

Nerezové nádobí Lucca

Údržba a používání nádobí

Stali jste se majiteli nádobí z vícevrstvé nerezové oceli s mimořádnými tepelnými vlastnostmi. Abyste prodloužili jeho životnost, vařili bez připalování a využili všech jeho výhod, doporučujeme při jeho používání dodržovat pár základních pravidel. Osvojíte si je jednoduše během několika málo prvních pokusů.

- Před prvním vařením nádobí umyjte, opláchněte a osušte.
- Nádobí vás pravděpodobně překvapí rychlým a rovnoměrným rozvodem tepla. Zkuste při vaření začínat na nezvykle nízkém výkonu a postupně přidávejte, než najdete ideální teplotu, která vám bude vyhovovat. Maximálně však zahřívejte na 2/3 výkonu. Zabráníte zbytečnému připalování, a také možnému zvlnění dna.
- Přichytávání jídla zamezíte správným předehřátím nádobí před vložením ingrediencí (tuk můžete použít už za studena). Kromě zmíněného výkonu je třeba správné množství tuku a trocha trpělivosti. Ingredience se po vložení na nerezový povrch obvykle krátce přilepí. Tato reakce je žádaná a pomůže ke zlepšení chuti, tvorbě kůrky a podobně. Při násilném odtržení dochází k připalování. Suroviny pusťte samy, když jsou připraveny na další manipulaci.
- Pokud chcete na pánvi bez nepřilnavého povrchu vytvořit nepřilnavou vrstvu pro přípravu křehkých palačinek, nebo třeba bramboráků, stačí ji před použitím vypálit. Pro vypálení nalijte do pánve olej a krouživými pohyby, nebo opatrně za pomoci kapesníku, jej rozetřete i do okrajů. Pánev zhruba 2-3 minuty zahřívejte na střední výkon. Následně vařič vypněte, přebytek oleje opatrně odlijte a můžete začít s přípravou pokrmu. (Detailnější návod k vypálení naleznete na našem e-shopu www.fabini.cz.)
- Nádobí bez nepřilnavého povrchu může na všechny typy vařičů, do trouby i myčky. U kousků s nepřilnavým povrchem myčku ani troubu nedoporučujeme, snižují jejich životnost.
- Vyvarujte se zahřívání prázdného nádobí na vysoké teploty, a také rychlým teplotním změnám, například poléváním horkého nádobí studenou vodou. Tak jako u každého nádobí by mohlo dojít k vyboulení dna.
- Rukojeti a ucha nádobí by při běžném užívání na vařiči neměly pálit, přesto dbejte při manipulaci zvýšené opatrnosti. Při delším vaření na vysokou teplotu nebo při používání nádobí v troubě rukojeti pálí.

- Nádobí myjte, až když je dostatečně chladné, ale zároveň nenechávejte nečistoty zaschnout. K mytí nejsou potřeba žádné speciální postupy.
- Nerezové nádobí je speciálně ze začátku náchylnější na vznik různých skvrn. Nemají žádný vliv na funkci a typicky se objevují a mizí při vaření samovolně. Pokud však chcete skvrny odstranit, doporučujeme naše speciální přípravky, nebo bílý ocet či citrón. Je-li znečištění silnější (například připálení), doporučujeme v nádobí povařit trochu vody s jedlou sodou. Vznik skvrn omezíte nejlépe tím, že budete nádobí sušit ihned po umytí.
- U nádobí s nepřilnavým povrchem doporučujeme dbát zvýšené opatrnosti při péči, používání a skladování, aby nedošlo ke zbytečnému poškození povrchu a zkrácení jeho životnosti.
- Některé typy nádobí vyrábíme s nepatrně prohnutým dnem směrem dovnitř, abychom eliminovali vyboulení na druhou stranu, které by bylo nevratné. Tento postup nemá jakýkoliv vliv na funkci nádobí a nemusíte se obávat, působením tepla se takto zpracované dno průběžně vyrovná.

Složení

Nádobí vyrábíme z certifikované vícevrstvé nerezové oceli s hliníkem. Poklice, rukojeti a nůty jsou ze samotné nerezové oceli. Pokud má nádobí nepřilnavý povrch, je teflonový. Bez obsahu PFOA a jiných toxických látek.

Další informace

Děkujeme vám za nákup našeho výrobku. Více informací o něm, jeho péči a použití naleznete na našem e-shopu **www.fabini.cz**.