

Železná panvica na opekanie, grilovanie a zapekanie

**PRED PRVÝM POUŽITÍM SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE NÁVOD, AKO ŽELEZNÚ PÁN VYPÁLIŤ A AKO O ŇU OPAČOVAŤ...
NA REKLAMÁCIE SPÔSOBENÉ ZLÝM POUŽÍVANÍM NEBUDE BRAN ZRETEĽ!**

Panvice sú vyrobené zo surového železa, ktoré vďaka ručnej výrobe môže mať na povrchu výrobku estetické nedokonalosti. Tieto však nemajú vplyv na funkčnosť panvy. Naopak panvica má vďaka svojim prirodzeným vlastnostiam lepšiu nepríľnavosť a je vyrobená zo 100% prírodného materiálu, ktorý je ekologický a recyklovateľný.

Maillardova reakcia: akonáhle panvica dosiahne teplotu nad 140 °C, zapeká jedlo na povrchu, čo vedie ku karamelizácii prírodných štiav = Maillardova reakcia. Pokrm zhnedne a je chrumkavý na povrchu, krehký a mäkký v strede. Ideálne na vyprážanie mäsa, chrumkavých palacinek alebo chutných omeliet!

Perfektný na vyprážanie steakov a omeliet!



Nová panvica pred vypálením
(strieborná matná farba)



Vypálená panvica s prirodzene
nepríľnavými vlastnosťami
(hnedo-čierna farba)



Pozrite sa na ukážkové video na [de Buyer](https://www.debuyer.com) alebo na [you tube](https://www.youtube.com).

Pred prvým použitím vykonajte tzv. vypálenie (seasoning):

1. panvicu/pekáč vybaľte z originálneho obalu a umyte hubkou pod horúcou tečúcou vodou, odstráňte včelí vosk z celej panvice, aby sa neznečistila varná doska, následne panvicu/pekáč vysušte
2. **vypálenie na platni:** zapnite platničku na stredný výkon a položte na ňu panvicu (na indukciu použite nižšiu teplotu). Do panvice nalejte cca 1-2 mm oleja a nechajte zahrievať, kým nezačne olej fajčiť = vypálenie je hotové (počas vypaľovania panvic otáčajte, aby sa olej dostal aj na vnútorné boky, panvica začne miestami tmavnúť).
- vypálenie v rúre:** (**len pre panvice/pekáče s rukoväťou z nerezovej ocele!!!**) predhrejte rúru na 220 °C, pomocou papierovej utierky potrite celú vnútornú i vonkajšiu časť panvice tenkou vrstvou oleja, vložte panvicu do predhriatej rúry dnom nahor a nechajte by veľa vypnite rúru a nechajte panvicu pred vybratím chvíľu vychladnúť (**bude extrémne horúca!!**), tento proces môžete zopakovať 1-3 x a potom je panvica pripravená na použitie či uskladnenie
3. nechajte panvičku/pekáč vychladnúť a zvyšok oleja vytrite obrúskou alebo handričkou, neumývajte, aby zostal ochranný film a zabránilo sa vzniku hrdze, panvica je pripravená na použitie či uskladnenie. Pri používaní panvice nepoužívajte maximálny výkon, mohlo by sa prehnúť dno.
4. **skladujte na suchom mieste, nezabúdajte mať vždy naolejovaný celý povrch** panvice/pekáča (panvica nie je nijako chemicky ošetrovaná a mohla by začať hrdzaviť)
5. umývacie prostriedky používajte len výnimočne, na umytie väčšinou stačí len horúca voda a hubka. **NIKDY nedávajte panvicu do umývačky !!!** po každom umytí treba panvicu ihneď osušiť a naolejovať

Postupné tmavnutie panvy je prirodzené, zaisťuje lepšiu nepriľnavosť povrchu (nejedná sa o nepriľnavú panvicu!!!). Prípadne vzniknutú hrdzu je možné odstrániť hrubou stranou hubky a potom naolejovať, nie je dôvodom na reklamáciu panvy.

Samotné použitie pánve:

Rozehrejte malé množství tuku v pánvi, jakmile má pánev správnou teplotu, zapečte jídlo na cca 45 sekund po každé straně, poté snižte teplotu pro dokončení vaření. Nenechávejte jídlo v pánvi po uvaření.

Pokud používáte indukci: železo je velmi reaktivní vodič tepla a jeho indukční topný výkon je výjimečný. Chcete-li použít železnou pánev na indukčním vařiči, dodržujte následující instrukce:

- ✓ Používejte pouze mírné teploty!
- ✓ Nepoužívejte velmi rychlý náběh ohřevu!
- ✓ Nepřehřívejte železnou pánev, pokud je prázdná!

Tato opatření mají zásadní význam pro pánve od průměru 26 cm, aby se zabránilo riziku jakékoliv deformace.

Čištění pánve po každém použití:

- po dovaření jednotlivých pokrmů vždy omyjte pánev houbičkou pod horkou vodou, osušte a lehce naolejujte (zabráníte tak vzniku rzi)
- pokud ulpí na pánvičce po dovaření zbytky potravin, nalijte do pánve cca 1-2 cm vody a nechte přijít k varu, následně můžete např. pomocí kovové obracečky zbytky odstranit
- skladujte na suchém místě (pokud se Vám i tak na pánvičce objeví rez, odstraňte jej hrubší stranou houbičky na nádobí a opět naolejujte)
- **mycí prostředky používejte jen výjimečně a nikdy nedávejte pánev do myčky !!!**
- tmavnutí až zčernání pánve není závada, naopak jedná se o správně používanou pánev, která má nejlepší přirozeně nepřilnavé vlastnosti !!! nesnažte se barvu pánve měnit !!!
- vytvoření ochranného filmu (tmavé zabarvení pánve) závisí na častosti používání pánve
- na železnou pánev lze použít jakékoli kuchyňské náčiní (kov, plast, dřevo)

Tip: Čas od času čistou pánev, do které na dno nasypete hrubou kuchyňskou sůl, rychle zahřejte na cca 90 sekund. Sůl následně vysype a pánev vytřete papírovou utěrkou (sůl pomáhá odstraňovat zbytky a pachy z předchozích vaření). Poté vytřete pánev papírovou utěrkou namočenou v oleji a uložte ji na suchém místě.

Varování!

Nikdy nenechávejte pánev ve vodě, vždy ji pečlivě vysušte! Pokud se potraviny lepí na pánev a nestačí použít horkou vodu, použijte houbičku s trochou saponátu. **Nikdy nedávejte do myčky nádobí!** Pokud nedodržíte tyto podmínky nebo je pánev nevhodně uložena může zoxidovat. K nápravě stačí vyčistit rezavá místa hrubou stranou houbičky na nádobí a následně opět pánev naolejovat. Při vaření kyselých potravin (rajčata, bílé víno, citron, atd.) může dojít ke změně vypálení (objeví se bílé skvrny). Pokud k tomu dojde, pánev by měla být znovu vypálena. Nelekejte se, pánev bude postupně tmavnout a její vlastnosti se tak zdokonalovat.



