

Caro cliente,

grazie per aver acquistato questa padella. Pentole di qualità per piatti deliziosi. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e osservare le informazioni e i suggerimenti elencati in modo da poter utilizzare la pentola in modo ottimale.

portata di consegna

- padella
- manuale operativo

Varianti di prodotto

N. prodotto	genere	Materiale	Dimensioni (Ø x H)
NC.2370	Padella per friggere e servire 2 maniglie	Acciaio al carbonio	34 x 4 cm
NC-2371	padella 2 maniglie	Acciaio al carbonio	24 x 2,9 cm
NC-2372	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	20 x 2,9 cm
NC-2373	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	24 x 2,9 cm
NC-2374	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	28 x 3,5 cm
NC-2375	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	20 x 4 cm
NC-2376	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	24 x 4,5 cm
NC-2377	padella 1 maniglia	Acciaio al carbonio	28 x 4,8 cm
NC-2378	Recipiente di cottura 1 maniglia	alluminio	20 x 4,5 cm
NC-2379	Recipiente di cottura 1 maniglia	alluminio	24 x 4,9 cm
NC-2380	Recipiente di cottura 1 maniglia	alluminio	28 x 5,3 cm
NC-2388	padella 2 maniglie	Acciaio al carbonio	28 x 3,5 cm

Informazioni importanti prima del primo utilizzo



PERICOLO!

Le pentole in ghisa e acciaio al carbonio richiedono un trattamento speciale. Una manipolazione errata può portare a deformazioni e risultati di frittura inadeguati a causa della ruggine. Sui piatti non rivestiti può formarsi una leggera ruggine, ma può essere facilmente rimossa e non rappresenta un difetto di qualità. Dopo che la patina è bruciata, è presente una protezione dalla ruggine. Non sciacquate le pentole, lavatele semplicemente con acqua calda, asciugatele e ungetele leggermente.

Cibo adatto per arrostire

Le padelle in acciaio al carbonio si riscaldano più velocemente di altre padelle. Sono quindi molto adatte per arrostire carne e patate fritte, mentre la ghisa pesante, ad esempio, è più adatta per brasare e cotture lente.

Usa un fornello da basso a medio

A causa della reazione più rapida del calore, il calore elevato non è necessario per cucinare e friggere! Se la padella viene riscaldata troppo velocemente o se è troppo calda senza cibo, la padella potrebbe deformarsi.

Lascia che si sviluppi la patina

Le padelle in acciaio al carbonio diventano davvero buone solo dopo un uso prolungato, poiché una patina di grasso bruciato si forma durante la frittura. La patina assicura che durante la frittura sia richiesto solo poco grasso e che la pulizia sia facilitata. La patina crea anche un effetto antiaderente naturale e un delizioso aroma.

Dividere la padella in base al cibo da friggere

Poiché il sapore del cibo precedentemente fritto nella padella viene conservato in padelle di acciaio al carbonio, è necessario utilizzare una padella separata per ogni sapore e queste dovrebbero essere fritte di conseguenza.

Conviene quindi avere in cucina almeno due padelle: una per carne, patate fritte e verdure, una seconda per piatti dolci come le frittelle. Si consiglia una terza padella per il pesce.

Brucia prima del primo utilizzo

Le pentole in acciaio al carbonio devono essere bruciate prima di essere utilizzate per la prima volta. Ciò significa che uno strato di grasso "brucia" nella padella per un periodo di tempo più lungo (vedere la sezione Incendio).

Il marchio



NOTA:

Assicurati di avere una cucina ben ventilata e qualsiasi rilevatore di fumo nelle vicinanze, poiché durante la combustione si crea molto fumo!

La padella in acciaio al carbonio può essere bruciata sul fornello o nel forno. Per fare ciò, rimuovere eventuali adesivi che potrebbero essere presenti.

Rimuovere la protezione contro la corrosione

Per proteggere dalla ruggine e dallo sporco durante lo stoccaggio e il trasporto, le pentole in ferro sono dotate di protezione dalla corrosione. La protezione contro la corrosione è in realtà sempre costituita da sostanze naturali come l'olio d'oliva o la cera d'api ed è quindi innocua.

La patina non regge bene su questo strato protettivo, quindi deve essere rimossa. Ci sono tre modi per farlo:

1. Immergere la padella con detersivo per 30-60 minuti e poi risciacquare bene (questo è il modo migliore per rimuovere i residui di produzione dalle pentole)
2. A mano con abbondante detersivo e una spugna ruvida
3. Nel programma intensivo della lavastoviglie. Può capitare che la padella esca arrugginita dalla lavastoviglie. La ruggine è solo ruggine istantanea e può essere rimossa con acqua e il lato ruvido di una spugna.

Bruciando sui fornelli

1. Il ferro è poroso, quindi potrebbe esserci ancora acqua nella padella anche se sembra asciutta. L'acqua può contribuire alla ruggine sotto la patina, che a sua volta può far sfaldare la patina.

Lascia che la padella si scaldi un po' prima di bruciarla sul fornello in modo che l'ultima umidità possa fuoriuscire dalla padella.

