

INTENSIVE
INDUCTION

Spring
SWISS DESIGN

Кухня любить Spring.



Стальні сковороди
Iron pan
Pôle en fer



**Важливі поради щодо
використання
Important advice for use
Consignes d'utilisation importantes**

D Вказівки щодо використання:

Сковорода повинна бути здатною нагріватися до дуже високої температури. Вона повинна передавати тепло безпосередньо їжі, яку потрібно смажити. Мало сковорід наближається до класичної залізної сковороди. Тому професіонали завжди віддавали їм перевагу. Залізні ксковороди незнищенні. Але їх потрібно прожарити, лише тоді вони розвивають весь свій потенціал і досягають максимальних показників.

Зверніть увагу на таку інформацію:

1) Для ретельного видалення масляного антикорозійного захисту з внутрішньої та зовнішньої сторони сковороди використовуйте грубу сторону для чищення наявної у продажу губки. Не бійтеся міцно і правильно чистити сковороду. Залізні сковороди практично незнищенні. Невеликі подряпини, спричинені жорсткою стороною губки, є цілком нормальними і покращують природні властивості залізної ксковороди при подальшому використанні шляхом утворення патини.

- 2) Ретельно промийте каструлю дуже гарячою водою та невеликою кількістю миючих засобів та видаліть залишки захисного шару. Ретельно просушіть сковороду.
- 3) Щедро натріть сковороду термостійкою олією. Надайте сирі скибочки картоплі

та чайну ложку солі. Добре смажте картоплю, поки дно сковороди не стане темним. Переверніть їжу кілька разів, поки вона не стане темно-коричневою. Потім спорожніть сковороду, промийте і добре просушіть.

- 4) Після того, як вона охолоне, знову натріть сковороду невеликою кількістю олії. Сковорода готова до використання.

- 5) **Увага:** Сковорода не має антикорозійного захисту після кожного очищення гарячою водою. У цьому випадку повторіть пункт 4.

Також зверніть увагу на таку інформацію:

- Ніколи не чистіть залізну сковороду в посудомийній машині. Сковороду слід очищати вручну після кожного використання. Найкращий спосіб зробити це - використовувати кухонний папір, яким ви енергійно натираєте сковороду. Це збереже патину вашої сковороди та захистить залізну сковороду від іржі. Якщо сковорода сильно забруднена після використання, очищайте її лише гарячою водою (без миючого засобу), а потім дайте їй висохнути на теплій плиті. Потім знову злегка змастіть сковороду (див. Пункт 4 - Важливі вказівки

- Діаметр конфорки не повинен бути більше ніж на 1 см діаметра основи каструлі. При менших варильних поверхнях тепло концентрується лише у середній частині підстави сковороди, що може деформувати її.
- Потужність нагріву сучасних індукційних варильних поверхонь дуже сильна. Використовуйте лише помірний рівень температури і працюйте без підсилювача, інакше дно сковороди може деформуватися.
- Ніколи не нагрівайте сковороду порожньою.

