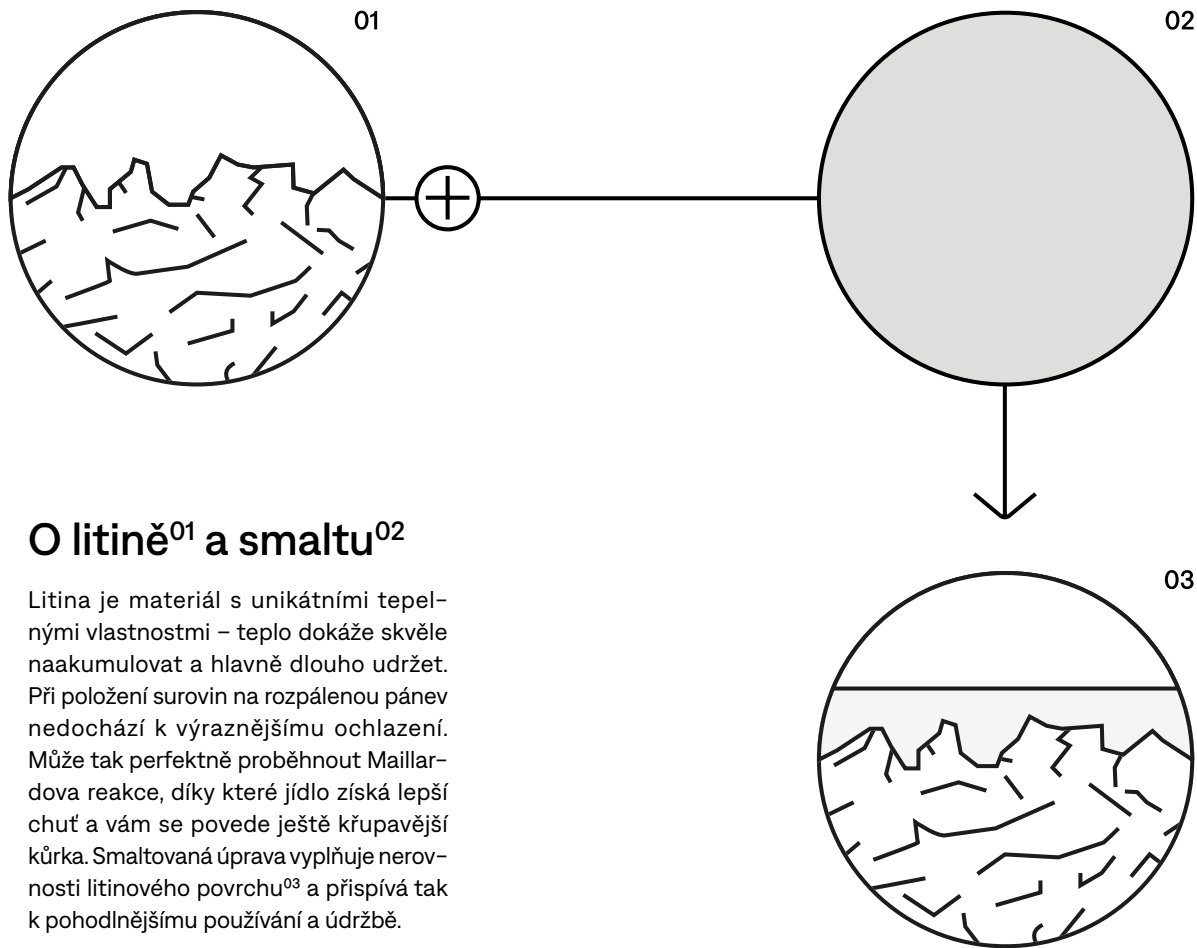
Mattia



Litínová pánev

Ø26

FABINI



O litině⁰¹ a smaltu⁰²

Litina je materiál s unikátními tepelnými vlastnostmi – teplo dokáže skvěle naakumulovat a hlavně dlouho udržet. Při položení surovin na rozpálenou pánev nedochází k výraznějšímu ochlazení. Může tak perfektně proběhnout Maillardova reakce, díky které jídlo získá lepší chuť a vám se povede ještě křupavější kůrka. Smaltovaná úprava vyplňuje nerovnosti litinového povrchu⁰³ a přispívá tak k pohodlnějšímu používání a údržbě.

První kroky

Abyste využili výhody litinové smaltované pánve na maximum, doporučujeme vám při vaření i údržbě dodržovat tato doporučení:

01 Před prvním vařením pánve umyjte

Před prvním vařením není třeba žádná speciální příprava, stačí, když novou pánev dobře umyjete a osušíte.

