

Návod na údržbu ocelové pánve, aby nerezavěla

Ocelové pánve jsou odolné a dlouhotrvající kuchyňské nástroje, ale vyžadují správnou péči, aby se zabránilo tvorbě rzi. Zde jsou klíčové kroky:

1. Vypálení pánve (prvotní péče)

- Před prvním použitím je nutné pánev vypálit, aby se vytvořila přirozená nepřilnavá vrstva.
- Pánev omyjte horkou vodou s trochou saponátu a důkladně osušte.
- Na celý vnitřní povrch naneste tenkou vrstvu oleje odolného vůči vysokým teplotám (např. lněný nebo slunečnicový olej).
- Pánev zahřívejte na středně vysokou teplotu, dokud se olej nezačne kouřit a nevytvoří se tmavá patina. Tento proces lze zopakovat.

2. Čištění po použití

- Po každém použití pánev omyjte horkou vodou. Odolné zbytky jídla odstraňte kartáčem nebo dřevěnou špachtlí.
- Nepoužívejte saponát, aby nedošlo k odstranění ochranné vrstvy.
- Pokud je třeba, ohřejte v pánvi sůl s trochou oleje a vytřete ji papírovou utěrkou.

3. Sušení a nanesení oleje

- Po opláchnutí pánev okamžitě osušte utěrkou.
- Naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje, aby byl povrch chráněn před vlhkostí.

4. Skladování

- Uchovávejte pánev na suchém místě.
- Pokud ji skládáte na jiné nádoby, vložte mezi ně utěrku nebo papír, abyste zabránili poškrábání a vlhkosti.

5. Odstranění rzi (pokud je to nutné)

- Pokud se na pánvi objeví rez, odstraňte ji ocelovou drátěnkou nebo hrubou houbičkou.
- Poté pánev znovu vypalte, aby se obnovila ochranná vrstva.

Při správné péči vám ocelová pánev vydrží mnoho let a vytvoří si přirozenou nepřilnavou vrstvu pro dokonalé smažení.