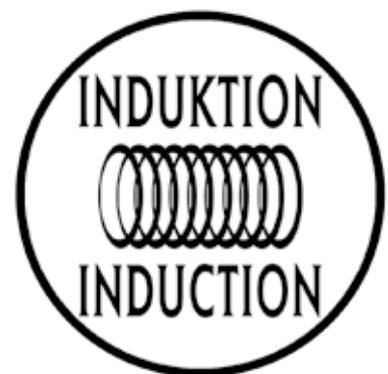


Informazioni su pentole e padelle in ghisa



Scuola di frittura

Istruzioni per la manutenzione

Informazioni su pentole e padelle in ghisa

La ghisa ha una buona capacità termica? Sì, lo spessore del materiale e le transizioni arrotondate tra i lati e il fondo permettono di condurre particolarmente bene il calore. Non c'è quasi nessun materiale per padelle che conduca il calore meglio della ghisa e, grazie al suo spessore, distribuisce il calore in modo più uniforme sul fondo.

Il cibo rimane caldo più a lungo nelle padelle in ghisa? I cibi cucinati in ghisa si conservano per tutta la durata del pasto. Quando si tratta di mantenere il cibo caldo, la ghisa è superiore a tutti gli altri materiali. Ha un'eccellente capacità di accumulo del calore.

Le pentole fuse sono sempre in ghisa? No, ci sono anche utensili fusi in metalli leggeri. Ma di solito sono rivestite e hanno una durata molto più breve rispetto alle pentole in ghisa.

Si può risparmiare grasso con le pentole rivestite? Non più che con la ghisa. Se, ad esempio, si cucina in una padella senza grassi, la carne rilascia prima il proprio grasso e poi lo assorbe nuovamente. La carne ha questa caratteristica, la carne ha la capacità di assorbire esattamente la quantità di grasso che è stata rilasciata. Poiché i grassi saturi non sono molto salutari nella carne, è importante scegliere il tipo di grasso giusto. Un buon grasso di cottura è estremamente importante. Preparata in un recipiente di ghisa, la carne è croccante su tutti i lati e molto saporita.

La scelta del grasso ha un ruolo nella cottura? Alcune margarine cosiddette "dietetiche" sono particolarmente inadatte. Anche la "margarina da cucina" è spesso inadatta alla cottura. La soluzione migliore è la margarina per arrostitire.

Ci sono vantaggi nell'utilizzare la ghisa per gli utensili da cucina? Sì, la ghisa presenta numerosi vantaggi. Eccone alcuni.

La ghisa viene trattata sempre al giorno d'oggi? In parte sì (ricoperta di smalto nero o colorato); la ghisa RONNEBY BRUK viene trattata in fabbrica solo con olio di colza ed è quindi immediatamente pronta all'uso.

La ghisa RONNEBY BRUK deve essere ancora trattata (brunitura)? In realtà, no. La ghisa ha già subito il primo trattamento, ma ha ancora bisogno di tempo per arrostitire correttamente. Più lo si usa, più le sue proprietà di cottura migliorano. Utilizzare le pentole come di consueto e pulirle solo con acqua tiepida. Non usate il detersivo per i piatti, perché scioglie il grasso delle spore della ghisa e le pentole devono essere trattate di nuovo (brunitura).

Le padelle e le pentole in ghisa possono essere messe in forno? In linea di principio sì, purché non ci siano parti in plastica come maniglie.

Le pentole in ghisa servono solo per cucinare la carne? No, ovviamente si può cucinare la carne, ma anche altri alimenti in modo eccellente. Una padella in ghisa è ideale per arrostitire e cucinare tutti i tipi di piatti. Piatti a base di patate, ma anche pesce, piatti a base di uova o verdure in padella.

Qual è la durabilità delle pentole in ghisa? Le pentole in ghisa di alta qualità, come la RONNEBY BRUK "MAESTRO", durano normalmente per diverse generazioni e sono quindi particolarmente longeve. Questa longevità lo rende particolarmente vantaggioso.

Esiste un tipo di cucina su cui non è possibile utilizzare la ghisa RONNEBY BRUK "MAESTRO"? No, le pentole e padelle in ghisa possono essere utilizzate su tutti i tipi di fornelli. Le pentole in ghisa funzionano particolarmente bene sui fornelli a INDUZIONE.

