

CREPE
TORTILLA
GALETTE
PANCAKE **BLINI**

slovenčina (Slovak)

po slovensky

Skvelá panvica, na ktorej môžete variť ako kuchár a pripravovať chutné recepty na palacinky. Táto panvica je vhodná aj na prípravu iných jedál, ako sú palacinky alebo mexické tortilly.

Prečo oceľ?

Oceľová panvica je jednou z najpopulárnejších vo francúzskej gastronómii, používa sa už mnoho generácií. Neexistuje lepší kov na vyprážanie, grilovanie alebo karamelizáciu, vďaka procesu, ktorý nazývame Maillardova reakcia: na povrchu sa jedlo karamelizuje vďaka obsahu cukru a vo vnútri zostáva mäkké a chutné. Panvica je vyrobená

Vyrobený z prírodného materiálu, bez povrchovej úpravy, je odolný a jeho prirodzené nepriľnavé vlastnosti sa časom zlepšujú. Táto panvica sa môže odovzdávať z generácie na generáciu.

Nízke rozšírené okraje umožňujú jednoduché otáčanie palaciniiek. Zakrivená francúzska rukoväť je pohodlná na držanie a drží vaše ruky ďalej od zdroja tepla.

Prečo je modrá?

Aby bolo možné tieto panvice v minulosti vyvážať lodnou dopravou po celom svete, de Buyer musel panvice tepelne opracovať, aby ich ochránil pred oxidáciou. To dáva panvici modrú farbu.

Používateľské pokyny a údržba

Pred prvým použitím produktu ho umyte horúcou vodou a pracím prostriedkom, potom dôkladne opláchnite a dôkladne vysušte. Vhodné pre všetky typy hobov okrem indukcie.

Bezpečnostné pokyny pri použití v rúre:

- Nepoužívajte funkciu grilu
- neprekračujte teplotu 200 °C (pre plynnú hladinu 3), nedávajte do rúry viac ako 10 minút (rýchle varenie).

Vyberte veľkosť varnej dosky podľa priemeru spodnej plochy.

Po dlhom varení alebo pečení v rúre s produktom zaobchádzajte opatrne (riziko popálenín).

Oceľová panvica časom a používaním stmavne a modrá farba sa zvýrazní. Ide o prirodzený proces, ktorý zlepšuje vlastnosti panvice. Stmavnutie prebieha pri strednom výkone. Nenechávajte jedlo v panvici. Neskladujte v vlhkom prostredí.

Ak na prípravu jedla použijete kyslé potraviny (paradajky, biele víno, citróny a pod.), na povrchu sa môžu objaviť biele škvrny. Panvicu umyte tak, aby v nej nezostali žiadne zvyšky.

Umyte ju teplou vodou pomocou špongie, potom vysušte a uskladnite na suchom mieste.

Jemne naolejujte panvicu, aby ste ju ochránili pred oxidáciou. Nikdy neumývajte v umývačke.