



**Wszystko co powinieneś wiedzieć
o patelniach ze stali węglowej.**

FAKTY • PORADY • TRIKI

MANIFEST

TRADYCJA I RZEMIEŚLNICZA DUSZA

Od 200 lat autentyczność, pasja i zaangażowanie to wartości, które kierują firmą de Buyer. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Firma projektuje, wprowadza innowacje i produkuje naczynia, aby spełniać oczekiwania zarówno profesjonalistów jak i amatorów domowego kucharzenia. Dzieli się ze wszystkimi miłośnikami dobrego smaku wiedzą i pasją do doskonałej, zdrowej kuchni. Trwałość i solidność produktów są wyrazem odpowiedzialnej konsumpcji, za jaką opowiada się de Buyer.

'Każdy przepis kryje w sobie tajemnicę'



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE



Każdy przepis kryje w sobie tajemnicę

Stal firmy de Buyer

de Buyer od lat produkuje narzędzia kuchenne z różnorodnych materiałów, takich jak miedź, stal nierdzewna, stal nieprzywierająca i węglowa, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania dla każdego dania.

Naczynia ze stali wysokowęglowej zawsze były częścią francuskiej tradycji kulinarnej. Są bezkonkurencyjne dla smażenia, grillowania i zarumieniania. Reakcje, które redukują cukry na powierzchni smażonych produktów i powodują karmelizację - utrwalają smaki i sprawiają, że wewnątrz jest zawsze delikatne i soczyste.

Stal węglowa to bardzo wytrzymały materiał, który po wysezonowaniu zyskuje właściwości nieprzywierające. Patelnie ze stali węglowej z czasem stają się jeszcze lepsze, ponieważ ich właściwości poprawiają się w każdym użyciu.





Zoom na materiał

Stal węglowa to w pełni naturalny materiał, który dzięki domieszcze węgla wykazuje właściwości nieprzyswajające.

Dodatkowo patelnie są w pełni ekologiczne i nie zawierają chemicznych dodatków.

Patelnie szybko się nagrzewają i równomiernie rozpraszają ciepło.

Do smażenia można używać wszystkich rodzajów przyborów kuchennych, nawet stalowych!

Nitowane uchwyty o ergonomicznym kształcie gwarantują wygodę użytkowania.

Patelnia jest odpowiednia dla wszystkich źródeł ciepła, również dla indukcji.

Linia Mineral B jest impregnowana cienką warstwą wosku pszczelego, który zapobiega utlenianiu przed pierwszym użyciem.



Patelni ze stali węglowej można używać prawie do wszystkiego!

Do smażenia cudownie wilgotnych w środku i kruchych na zewnątrz mięs.

Warzyw z dodatkami.

Pulchnych omletów i chrupiących naleśników.

Idealnych zarumienionych na złoto śniadaniowych jajek.

Patelnie ze stali węglowej z czasem stają się jeszcze lepsze, ponieważ ich właściwości poprawiają się z każdym użyciem.

Reakcja Maillarda w kuchni.

Reakcja Maillarda, która zachodzi między 145°C a 164°C prowadzi do karmelizacji cukrów, nadając potrawie wyrazisty smak i aromat. Ważne! Nagrzej patelnię do bardzo wysokiej temperatury przed rozpoczęciem smażenia.

Dlaczego warto używać patelni ze stali węglowej zamiast patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu?

Reakcja Maillarda nie może wystąpić w przypadku patelni z powłoką nieprzywierającą, ponieważ powłoka ta działa jak bariera między jedzeniem a wysokimi temperaturami.





Sezonowanie patelni stalowych

Po co sezonujemy patelnie stalowe?

By nadać jej właściwości nieprzywierające!

KROK 1: z alej patelnię cienką warstwą oleju.

KROK 2: podgrzewaj olej, aż do pojawienia się dymu. Następnie ściągnij patelnię, wylej olej i wytrzyj patelnię papierowym ręcznikiem. Patelnia nabierze ciemnego koloru, co oznacza, że wytworzyła się na niej warstwa węglowej patyny odpowiedzialnej za nieprzywieranie do patelni smażonych produktów.





Mit:

«Sezonowanie jest trudne i pracochłonne»

Rzeczywistość: By twoja patelnia była dobrze wysezonowana, wykonaj kroki z poprzedniej strony.

Jeśli jednak nie czujesz się na siłach, by dobrze przepalić swoją patelnię, nie przejmuj się - podczas używania powłoka wytworzy się sama. Przyspieszysz ten proces smażąc na niej produkty o wysokiej zawartości tłuszczu np. czerwone mięso.

Mit: «Patelnie ze stali węglowej rdzewieją.»

Rzeczywistość: Patelnie, jeśli są używane regularnie nie powinny rdzewieć. Może jednak dojść do utlenienia, jeśli patelnia będzie przechowywana w wilgotnym miejscu.

Gdy zauważysz rdzawy nalot, możesz się go łatwo pozbyć za pomocą szczoteczki.

Mit: « Patelni ze stali węglowej nie można używać na kuchence indukcyjnej.»

