

Naczynia ze stali nierdzewnej

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Przed użyciem należy zapoznać się z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa.

- Podczas gotowania dzieci powinny przebywać z dala od płyty kuchennej.
- Należy zachować ostrożność, gdy naczynia są gorące.
- Podczas gotowania nie wolno pozostawiać naczyń bez nadzoru. Uchwyty naczyń nie mogą wystawać poza krawędź płyty kuchennej.
- Uchwyty mogą się nagrzewać podczas dłuższego gotowania. W razie potrzeby należy użyć nakładek na uchwyty.
- Ze względu na ryzyko stłuczenia należy ostrożnie obchodzić się ze szklanymi pokrywami zwłaszcza podczas gotowania na dużym ogniu.

Pielęgnacja naczyń i zasady gotowania potraw.

Przygotowanie naczyń do użycia.

Należy uważnie zapoznać się z instrukcją.

- Po wyjęciu z opakowania nowe naczynia umyć gorącą wodą i płynnym detergentem w celu usunięcia zabrudzeń produkcyjnych oraz pozostałości smaru technologicznego. Detergent należy nałożyć miękką gąbką na powierzchnię naczyń, pozostawić na 5 minut, następnie spłukać wodą i wytrzeć ręcznikiem papierowym. Jeśli na ręczniku pozostaną ciemne ślady, czynność należy powtórzyć jeszcze 2-3 razy. Następnie spłukać czystą wodą i wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- Na późniejszym etapie można korzystać ze zmywarki do naczyń.

Gotowanie potraw

- Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że naczynia są czyste.
- Podczas gotowania lub duszenia potraw naczynia muszą być napełnione maksymalnie w 2/3 objętości. Przy takich proporcjach podczas gotowania para skrapla się na wewnętrznej powierzchni pokrywki i kapie na powierzchnię naczynia. Jednocześnie utrata substancji aromatycznych i odżywczych jest minimalna, a ciepło jest zatrzymywane.
- Przed przystąpieniem do smażenia należy najpierw rozgrzać patelnię. Patelnia bez pokrywki nagrzewa się, gdy źródło ciepła jest rozgrzane w stopniu umiarkowanym (3/4 maksymalnej mocy). Aby określić, czy powierzchnia patelni jest rozgrzana, należy po 1-3 minutach spryskać dno wodą.

Jeśli krople wody spływają w formie kulek, naczynie jest podgrzane do wymaganej temperatury. Teraz można dodać olej i smażyć bez zmniejszania ognia na złoty kolor. Potraw nie należy odwracać, dopóki nie wytworzy się skórka. W niektórych przypadkach produkty obsmażone na patelni należy dosmażać na małym ogniu pod pokrywką.

- Dusić potrawy na małym lub średnim ogniu. Potrawę włożyć do rozgrzanego tłuszczu i równomiernie smażyć.
- Dzięki równomiernemu przekazywaniu ciepła żywność szybko się nagrzewa.
- Lekkie sosy należy podgrzewać, dusić i gotować na małym ogniu.
- Nie dopuścić do całkowitego wyparowania płynu z patelni, nie podgrzewać patelni zbyt długo.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas korzystania z naczyń należy pamiętać, że rodzaj płyty, średnica pola grzewczego i objętość naczynia decydują o czasie potrzebnym do osiągnięcia wymaganej temperatury gotowania.
- Dno patelni musi być suche. Kropelki wody zakłócają przenoszenie ciepła z palnika na zewnętrzną część dna i korodują stal nierdzewną. Dlatego po umyciu naczynia należy wytrzeć do sucha. Przy podgrzewaniu źle wytartych naczyń z kroplami wody na zewnętrznej powierzchni dna i resztkami smaru technologicznego tworzą się plamy.
- W przypadku korzystania z płyty elektrycznej średnica elementu grzejnego nie może przekraczać średnicy dna naczynia.
- W przypadku korzystania z kuchenek gazowych zaleca się, aby płomień nie obejmował więcej niż 2/3 powierzchni dna. Wówczas płomień nie pozostawia śladów ani na plastikowych uchwytach, ani na naczyniach.
- Ważne jest, aby regulować moc grzewczą. Gotowanie na małym ogniu zapobiega przegrzaniu naczyń, a zużycie ciepła jest optymalne. Konstrukcja dna zapewnia szybkie nagrzewanie, równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni oraz akumulację energii cieplnej, stopniowo przenoszonych na pieczony produkt.

