



SKOTTSBERG

W zestawie taniej: Patelnia żeliwna 28 cm + Olej do patelni 250 ml / Skottsberg

Kategoria: **Patelnie**

Producent: **Skottsberg**

SKŁAD ZESTAWU



Skottsberg Patelnia żeliwna 28 cm - Cast Iron 263,62 zł



Skottsberg Olej do wypalania, sezonowania patelni 250 ml 41,44 zł

OPIS PRODUKTU

Skottsberg Patelnia żeliwna 28 cm

Producent: Skottsberg

Materiał: żeliwo

Nr katalogowy: 7522225881

Nadaje się do płyt indukcyjnych.

Skottsberg - Patelnia żeliwna o średnicy 28 cm

Patelnia żeliwna Skottsberg o średnicy 28 cm została wykonana z jednego kawałka trwałego żeliwa, które jest odporne na zużycie. Ta patelnia została wykonana z wyjątkowo lekkiego żeliwa i ma wiele zalet. Jest nie tylko niezwykle wytrzymała i solidna, ale także niemal niezniszczalna. Doskonale nadaje się do użytku na płytach indukcyjnych, szybko się nagrzewa i wytrzymuje wysokie temperatury.

Co więcej, patelnia nie posiada syntetycznych powłok PFAS, PFOA i PFTE, zamiast tego ma naturalną nieprzywierającą powłokę. Jest wstępnie sezonowana naturalnym olejem, co sprawia, że jest gotowa do użycia od razu po zakupie. Przy odpowiedniej pielęgnacji i użytkowaniu, patelnia posłuży przez wiele lat.

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do dna, ważne jest, aby przestrzegać zasad zalecanych przez producenta:

Zanim zaczniesz smażyć, wyjmij składniki z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Umieść patelnię na kuchence. Powoli podgrzewaj patelnię na niewielkim ogniu i dodaj olej lub masło dopiero, gdy patelnia dobrze się nagrzeje (ok. 2-3 minut).

Przy pierwszym użyciu patelni, upewnij się, że używasz nieco więcej oleju lub masła niż zwykle, aby zapobiec szybkiemu przywieraniu białka lub innych składników do dna. Osusz składniki, aby usunąć jak najwięcej wilgoci, zanim umieścisz je na patelni. Gdy składniki lekko przykleją się do dna, pozostaw je na wolnym ogniu, nie próbując ich oddzielać od dna patelni. Możesz również nieco zmniejszyć temperaturę gotowania i poczekać, aż jedzenie przestanie przywierać do dna patelni.

Konserwacja i czyszczenie twojej patelni żeliwnej

Po zakończonej pracy pozostaw patelnię do ostygnięcia. Nie płucz gorącej patelni natychmiast pod zimną wodą. Takie postępowanie może spowodować szok termiczny i pęknięcie patelni. Gdy patelnia wystarczająco ostygnie, oczyść ją ciepłą wodą za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki niezadzierającej. Nie używaj detergentu lub używaj go tylko w niewielkiej ilości, ponieważ jest on bardzo kwasowy i szkodzi warstwie patyny (naturalna powłoka nieprzywierająca) oraz może powodować rdzewienie. Kiedy masz nową patelnię, ta warstwa patyny nie jest jeszcze tak silna.

NIGDY nie myj patelni żeliwnych w zmywarkach mechanicznych.

Jeśli powyższe kroki nie przynoszą oczekiwanego efektu, możesz zagotować niewielką ilość wody w patelni. Następnie pozostaw patelnię do ostygnięcia, zanim usuniesz pozostałości za pomocą szczotki do mycia naczyń lub innych miękkich narzędzi kuchennych.

Po czyszczeniu posmaruj patelnię bardzo cienką warstwą oleju do smażenia Skottsberg i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem. Pomaga to zapobiec rdzewieniu. Następnie przechowuj patelnię w suchym miejscu.

Co to jest warstwa patyny?

Patelnie żeliwne Skottsberg są wcześniej przyprawiane tylko naturalnym olejem. To tworzy naturalną powłokę nieprzywierającą. Warstwa patyny jest tworzona poprzez nałożenie cienkiej warstwy oleju do sezonowania Skottsberg na patelnię, a następnie podgrzewanie jej, aż zacznie dymić. Ten olej do przyprawiania można kupić osobno i jest najlepszym sposobem do sezonowania patelni Skottsberg. Wysoka temperatura powoduje rozkład długich łańcuchów cząsteczek tłuszczu na krótkie polimery, które łączą się z naturalnie produkowanym węglem i żelazem o odcieniu cyny, tworząc warstwę podobną do glazury. To warstwa patyny, która powstaje po przyprawieniu tych patelni, i ma właściwości gładkiej, nieprzywierającej, porównywalne do syntetycznej powłoki nieprzywierającej. Tworzy również naturalną barierę między powietrzem a niezabezpieczonym żelazem w twojej patelni, działa jako pierwsza linia obrony przed rdzą. Zdecydowanie zalecamy, abyś samodzielnie ponownie przygotował patelnię przed pierwszym użyciem. Przeczytaj dokładnie dołączone do patelni instrukcje, aby uzyskać informacje na temat tego, jak to zrobić.

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.

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 powwstaną 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