

ČESKÁ

Aby mělo jídlo tu správnou chuť, není nic lepšího než ocel!

Je nadčasová a při opékání, grilování či smažení bezpečně střeží tajemství Maillardovy reakce: karamelizace šťávy na povrchu a měkkost uvnitř. Bez povlaku, nezníčitelné, časem se zdokonalující, dědí se z generace na generaci. Mineral B je vyroben z ocelového plechu chráněného včelím voskem, je přirozený a robustní.

B jako „Bee“ (anglicky včela)

Včelí vosk, vhodný pro styk s potravinami, se kdysi používal v kuchyni na ochranu pocínovaného a pocínovaného měděného nádobí. Od roku 2011 chrání nádobí kolekce Mineral B proti oxidaci. Tato kolekce se stala symbolem našeho závazku CSR. V roce 2018 jsme v našem průmyslovém areálu instalovali úly.

Návod na údržbu a použití

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou a žínkou. Důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Postupujte podle níže uvedených kroků zakuřování:

- 1) Na dno pánve nalijte 1 mm oleje
- 2) Zahřejte a přiveďte olej do bodu zakouření.
- 3) Vypněte plotýnku a nechte vychladnout.
- 4) Odstraňte olej a otřete pánev papírovou utěrkou.
- 5) Znovu zahřívejte nasucho 2 minuty. Pánev je připravena k vaření.

Lze používat se všemi typy sporáků. Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Lze používat v troubě bez odnímatelné rukojeti nebo uch. Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí: postupné zvyšování teploty / vyhněte se použití posilovače / nepřehřívejte naprázdno

Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení). Časem dochází k zakuřování ocelového nádobí: jeho barva zmodrá, zčerná, tato reakce je přirozená. Nenechávejte jídlo v nádobí. V ocelovém nádobí nepoužívejte kyselá jídla (rajčata, bílé víno, citron atd.).

Čištění: údržba žínkou a horkou vodou. Pokud jsou na povrchu přichycené zbytky, deglazujte nebo nechte několik minut namočené a poté seškrábněte. Nelze mýt v myčce na nádobí.

Údržba: neskladujte na vlhkém místě. Pánev můžete lehce naolejovat: naneste 1 nebo 2 kapky oleje (např. olivového) na papírovou utěrkou a jemně otřete pánev zevnitř i zvenku. Tím se vytvoří ochranná vrstva proti oxidaci. Pokud papír zhnědne, je to normální: je to kvůli procesu zakuřování, neznamená to, že je nutné opětovné čištění.