Pielęgnacja naczyń

- Przed umyciem naczynia muszą ostygnąć.
- Naczynia należy zawsze dokładnie umyć natychmiast po użyciu, ponieważ przy dalszym użytkowaniu przywierające do powierzchni resztki jedzenia spowodują przypalenie potraw. Po każdym użyciu zaleca się mycie naczyń miękką gąbką lub ściereczką z dowolnym łagodnym detergentem. Po umyciu naczynia należy opłukać ciepłą wodą i wytrzeć do sucha.
- Naczynia można myć w zmywarce.
- Większe zabrudzenia można usunąć za pomocą środków w proszku do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej.

- Aby usunąć resztki przypalonego jedzenia, do naczynia należy wlać wodę z detergentem lub bez, podgrzać je i usunąć zabrudzenia drewnianą łypatką, twardą gąbką lub plastikową szczotką. Nie zaleca się używania metalowych szczotek, noży, skrobaków i podobnych przedmiotów.
 - Nie używać środków, które mogą uszkodzić powierzchnię, takich jak materiały ścierne, detergenty do kuchenek czy detergenty alkaliczne. Ponieważ w naczyniu zastosowano jednorodną stal nierdzewną, zarysowania wynikające z niestarannej konserwacji w żaden sposób nie wpływają na jakość potraw.
 - Przywieranie potraw do wewnętrznej powierzchni naczynia jest wynikiem nieprawidłowo wybranego trybu grzania:
 - patelnia została niedostatecznie rozgrzana lub była zbyt słabo nagrzewana podczas smażenia potraw;
 - gotowanie lub duszenie potraw odbywa się na zbyt wysokim ogniu.
 - Należy unikać przegrzewania naczyń. Może to skutkować złotym lub jasnobrązowym przebarwieniem powierzchni stali nierdzewnej i tęczowymi plamami. Nie jest to wada naczynia i w żaden sposób nie wpływa na wytrzymałość naczynia ani na właściwości gotowanej żywności. Aby uniknąć zmiany koloru metalu, należy przestrzegać zasad użytkowania naczyń. Przegrzane naczynia powinny naturalnie ostygnąć. Nie zaleca się schładzania naczyń zimną wodą. W przypadku zmiany koloru należy użyć środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub odczekać - z czasem naczynia odzyskają swój pierwotny wygląd.
 - Ponieważ w większości gospodarstw domowych woda jest twarda, na powierzchni naczyń może osadzać się kamień. Taką płytkę można łatwo usunąć, gotując w naczyniu wodę z octem (1 łyżka stołowa octu na 1 litr wody) przez 1 minutę. Następnie opłukać ciepłą wodą i wytrzeć do sucha. Dotyczy to również tęczowych plam, które mogą się pojawiać pod wpływem soli mineralnych zawartych w niektórych produktach, skrobi i soli kuchennej, jeśli została dodana do zimnej wody (plamy tego rodzaju tworzą się na powierzchni wszystkich rodzajów stali nierdzewnych). Plamy te nie są szkodliwe i nie wpływają na właściwości gotowanej żywności.
- Uwaga! Aby uniknąć plam na dnie naczyń, sól należy dodawać tylko do gorącej wody. Ponadto podczas podgrzewania gotowej żywności na dnie naczyń mogą pojawić się tęczowe plamy, które powstają w wyniku nagrzania soli kuchennej. Jeżeli podgrzewane potrawy nie zawierają płynu (np. kasza), należy dodać 1 łyżkę wody.