



PORADY DOTYCZĄCE KONSERWACJI PATELNI

Patelnie z powłoką non-stick



- Przed zanurzeniem w wodzie należy odczekać aż patelnia ostygnie
- Stosować miękką ściereczkę oraz gąbkę
- Można myć w zmywarce
- Patelnię nagrzewaj tylko wtedy, gdy jest na niej tłuszcz lub potrawa
- Do mieszania potraw używaj łopatek z tworzywa - nie rysują powierzchni non-stick

Patelnie żeliwne

- Po użyciu najlepiej jeszcze ciepłą patelnię umyj bez detergentów; można używać nawet bardzo ostrego zmywaka
- Wytrzyj do sucha i najlepiej podgrzej trochę na płycie grzewczej
- Natrzyj wewnętrzną stronę naczynia odrobiną oleju roślinnego
- Niewskazane jest przyrządzanie żywności o odczynie kwaśnym

Patelnie ze stali węglowej i niebieskiej

CARBONE *Lyonnaise Four.Plu*

Hartowanie patelni przed pierwszym użyciem:

Krok 1



Wrzuć na patelnię obierki od ziemniaków i wlej około 200 ml wody

Krok 2



Gotuj wodę z obierkami przez ok. 20 minut tak aby obierki zaczęły się przypalać

Krok 3



Wylej wodę z obierkami i wypłucz patelnię pod bieżącą ciepłą wodą

Krok 4



Zalej patelnię cienką warstwą oleju.

Krok 5



Smaż go przez kilka minut po czym ściągnij patelnię z ognia i wytrzyj papierowym ręcznikiem

- Myj patelnię w gorącej wodzie
- Nie namaczaj zbyt długo i nie używaj ostrej ściereczki - doskonale sprawdzi się grubo ziarnista sól
- Po zakończeniu smażenia wypłucz i wytrzyj do sucha
- Nasmaruj patelnię kilkoma kroplami oleju
- Nie myj patelni w zmywarce

- Stalowa patelnia po długim użytkowaniu staje się czarna, co oznacza że wytworzyła się na niej warstwa węglowej patyny odpowiedzialnej za nieprzywieranie do patelni smażonych produktów.
- Jeżeli na patelni pojawi się rdzawy nalot, usuń go sokiem z cytryny za pomocą miękkiej ściereczki