Posso utilizzare la mia casseruola in ghisa RONNEBY BRUK su un piano cottura in vetroceramica? Certo che lo è! Grazie al suo fondo piatto, la ghisa è adatta ai piani di cottura in vetroceramica. Le pentole Maestro di RONNEBY BRUK sono piatte e non possono essere deformate. Questo garantisce un flusso di calore ottimale tra il piano di cottura e il fondo della pentola.

Si possono conservare gli alimenti in contenitori di ghisa? No, la ghisa non è adatta alla conservazione degli alimenti, perché può causare scolorimento e perdita di sapore. Inoltre, i contenitori in ghisa non devono mai essere lasciati per tutta la notte in frigorifero, perché potrebbero arrugginire.

Problemi di manutenzione o macchie? Spesso si può rimediare strofinando accuratamente le macchie o l'eventuale ruggine con olio da cucina. L'olio sostituisce sempre l'ossido e può essere asciugato il giorno successivo.

Cosa fare se si brucia qualcosa? Regola empirica: quando si inizia a cucinare, tutto si attacca prima al fondo della padella. Solo quando il cibo è cotto all'esterno si scioglie da solo e può essere facilmente girato. Se la padella viene girata troppo presto, alcune parti del cibo da arrostitire si staccano e si attaccano al fondo, bruciando. Se qualcosa si brucia dopo aver girato, la temperatura di cottura era troppo alta.

Nonostante l'impostazione della temperatura, ci sono problemi di bruciatura? La brunitura della padella può essere stata danneggiata dal detersivo o perché i residui di cibo bruciato formano uno strato tra la ghisa e l'alimento da arrostitire. Cosa fare? Se necessario, rimuovere i residui di cibo bruciato dalla padella; quindi mettere i lardoni nella padella e cuocerli a fuoco basso finché non diventano croccanti (lo strutto di maiale è il migliore per scottare). Rimuovere il grasso in eccesso dalla padella e strofinarla con carta assorbente. Ecco fatto!

Il design è importante? Il design funzionale è sempre importante. Noi di RONNEBY BRUK siamo orgogliosi di aver affidato il design delle nostre pentole in ghisa al famoso designer svedese Professor Sigurd Persson. Il professor Persson ha una grande esperienza nella progettazione di pentole, che ha pienamente integrato nel design perfetto e senza tempo della nostra serie di ghisa "Maestro".

Esiste una garanzia? E su cosa? Il produttore RONNEBY BRUK garantisce che il prodotto è stato testato e soddisfa i più alti requisiti di qualità. Tuttavia, se si verificano problemi come crepe o altri puri difetti di produzione, il cliente riceverà sempre una sostituzione del prodotto o dell'accessorio difettoso. Garantiamo i nostri prodotti in garanzia per qualsiasi difetto che possa essersi verificato durante la fabbricazione.

I prodotti in ghisa RONNEBY BRUK sono riciclabili? Sì, al 100%.

Per molti, una buona frittura è un'arte che si può imparare. Potrebbe essere necessario un po' di tempo prima di avere un'idea chiara del calore e del tempo di cottura necessari. Tuttavia, esistono alcune regole generali. In questa "Scuola di frittura" vogliamo presentarvi i più importanti: La frittura di pesce o carne è veloce e gustosa. Ecco perché questo metodo di preparazione è così popolare. Ma vi capita spesso di bruciare qualcosa in padella? La carne ha talvolta un sapore di bruciato? La carne diventa dura e secca? Tutto questo può essere evitato cambiando il metodo di cottura. Utilizzate padelle e pentole in ghisa per arrostire i vostri cibi, non avrete problemi a farlo. Cuocere a fuoco lento! Friggere per meno tempo! I lunghi tempi di cottura asciugano gli alimenti, che perdono i succhi e i grassi della carne.

È possibile arrostire senza grassi. Questa cottura in padella è adatta, ad esempio, per le bistecche. In questo caso, è meglio utilizzare una padella speciale. Si può arrostire con olio, burro o margarina. È più facile arrostire con il burro o la margarina che con l'olio. Il burro e la margarina danno un segnale di temperatura, cioè il fondo di cottura cambia colore in base alla temperatura.

Nelle pagine seguenti troverete le ricette di base per arrostire bistecche, pesce e uova. Nell'ultima pagina di questo opuscolo vogliamo mostrarvi come cambia il grasso quando viene riscaldato e quale temperatura è adatta a quale alimento arrostire.

