



Patelnie ze stali węglowej BK – użytkowanie i konserwacja

Dziękujemy za zakup produktu marki BK. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie przyniesie Państwu zadowolenie i satysfakcję. Prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami. Stosowanie się do nich zapewni komfort użytkowania i długą żywotność produktu.

Trwała patelnia na długie lata – im więcej z niej korzystasz tym lepiej

Patelnie wykonane ze stali węglowej są ulubionymi patelniami wśród kucharzy na całym świecie. Są lekkie i trwałe, a naturalnie wytworzona w procesie impregnacji patyna sprawia, że patelnie zyskują warstwę nieprzywieralną, która jednocześnie chroni je przed rdzą. Właśnie to czyni patelnię bardzo trwałą i gwarantuje zadowolenie użytkowników przez długie lata.

Przed pierwszym użyciem patelnię należy zaimpregnować – instrukcja poniżej.

Patelnie ze stali węglowej bardzo szybko i równomiernie nagrzewają się, co pozwala przygotowywać potrawy wymagające różnego stopnia wysmażenia, np. delikatne omlety, ryby lub steki.

Można ich używać na wszystkich rodzajach kuchenek, a dzięki ręczce wykonanej z metalu również w piekarnikach oraz na otwartym ogniu (grill, ognisko). Wytrzymałość temperaturowa jest bardzo wysoka: około 370 ° C, czyli sięga temperatur rzadko spotykanych w praktyce kulinarnej.

Patelni nie należy używać w kuchence mikrofalowej (patelni to nie szkodzi, grozi jednak uszkodzeniem kuchenki). Można używać w lodówce i zamrażarce.

Powierzchnia patelni jest wyjątkowo trwała, nie szkodzi jej używanie metalowych przyborów kuchennych.

Do dokładnego umycia patelni wystarczy ciepła woda. Po umyciu patelnię należy przetrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym i pozostawić do wyschnięcia. Do mycia można też używać delikatnych detergentów, wtedy jednak po wyschnięciu patelnię należy delikatnie natłuścić olejem roślinnym.

Co jeśli zbyt mocno umyjemy patelnię, ścierając z niej ochronną warstwę patyny? Wystarczy patelnię na nowo zaimpregnować.

Uwaga: przy posługiwaniu się patelnią należy używać odpowiednich zabezpieczeń dla dłoni: metalowa ręczka patelni nagrzewa się, co grozi poparzeniem przy bezpośrednim dotknięciu.

Impregnacja patelni

Przed przystąpieniem do impregnacji patelni zaleca się włączenie wentylacji kuchennej lub otwarcie okna w celu dostępu do świeżego powietrza. Przy wykonywaniu impregnacji należy zachować ostrożność: wysoka temperatura grozi poparzeniem.

1. Wlej na patelnię niewielką ilość oleju roślinnego, rozcierając go równomiernie na całej powierzchni patelni.
2. Rozgrzewaj patelnię do momentu aż olej zacznie się dymić. Zdejmij patelnię z ognia.
3. Wytrzyj patelnię ręcznikiem papierowym. W trakcie wycierania zauważysz, że patelnia przebarwiła się - to znak, że powstała na niej nowa warstwa patyny, która ją chroni.
4. (W celu wzmocnienia warstwy patyny proces przypalania oleju można powtórzyć).
5. Pozostaw patelnię do całkowitego wystudzenia.
6. Umyj patelnię ciepłą wodą i delikatnym detergentem.
7. Przetrzyj patelnię ściereczką lub ręcznikiem papierowym i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