2. Spalmare un po' di grasso, olio o strutto (si consiglia l'olio di lino perché ha un punto di fumo basso) su tutta la padella con uno straccio pulito o un guanto da forno.



- Riscalda la padella a fuoco medio. Assicurati di aprire la finestra in anticipo, poiché la padella fumerà molto.
- Non appena il fumo si sarà placato, rimuovi la padella dal fuoco.
- Rimuovere l'olio residuo. Quindi lascia raffreddare la padella.
- Asciugare la padella raffreddata con carta assorbente.



NOTA:

Proprio come le pentole in ghisa, le pentole in acciaio al carbonio devono essere bruciate più volte. Ciò consente la formazione di uno strato nero solido e liscio. Non importa se la teglia non sembra perfetta subito dopo la cottura, la patina continua a svilupparsi quando la usi.

Bruciare nel forno

Questo metodo richiede un po' più di tempo e può richiedere diversi giorni. In cambio eviti il fumo nell'appartamento.



PERICOLO!

Importante! Mettete la teglia nel forno PRIMA di aumentare la temperatura in modo che il materiale possa riscaldarsi lentamente.

- Il ferro è poroso, quindi potrebbe esserci ancora acqua nella padella anche se sembra asciutta. L'acqua può contribuire alla ruggine sotto la patina, che a sua volta può far sfaldare la patina.
Lasciate asciugare completamente la teglia in forno a 100 ° C di calore superiore e inferiore.
- Dopo 5-10 minuti, rimuovere la teglia dal forno con guanti da forno.
- Strofinare bene l'interno della padella con olio (si consiglia l'olio di lino per il suo basso punto di fumo).
- Quindi strofina l'olio con un tovagliolo di carta asciutto. La padella non dovrebbe più essere lucida e dovrebbe sembrare quasi come se non fosse mai stata trattata con olio. Il ferro ha una superficie porosa che contiene ancora olio.
- Mettere la teglia capovolta nel forno a 100 ° C su una griglia e poi impostare la temperatura a 250 ° C. Se la padella è stata pulita correttamente, nulla dovrebbe gocciolare. Per sicurezza, puoi comunque mettere la carta da forno sotto la teglia capovolta.
- Lasciate la teglia in forno per un'ora. Quindi spegnere il forno. Tenere il forno chiuso per evitare cattivi odori.
- Lasciare la teglia in forno per altri 30-60 minuti finché non si raffredda.

- Quando la teglia uscirà dal forno sarà un po' più nera. Tuttavia, la patina non è ancora pronta e le proprietà antiaderenti non sono ancora ottimali.
- Ripeti i passaggi 2 e 3 circa 3-4 volte. La padella è pronta quando brilla leggermente.
- Utilizzare un po' più di olio le prime 2-3 volte durante la frittura fino a ottenere le proprietà antiaderenti desiderate.

pulizia



PERICOLO!
Dopo che le padelle sono state bruciate e utilizzate per cucinare, il sapone per i piatti e i detergenti per padelle sono tabù. Questi possono danneggiare lo strato bruciato!

- Aspetta che le padelle siano solo leggermente calde.
- Strofina la padella leggermente calda con una spugna morbida e acqua calda. Se necessario, trattare generosamente la superficie con sale naturale.
- Asciugare bene la padella.
- Metti un sottile strato di olio nella padella e asciuga i resti.



NOTA:

Se il cibo inizia ad attaccarsi, segni di ruggine o la pentola diventa grigia, ripeti il processo di cottura.



PERICOLO

Non pulire in lavastoviglie.

Utilizzare su piani cottura a induzione



PERICOLO

Alta velocità di riscaldamento, non surriscaldare le pentole durante il preriscaldamento. Tuttavia, se dovesse surriscaldarsi, ventilare sufficientemente la stanza.



NOTA

In determinate circostanze, potrebbe essere generato un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e delle pentole. Questo è del tutto normale e non può essere attribuito a un difetto nel campo dell'induzione.

Posizionare la pentola al centro del campo di induzione. Non appoggiare le mani sulla superficie in vetroceramica subito dopo la cottura, poiché la zona di cottura diventa calda a causa del calore generato dalle pentole.

Istruzioni di sicurezza

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Non eseguire mai riparazioni da soli!
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, colpi o caduta da una piccola altezza.
- Si prega di controllare il fondo delle pentole e il piano di cottura in vetroceramica per eventuali residui prima di ogni utilizzo. Anche uno sporco leggero può lasciare graffi sul piano in vetroceramica.
- Non lasciare il grasso incustodito
- Non spegnere il grasso che brucia con l'acqua, ma con una coperta o un estintore adatto!
- Non lasciare la pentola vuota per molto tempo.
- Le maniglie si surriscaldano. Si prega di utilizzare presine.
- Non lasciare mai bambini piccoli senza sorveglianza vicino a pentole calde
- L'uso di cibi acidi dovrebbe essere evitato
- Non utilizzare nel microonde
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori!