Nel testo si parla di margarina, ma è possibile utilizzare il burro. È meglio arrostire con margarina per arrostire e, se possibile, evitare la margarina dietetica.

Ecco come friggere bene.

Quando la margarina è leggermente dorata, mettete gli alimenti da arrostire nella padella, ma non troppo alla volta. Altrimenti, la padella si raffredderà troppo rapidamente e sarà più difficile mantenere una temperatura uniforme per ottenere una crosta croccante. Abbassare leggermente la temperatura di cottura e mantenerla il più possibile costante durante tutto il processo di cottura. Se il calore è troppo basso, il cibo arrostito risulterà cotto anziché croccante. Se il calore è troppo alto, la crosta si brucia e non si può mangiare.

Non appena qualcosa è cotto, toglietelo dalla padella. Se si mette la padella sul lato smaltato e si lascia il cibo al suo interno, il processo di cottura continuerà a causa del calore accumulato nella padella e il risultato sarà ancora peggiore.

Non versare il grasso di cottura sul cibo.

Sciacquare la padella dopo ogni utilizzo con acqua calda e una spazzola. Più lo si fa direttamente dopo la cottura, più è facile da pulire. Non usate il detersivo liquido per i piatti, perché scioglierebbe anche il grasso delle spore della ghisa e dovrete cuocere di nuovo (brunitura).

LE BISTECCHES

Poiché la carne buona è costosa, sarebbe un peccato non cucinarla correttamente. La bistecca deve essere ben cotta e rosolata.

Utilizzate un utensile di cottura in ghisa, che deve essere ben chiuso. Acquistate bistecche di almeno 1 cm di spessore e utilizzate solo carne ben mazzata, che rimane più succosa durante la cottura e non diventa secca e dura come la carne magra. Lasciatela a temperatura ambiente per un po', perché la carne fredda è più difficile da arrostire. Incidere il bordo del grasso sulla carne durante la cottura, eventualmente tagliandolo dopo la cottura.

Versare un cucchiaio di grasso nella padella fredda e riscaldarla. Attendere che il grasso sia spumoso, leggermente dorato e tranquillo (165°C).

Disporre le bistecche nella padella, non più di due alla volta, a meno che la padella non sia insolitamente grande. Abbassare leggermente la temperatura e cuocere le bistecche (circa 2 minuti) da un lato. Girare la carne solo quando si stacca leggermente dal fondo. La carne si attacca all'inizio e si stacca solo dopo che i pori si sono chiusi. Girando la carne prima del tempo si strappano le fibre e si bruciano sul fondo della padella! Procedere allo stesso modo con il secondo lato. A questo punto la carne è appena cotta e ancora succosa; se rimane più a lungo, diventa dura e secca. I cuochi professionisti premono la bistecca con il dito; se è tenera, è ancora rossa all'interno. Condire la carne solo dopo la cottura. Se la bistecca deve essere al sangue o rosa, il tempo di cottura deve essere ridotto.

TROTA IMPANATA CON MANDORLE.

Per quattro persone: pulire 4 trote di media grandezza, sciacquarle con acqua e scolarle, salarle leggermente all'interno e aggiungere 1 cucchiaio di erbe fresche tritate (aneto, prezzemolo o dragoncello) ciascuna nella cavità del ventre. Ricoprire accuratamente l'esterno del pesce con l'uovo e le mandorle affettate.

Scaldare 2 cucchiai di margarina in una padella. Attendere che il grasso sia leggermente rosolato (165°C). Cuocere due trote alla volta, poi metterle su un piatto caldo mentre le altre sono cotte.

Il pesce può bruciare facilmente durante la cottura. Per questo motivo, il pesce viene protetto con l'impanatura, cioè passandolo nel pangrattato o nella farina. È sufficiente una panatura sottile; una panatura troppo spessa assorbe inutilmente molti grassi durante la cottura.

I cibi impanati si rosolano rapidamente. Cuocere a una temperatura bassa e uniforme per evitare di bruciare. Cuocere sempre il pesce impanato senza coperchio per evitare che l'impanatura croccante si ammorbida. Non mettete mai troppa roba nella padella in una volta sola. Il fondo della teglia non deve essere coperto per più di due terzi.

UOVA FRITTE

La cottura delle uova è molto diversa da quella della carne. L'uovo non deve essere rosolato, ma cotto nella margarina calda. Se le uova vengono cotte a temperature troppo elevate, il bianco diventa duro e resistente.

