

Chili
ta

FABINI

První kroky

① Před prvním použitím omyjte

Stačí opláchnout nádobí vlažnou vodou popř. prostředkem na mytí nádobí a osušit hadříkem. Pak už se můžete pustit do vaření.

② Správné nahřátí je základ

Existuje snadný a osvědčený trik tzv. vodní test (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 drží kompaktní tvar a vznáší se na vrstvě páry
Perfektně nahřáté nádobí.

③ Příprava křehkých jídel

Při přípravě křehkých pokrmů, které se rády připalují, doporučujeme ještě před vařením do nádobí dát 2 lžičky oleje, lehce ho rozpálit a poté vytřít ubrouskem. Zvýší se tak jeho nepřilnavé vlastnosti.

④ Seznamte se s Maillardovou reakcí

Nerezové nádobí má určité specifické vlastnosti, které mnozí mylně považují za připalování. Jedná se o tzv. Maillardovu reakci, která způsobí, že se potravinu po vložení do pánve nejprve přilepí ke dnu. Počkejte, až bude dozlatova opečená, pustí se sama.

⑤ Péče a údržba

U vícevrstvého nerez je důležité nádobí nepřehřívat 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 nemají vliv na funkci. Doporučujeme používat dřevěné nebo plastové náčiní.

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

Nerezové nádobí lze bez obav umývat i v myčce. Vyhněte se však raději čištění abrazivními houbami.

Nádobí s nepřilnavou vrstvou nedoporučujeme mýt v myčce.

⑥ Poklice pro šetrné vaření

Jsou vhodné pro použití v troubě i do myčky. Při delším vaření nebo použití v troubě buďte opatrní a použijte na veškeré úchyty nádobí, včetně poklic, pro jistotu kuchyňské chňapky.

↓ ↓

Využijte potenciál nádobí naplno.

Podrobný návod



@fabinicz



@fabini.cz



@fabinicz



CZ +420 228 227 216

SK +421 222 205 161

(po-pá 9-17 h)



zakaznici@fabini.cz

www.fabini.cz