

KJ15124722

KAMADOJOE

Paella panvica



UPOZORNENIE - BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA - PREČÍTAJTE SI PRED POUŽITÍM

- Pred manipuláciou sa uistite, že váš gril úplne vychladol, aby ste sa nepopálili.
- Niektoré komponenty môžu mať ostré hrany. Buďte opatrní, aby ste predišli zraneniu.
- NEPRIDÁVAJTE mrazené potraviny do horúcej panvice.
- Buďte mimoriadne opatrní, panvica sa počas používania veľmi zohreje. Počas používania používajte ochranné, tepelne odolné rukavice.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Predohrejte rúru na 400°F (204°C). Plechovú formu vysteľte fóliou a položte ju na spodný rošt rúry, aby ste ju mohli ľahko vyčistiť.
2. Umyte panvicu teplou vodou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
4. Naolejajte panvicu. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch panvice. Najlepším výsledkom dosiahnete s olejmi ako sú repkový, sľečnicový, rastlinný, ľanový, hrozňový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
5. Pečte panvicu 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť panvicu do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte panvicu v rúre úplne vychladnúť.
6. Vyberte panvicu z rúry a utrite všetok prebytočný olej alebo zvyšky.
7. Opakujte kroky 4-6 ešte dvakrát.

AKO VYKONAŤ “SEASONING”

Vďaka pravidelnému “seasoningu” dosiahnete s vašou panvicou optimálne výsledky. Čím viac budete panvicu používať a vykonávať “seasoning”, tým viac sa stane nepríľnavou. Pravidelný “seasoning” je možné vykonať v 3 jednoduchých krokoch.

1. Naolejajte panvicu. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch panvice. Najlepší výsledok dosiahnete s olejmi ako sú repkový, slnečnicový, rastlinný, ľanový, hroznový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
2. Pečte panvicu 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť panvicu do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte panvicu v rúre úplne vychladnúť.
3. Vychladenú panvicu vyberte z rúry a utrite prebytočný olej alebo zvyšky.

TIP: Panvica by nemala byť na dotyk lepkavá. Ak je lepkavá, jednoducho zohrejte a ochladte panvicu, kým nedosiahnete požadovanú textúru povlaku.

Riad Karbon Steel™ môže získať po vykonaní “seasoningu” rôzne farby a vzory. Zmena farby a vzhľadu je úplne normálna. Čím je panvica tmavšia, tým má lepšie nepríľnavé vlastnosti.

ČISTENIE VÝROBKOV KARBON STEEL™

Výrobky z uhlíkovej ocele Karbon Steel™ vždy čistite ručne. Nikdy nekladajte produkty z Karbon Steel™ do umývačky riadu a tiež produkt Karbon Steel™ nikdy nenamáčajte.

1. Po úplnom vychladnutí vašej panvice odstráňte prebytočný kuchynský olej papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
V prípade potreby použite plastovú špachtľu na zoškrabanie prilepených potravín. Na vydrhnutie môžete použiť aj hrubú soľ a olej.
V prípade veľmi odolných jedál povarte v panvici 3-5 minút trochu vody a potom ich zoškrabte plastovým náradím. Buďte mimoriadne opatrní, panvica bude veľmi horúca. Vypustite vodu a pred prechodom na krok 2 nechajte panvicu úplne vychladnúť.
2. Umyte panvicu teplou vodou a mäkkou špongiou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou. Ak si na utierke všimnete nejaké zvyšky, je to úplne v poriadku. Spôsobil to “seasoning” panvice. Vašmu výrobku to nespôsobí žiadne škody.
4. Pred uskladnením naneste na panvicu veľmi tenkú vrstvu oleja alebo “seasoningového” vosku z uhlíkovej ocele. Vždy skladujte na chladnom a suchom mieste. Tenká vrstva oleja ochráni vašu panvicu a zabezpečí, že bude pripravená na ďalšie varenie.
5. Niekedy po vyčistení bude potrebné opäť vykonať “seasoning”. Prečítajte si časť „AKO VYKONAŤ SEASONING“.

ČO ROBIŤ A ČO NIE

Pred varením panvicu predhrejte aby ste podporili nepríľnavé vlastnosti panvice.

Po každom použití ju ihneď vysušte.

Podľa potreby umyte teplou vodou.

Pred uskladnením potrite celú panvicu tenkou vrstvou oleja alebo “seasoning” voskom. Pomôže vám to zabrániť korózii.

Výrobok z Karbon Steel™ nekladajte do umývačky riadu.

Do panvice Karbon Steel™ nekladajte mrazené potraviny.

Produkt Karbon Steel™ nenamáčajte.

Na čistenie výrobkov z Karbon Steel™ nepoužívajte abrazívnu čistiacu kefu.

Nevarte v panvici kyslé jedlá, ako sú paradajky, ocot, citrusy alebo víno. Mohlo by to narušiť “seasoning”. Ak k tomu dôjde, ihneď vykonajte “seasoning”.

Neprepadajte panike, ak na svojom produkte uvidíte hrdzu. Z času na čas sa to môže stať. Jednoducho hrdzu vydrhnite a vykonajte opäť “seasoning”.

Nepoužívajte svoje produkty Karbon Steel™ pri teplotách vyšších ako 750°F (399°C).