Le uova fresche sono essenziali per ottenere buone uova fritte. Le uova conservate troppo a lungo hanno meno sapore, e questo si nota soprattutto nelle uova fritte.

Nelle uova fresche, l'albume è denso e gelatinoso intorno al tuorlo sferico e sodo, e l'albume non cola. Le uova più vecchie sono meno sode, il bianco è acquoso e si spande sul fondo della padella.

Versare il grasso nella padella fredda. Aspettare che smetta di schiumare e sia leggermente rosolato (155°C). Rompere le uova nella padella e ridurre il fuoco. Abbassare la temperatura finché non sale più.

Cuocere le uova per circa 3 minuti; il bianco deve essere sodo e opaco, l'uovo è pronto. Se l'uovo deve essere cotto da entrambi i lati, attendere che l'albume sia sodo sul lato inferiore e girarlo. Salare le uova dopo la cottura.

Uova molto sode: rompere le uova nella padella mentre la margarina è ancora spumosa. Ridurre la fiamma e cuocere nel grasso fino a quando le uova non saranno asciutte. L'albume si solidificherà.

QUESTO È IL COMPORTAMENTO DEL GRASSO IN PADELLA.

Versare il grasso nella padella fredda. In questo modo è più facile valutare la temperatura in base alle variazioni del grasso e quindi posizionare il cibo da arrostire alla giusta temperatura.

Il grasso inizia a schiumare e a sibilarlo. Nella padella c'è della schiuma perché l'acqua è arrivata ad ebollizione. Il burro e la margarina contengono circa il 18% di acqua. Ora la temperatura è compresa tra 100 e 140°C.

Diventa silenzioso - non appena l'acqua è completamente cotta, il grasso diventa silenzioso. Allo stesso tempo, smette di schiumare e forma un deposito liscio che diventa lentamente marrone. Questo deposito è costituito da proteine. La temperatura è di circa 145°C.

Leggermente marroncino - il grasso è caldo a circa 155°C, quando il deposito diventa leggermente marroncino. Questa è la temperatura giusta per friggere uova, cipolle e funghi. 155°C è anche una buona temperatura di cottura per le fette di carne spesse.

Dorato - a circa 165°C il grasso è dorato. È la temperatura giusta per arrostire bistecche, costate, salsicce, frittate, filetti di pesce e frittelle.

Marrone scuro - quando il fondo è marrone scuro, non si deve cucinare nulla nella padella. 175°C è adatto al massimo per la cottura rapida di fette sottili di carne, ad esempio bistecche molto sottili.

Quasi bruciato - ATTENZIONE: a 185°C il grasso è molto scuro e troppo caldo per essere cucinato, ad eccezione delle bistecche che vengono cotte per ½ minuto su ogni lato.

Istruzioni per la manutenzione dei prodotti in ghisa pretrattati.

Questo nuovo prodotto (padella o pentola) è già trattato con olio alimentare, per evitare il processo complicato della brunitura. Lavare solo con acqua calda, risciacquare e asciugare. Si può quindi utilizzare direttamente sul fornello.

Le teglie in ghisa senza manico di legno possono naturalmente essere utilizzate anche nel forno per arrostiti.

Da utilizzare in cucina. Tutte le pentole e le padelle RONNEBY BRUK sono perfettamente adatte all'uso su fornelli in vetroceramica. Il fondo di una padella in ghisa rimane piatto e ha un'eccellente superficie di contatto, necessaria per la cottura su piani di cottura in ceramica.

Pulire la padella calda con acqua calda e una spazzola per piatti o semplicemente con carta assorbente. Usare solo detersivo per piatti se si sono preparati cibi dal sapore forte. Asciugare la padella o la casseruola; è meglio asciugarla mettendola brevemente sulla piastra o sul forno.

Non utilizzare contenitori in ghisa per conservare gli alimenti. Possono arrugginire facilmente e il cibo può scolorirsi.

Se la pentola viene riposta in un armadio, non mettere il coperchio completamente, ma lasciare uno spazio d'aria aperto. Se le pentole sembrano asciutte, strofinatele nuovamente con olio alimentare.



RONNEBY BRUK AB

Järnbruksvägen 5
S-372 52 KALLINGE
SCHWEDEN

Tel: +46 457 24000
info@ronnebybruk.com

Fax: +46 457 79821
www.ronnebybruk.nu