de Buyer pánev ocelová - Carbone plus



Naše cena bez DPH : Kč

Výrobce	de BUYER
Vyrobeno	Francie

Popis variant:

Pánev de BUYER - CARBONE PLUS

Ocelová kulatá pánev od francouzského tradičního výrobce de Buyer s masivní nerezovou nýtovanou rukojetí, která se nenahřívá.

Pánev je ideální pro smažení masa, steaků či pro přípravu palačinek díky z aručenému rychlému přenosu tepla a dlouhému udržení vysoké teploty. Zaoblené hrany pánve umožňují snadnější čištění.

K dosažení těch nejlepších vlastností ocelové pánve dojde až po několika použití, kde se pánev tzv. 'zapeče', získá černou barvu a lze ji pak použít s menším množstvím tuku. Tedy čím více pánev užíváním ?ztmavne?, tím dostává lepší vlastnosti nepřilnavosti.

Zde si můžete prohlédnout video výroby a správného zacházení ocelových pánví de Buyer.

Správné použití a údržba ocelových pánví:

Před každým použitím pánev důkladně nahřejte. Jakmile skončíte s pečením, nenechávejte pokrm na pánvi. Je doporučeno používat pro práci s pánví pouze dřevěné nebo plastové příslušenství (kovové nástroje by mohly způsobit poškrábání pánve).

Péče po použití: Odstraňte zbytky jídel, zalijte pánev horkou vodu a pomocí vhodného příslušenství ji zbavte nečistot a připálenin. Poté pánev opláchněte vlažnou vodou a ihned vytřete papírovým ubrouskem do sucha. Na závěr namažte vnitřní stranu pánve rostlinným olejem (pokrmovým tukem).

Nikdy nemyjte pánev v myčce na nádobí! Ztratí tím své nepřilnavé vlastnosti a bude korodovat.

Nepoužívejte žádné agresivní čistící prostředky či prášky.

Pánev skladujte na suchém místě.

První použití pánve: Před prvním použitím pánev omyjte v horké vodě, osušte a s trochou oleje nechce rozpálit na plotně. Následně olej vylijte a vytřete pánev papírovým ručníkem.

Před aplikací oleje můžete vložit do pánve slupky od brambor a vlít asi 200 ml

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

vody. Vařte asi 20 minut, aby se slupky začaly připalovat. Poté vylijte vodu se slupkami a omyjte pod tekoucí teplou vodou. Nyní nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje, smažte několik minut, poté vytřete olej papírovým ručníkem.

Technické parametry:

výška: 3,3 - 5,3 cm

průměr: 20 - 40 cm

materiál: uhlíková ocel

nátěr: žádný

tvar: kulatý

indukce: ne

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz