

SKOTTSBERG**Skottsberg Patelnia ze stali węglowej
20 cm + Skottsberg Olej do patelni
250 ml + Skórzane rękawice, uchwyty
- 2 sztuki**

Kategoria: **Patelnie**
Producent: **Skottsberg**

Dostępny**272,22 zł**

cena netto: 221,32 zł

**SKŁAD ZESTAWU**

Skottsberg Patelnia ze stali węglowej 20 cm

156,02 zł



Skottsberg Olej do patelni 250 ml

36,84 zł



Skórzane rękawice, uchwyty - 2 sztuki

79,36 zł

OPIS PRODUKTU**Skottsberg Patelnia ze stali węglowej 20 cm**

Producent: Skottsberg

Materiał: stal węglowa

Nr katalogowy: 7522204558

Nadaje się do płyt indukcyjnych.

Patelnia ze stali węglowej:

- średnica – 20 cm

Patelnia Skottsberg o średnicy 20 cm, zrobiona jest z solidnej stali węglowej, wyposażona w uchwyt ze stali nierdzewnej, charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na wszelkie warunki użytkowania. Bez względu na rodzaj kuchenki, na której gotujesz, ta patelnia jest gotowa do działania. Jej dno o grubości nie mniejszej niż 2,5 milimetra zostało starannie zaprojektowane, aby wytrzymać nawet najwyższe temperatury, co sprawia, że jest idealna do gotowania na indukcyjnych płytach grzejnych. Dodatkowo, patelnia szybko się nagrzewa, co pozwala na oszczędność energii.

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do dna, ważne jest, aby przestrzegać zasad zalecanych przez producenta. Przed rozpoczęciem użytkowania takiej patelni należy ją „zahartować” czyli osiągnąć względną nieprzywieralność. W tym celu należy wykonać poniższe kroki:

Wyszorować wewnątrz patelni moką gąbką (szorstka strona) bez użycia detergentów i spłukać obficie ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem. Zasypać dno patelni gruboziarnistą solą, którą równomiernie należy rozłożyć na całej powierzchni patelni. Następnie włączyć kuchenkę na $\frac{3}{4}$ mocy i prażyć sól aż zbrązowieje. Gdy sól będzie już brązowa, wyłączyć kuchenkę i poczekać na wystygnięcie do temperatury pokojowej. Na koniec sól wysypać, a zahartowaną patelnię przetrzeć po raz kolejny suchym ręcznikiem papierowym. Tak przygotowana patelnia może już służyć do smażenia posiłków.

Przed smażeniem wyjmij składniki z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Umieść patelnię na kuchence. Pozwól, aby patelnia stopniowo się podgrzewała na niewielkim ogniu.

Dodaj olej lub masło dopiero, gdy patelnia dobrze się nagrzeje. Rozpuść masło, aż przestanie pienić się lub olej będzie ciepły. Osusz składniki, aby usunąć jak najwięcej wilgoci, zanim umieścisz je na patelni. Pozwól produktom, które lekko przylegają do dna, delikatnie się usmażyć, nie próbując ich odrywać od dna. W razie potrzeby, zmniejsz trochę ogień i cierpliwie poczekaj, aż jedzenie odrywa się od dna.

Konserwacja i czyszczenie twojej patelni z węglowej stali po przygotowaniu

Po przygotowaniu pozostaw patelnię do ostygnięcia. Upewnij się, że nie płuczesz gorącej patelni bezpośrednio pod zimną wodą. To może spowodować szok termiczny, który może przełożyć się na deformację patelni. Myć tylko ręcznie i nie wkładać jej do zmywarek mechanicznych.

NIGDY nie myj patelni ze stali węglowej w zmywarkach mechanicznych.

Gdy patelnia wystarczająco ostygnie, oczyść ją ciepłą wodą przy użyciu szczotki do mycia naczyń lub gąbki niezadzierającej. Upewnij się, że patelnia jest całkowicie sucha przed przechowywaniem.

Pamiętajmy, że patelnię należy hartować co pół roku aby służyła długie lata.

Skottsberg Olej do patelni 250 ml

Producent: Skottsberg

Nr katalogowy: 7522185192

Olej do patelni - 250 ml

Olej do pielęgnacji patelni żeliwnych i wykonanych ze stali węglowej to produkt w pełni naturalny. Stosuje się go w celu wytworzenia naturalnej, nieprzywierającej powierzchni na tych naczyniach. Patelnie firmy Skottsberg nie mają sztucznych, nieprzywierających powłok. Zamiast tego, powłoka ta jest wytwarzana przez podgrzewanie patelni z małą ilością oleju do momentu, kiedy zaczyna on dymić.

Pod wpływem wysokiej temperatury długie łańcuchy cząsteczek tłuszczu rozpadają się, tworząc krótkie polimery. Te polimery wiążą się z węglem i żelazem, które są naturalnymi składnikami patelni, tworząc szkliwo na powierzchni naczynia, które służy jako naturalna, nieprzywierająca warstwa.

Skórzane rękawice, uchwyty - 2 sztuki

Producent: Skottsberg
Materiał: skóra
Nr katalogowy: 7522179719

Eleganckie ręczki przeznaczone do przenoszenia gorących naczyń, wykonane z autentycznej skóry w standardowym, wszechstronnym rozmiarze.

Produkt uniwersalny, można używać go zarówno do patelni jak i garnków.

Uchwyty świetnie wpasowują się w każdy rodzaj kuchni, zarówno tradycyjne jak i nowoczesne.

Produkt bardzo dobrze chroni dłonie przed oparzeniem co wpływa na bezpieczeństwo podczas gotowania. Jest to niezbędny element podczas przenoszenia gorącego naczynia.

O MARCE SKOTTSBERG

Skottsberg

Skottsberg to marka w której celem przekazanie, że patelnia nie jest przedmiotem jednorazowego użytku, ale przyjacielem, z którym można przeżyć nowe przygody i cieszyć się życiem. Skottsberg to coś osobistego, a patelnia powinna być czymś takim osobistym. Niezależnie od tego, czy używasz jej na otwartym ogniu, w piekarniku, czy na kuchence, potrawy które na niej powstaną powinny być częścią naszego życia. Niezależnie od tego, czy jesteś ekspertem, czy dopiero zaczynasz przygodę z gotowaniem, dla każdego kucharza znajdzie się Skottsberg.

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT
Skottsberg® Deventerstraat 11, 7575 EM hello@skottsberg.com
IMPORTER
JB Trade Group sp. z o.o. , 50-202 Wrocław sklep@skottsberg-polska.pl

<https://www.helios-szklo.pl/oferta/skottsberg-patelnia-ze-stali-weglowej-20-cm-zestaw-305>