

# Scuola di frittura



Con questo opuscolo vogliamo aiutarvi a ottenere un risultato di successo quando frigate nella vostra nuova padella in ghisa leggera Ultra Light Original. Le informazioni sono state raccolte da diverse fonti e dalla nostra esperienza pluriennale nel settore delle pentole in ghisa.

La ghisa è, dopo le pentole di argilla, il materiale da cucina più antico, materiale da cucina più antico. La maggior parte degli chef concorda sul fatto che la ghisa le migliori padelle e casseruole, nonostante tutti i "favolosi" materiali artificiali "favolosi" materiali artificiali inventati di recente.

Friggere "nel modo giusto" è un'arte. Bisogna fare un po' di pratica per trovare il giusto feeling con le temperature e i tempi di cottura, soprattutto ora che i moderni e rapidissimi piani di cottura a induzione sono sempre più diffusi anche nelle case, sempre più diffusi anche nelle cucine domestiche. Friggendo una bistecca o un filetto di pesce si ottengono piatti deliziosi e deliziosi, ed è un modo rapido di cucinare. Ma a volte si incontrano difficoltà indesiderate, come ad esempio il fatto che la bistecca si attacchi alla padella o che il cibo sappia di bruciato. Per non parlare del fatto che la carne di manzo diventa dura e secca. I nostri piccoli consigli possono aiutarvi a trovare il giusto metodo di frittura.

Il problema più comune è che "si attacca in padella". Questo è quasi sempre il risultato di una temperatura troppo alta nella padella. Abbassate il calore, più di quanto pensate sia necessario, e aumentatelo lentamente se necessario. La temperatura ottimale per friggere la carne è di circa 185°C, per il pesce di 170°C e per le uova non deve superare i 160°C circa. Queste temperature sono facilmente raggiungibili in una padella di ghisa sottile come la Ultra Light. Soprattutto se si utilizza solo olio di colza, ad esempio, senza burro.

Il burro (e la margarina di buona qualità) dà un chiaro segnale di segnale sonoro e cromatico che indica quando ha raggiunto la giusta temperatura. Quando si spegne, è pronto. L'uso dell'olio è più complicato, poiché non dà alcun non dà alcun segnale. È silenzioso e quando inizia a "fumare" è già troppo caldo.

Se si usa l'olio, aggiungete un po' di burro, che vi aiuterà a capire quando è pronto.

## Per friggere una bistecca di manzo:

La carne di manzo deve essere "a temperatura ambiente". Praticare delle incisioni sul bordo del grasso, senza tagliarlo finché la carne non è frita. Riscaldare la padella, lasciare che il burro taccia e diventi bruno, mettere le bistecche nella padella e ridurre il fuoco. Lasciare friggere le bistecche 3-5 minuti per lato, a seconda dello spessore e della cottura desiderata, aumentando lentamente il calore se necessario.

## Per friggere il pesce:

Scaldare la padella, lasciare che il burro sia silenzioso e inizi solo a rosolare, mettere il pesce speziato nella padella e poi ridurre il fuoco. Se necessario, aumentare lentamente il calore, facendo attenzione a non bruciare il pesce. Iniziare a friggere il lato con la pelle per circa 2 minuti, quindi girare il pesce per dare una breve "doratura" all'altro lato.

## Per friggere un uovo:

Riscaldare la padella, aggiungere un po' di burro ma senza farlo dorare. Riducete la temperatura e mettete l'uovo in padella quando il burro inizia a schiumare. Ricordate di posizionare l'uovo nel punto giusto, poiché si attacca direttamente alla padella, non cercate di aggiustarlo con la spatola una volta che è in padella. Aumentare lentamente il calore se necessario. Quando la superficie dell'uovo è pronta, dopo circa 2-3 minuti, si staccherà dalla padella e potrete girarla se volete friggere entrambi i lati.

## Pulizia:

Non pulite mai una padella in ghisa nella lavastoviglie! Usate solo acqua calda e una spazzola per piatti, di solito è sufficiente. Se si sono utilizzate spezie molto aromatiche, è possibile aggiungere una goccia di detersivo, MA facendo molta attenzione a sciacquare bene, asciugare con un tovagliolo di carta e poi strofinare un po' di olio da cucina sulla superficie.

Evitate di conservare le pentole con il coperchio ben chiuso, poiché ciò potrebbe causare un odore sgradevole se la pentola non viene utilizzata per un certo periodo di tempo.

## Garanzia:

Le nostre padelle e pentole in ghisa sono coperte da una garanzia di 30 anni contro i difetti di materiale o di lavorazione. La ruggine o qualsiasi altro difetto causato da una manipolazione errata non sono soggetti a questa garanzia. Per far valere la garanzia, recarsi presso il rivenditore dove è stato effettuato l'acquisto e spiegare il problema. Per far valere la garanzia è necessaria una ricevuta o un'altra per far valere la garanzia. Se si dimostra che il prodotto è difettoso, la garanzia dà diritto a un nuovo prodotto senza costi.

## ULTRA LIGHT ORIGINAL Articles.

102080 Fry pan Ø20 cm

102480 Fry pan Ø24 cm

102680 Fry pan Ø26 cm

102880 Fry pan Ø28 cm

103080 Fry pan Ø30 cm

103680 Grill pan Ø30 cm

104180 Sauté pan/deep fry pan with glass lid Ø26 cm

104280 Sauté pan/deep fry pan with glass lid Ø28 cm

109080 Wok pan / stir fry pan Ø30cm

109180 Wok pan / stir fry pan Ø34cm

100880 Sauce pan with glass lid 1,3 L / 18 cm

100180 Casserole with glass lid, 4 L / 24 cm

100280 Casserole with glass lid, 5 L / 26 cm

100380 Casserole with glass lid, 7 L / 28 cm



Järnbruksvägen 5, S-372 52 KALLINGE, SWEDEN  
info@ronnebybruk.com www.ronnebybruk.com