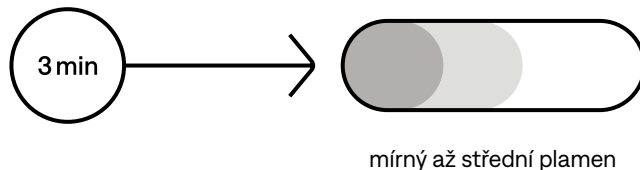
02 Buďte trpěliví

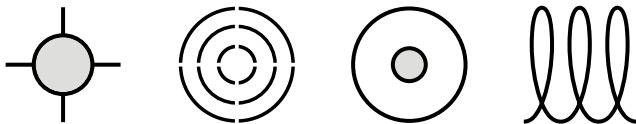
Litinové pánve mají pomalejší rozvod tepla, ale za to ho ze všech materiálů nejdéle udrží. Ze začátku pánve nahřívejte na mírný až střední plamen okolo 3 minut nebo ji v troubě předehřejte na požadovanou teplotu. Odmění se vám dlouhotrvajícím a rovnoměrně sálajícím teplem.

Po rozpálení na pánev můžete přidat malé množství tuku a vložit připravené ingredience, které začnou okamžitě vstřebávat tepelnou energii. Pánev nezahřívejte příliš dlouho prázdnou, naakumulovaná energie by se neměla kam přenést a povrch by se mohl poškodit.

03 Seznamte se s Maillardovou reakcí

Lidé si často pletou připalování a Maillardovu reakci, během které na sebe vzájemně působí aminokyseliny a sacharidy obsažené v ingrediencích a jídlo tak získává výraznější chuť i aroma. Ideální teplota pro start Maillardovy reakce je mezi 140 a 165 °C. Nejvíce viditelná je u masa, které se při styku s pánví nejprve přilepí. Neodtrhávejte ho, počkejte, až se oddělí samo. Maso se dozlato a opeče a na pánvi vznikne přípeček, který dává chuť omáčkám.





04 Využívejte jakékoliv vaříče i nástroje

Naše litinová smaltovaná pánev může na všechny typy vaříčů i do trouby. Nepoužívejte ji ale v mikrovlnné troubě.

Aby se pánev rovnoměrně prohřála, doporučujeme ji používat na plotýnce, která co nejlépe odpovídá jejímu průměru.

Při vaření můžete používat všechny typy nástrojů. Pro maximální životnost pánve však primárně doporučujeme ty dřevěné a plastové.

05 Nespalte se

Pro dosažení maximální životnosti jsme pánev vyrobili z jednoho kusu litiny, od těla až po rukojeti a madla, která se mohou během vaření zahřívat na vysokou teplotu. Buďte proto při manipulaci s nahřátou pánví opatrní a mějte po ruce utěrku nebo chňapku.

06 Prodlužte svému nádobí životnost

Vývarujte se náhlým teplotním změnám. Mohlo by dojít k vyboulení dna nebo narušení vrstvy smaltu.

Mějte na paměti, že smaltovaný povrch odolává teplotám do 250 °C. Pánev tedy nepoužívejte na přímém otevřeném ohni (neplatí pro kuchyňské plynové vaříče).

Pánev umývejte, až když je dostatečně chladná, ale zároveň nenechávejte nečistoty zaschnout. K mytí nepotřebujete žádné speciální mycí prostředky či postupy.

Po umytí doporučujeme pánev ihned osušit, aby nedošlo ke korozi nenasmltovaných okrajů.

Při silném znečištění nechte pánev odmočit a na odstranění připálenin použijte hadřík či kartáč z měkkých materiálů. Nepoužívejte kovové drátěnky, mohly by povrch poškrábat.

Pro důkladnější umytí a odstranění zbytků jídla můžete použít jemnou sodu nebo hrubou sůl.

Rozměry a specifikace

Materiály	Smaltovaná litina
Objem	2 l
Průměr pánve	26 cm
Průměr dna	24,5 cm
Šířka	27 cm
Šířka s rukojetí	45 cm
Výška (bez rukojeti)	4 cm
Výška (včetně dlouhé rukojeti)	6 cm
Váha	2,7 kg
Typy vařičů	Nádobí může na všechny typy vařičů
Trouba	Ano
Myčka	Ne

Chcete vědět víc?

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



FABINI BRAND S.R.O.
KORUNNÍ 2596/108
101 00 PRAHA 10
IČ 07 06 51 32
DIČ CZ 07 06 51 32

FABINI



FABINI