Rzeczywistość: Patelnia stalowa jest wykonana w 99 % z żelaza. Materiał ten jest magnetyczny - dlatego idealnie się nadaje do kuchenek indukcyjnych. Należy wybierać takie, których grubość wynosi od 2-4 mm.

POMYSŁY



Mit:

Patelnia ze stali węglowej wydaje się być brudna.

Rzeczywistość: Twoja patelnia powinna ściemnieć podczas sezonowania. Jest to znak, że ta czynność została wykonana prawidłowo.

Podczas opalania wszystkie bakterie znikają, a patelnia nadaje się do kontaktu z żywnością.



*Stal węglowa to naturalny, zdrowy i niezniszczalny materiał,
który nie boi się zarysowań
i zapewnia profesjonalne rezultaty dla gotowania.*

1. Przed pierwszym użyciem patelnię dokładnie umyj - (wewnątrz i na zewnątrz) w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym. Następnie dokładnie ją wypłucz i wysusz. Dobrze wypłucz i dokładnie wysusz.

2 **Sezonowanie:**

Wlej 1 mm oleju (najlepiej, roślinnego który można podgrzać do 180°C) na dno patelni i równomiernie rozprowadź. Podgrzej patelnię do 3/4 mocy palnika. Podgrzewaj olej do pojawienia się dymu.

Następnie wyłącz grzanie, ostudź patelnię, wylej olej i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem. Podgrzewaj ponownie przez 2 minuty.



VIDEO
Patelnie stalowe | sezonowanie

3. Po wysezonowaniu patelnia ze stali węglowej uzyskuje naturalne właściwości zapobiegające przywieraniu.
Dzięki temu można na niej smażyć z bardzo małą ilości tłuszczu.
Delikatne potrawy, jajka i ryby będą smakować wyśmienicie.



Przed
sezonowaniem

Po sezonowaniu



4. **Jak używać?** Rozgrzej niewielką ilość oleju. Gdy patelnia jest gorąca, obsmaż produkt z każdej strony do zarumienienia (karmelizacji skórki). Aby zakończyć proces smażenia wyłącz źródło ciepła i pozostaw chwilę potrawę na patelni. Możesz wykorzystać resztki mięsa, które przywarły do patelni zalewając je małą ilością wody.

Otrzymasz aromatyczną mieszankę, którą można wykorzystać jako sos.



5.

Nie zostawiaj jedzenia na patelni.

6.

Gdy smażysz kwaśne potrawy jak - cytryna, kapusta, ocet, białe wino itp. patelnia może zmienić kolor, lub mogą wystąpić na niej białe plamki. Jeśli tak się stanie, należy ponownie wysezonować patelnię, aby przywrócić jej właściwości.

7.

Nigdy nie myj patelni w zmywarce.

8.

Pielęgnacja. Najlepiej od razu po zakończeniu smażenia zalej patelnię zimną wodą i rozgrzej. Gdy woda będzie ciepła - umyj gąbką. Użyj łopatkę, do usunięcia pozostałości, które przywarły. Po czyszczeniu dokładnie osusz patelnię ręcznikiem papierowym. Od czasu do czasu podgrzej trochę soli morskiej i smaż przez 1,5 minuty. Sól morską usuwa wszelkie pozostałości i zapachy.

9.

Przechowywanie. Patelnię przechowuj w suchym miejscu. Jeśli nie używasz patelni regularnie lub jeśli miejsce przechowywania jest wilgotne, lekko naoliw całą patelnię, dla lepszej ochrony. Jeśli mimo to pojawi się rdza, wyszoruj patelnię szczoteczką lub szorstką gąbką.

ACIER MINERAL B



Kolekcja Mineral B cechuje się:

- grubością 2,5 do 3 mm, która nie jest podatna na odkształcenia i nadaje się do kuchenek indukcyjnych.
- impregnacją woskiem pszczelim, który naturalnie chroni patelnię przed utlenianiem przed pierwszym użyciem.

Zoom na kształt

Kształt patelni pomaga w rotacji produktów podczas smażenia, a nitowana nienagrzewająca się rączka, daje wysoki komfort użytkowania.

Dostępna z 3 rodzajami rączek:

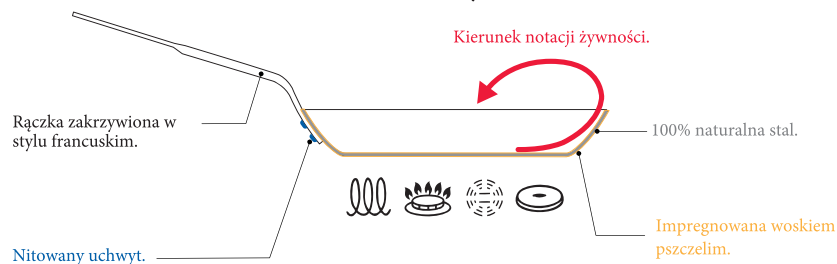
Stal



Stal i drewno
bukowe



Stal nierdzewna



STAL NIEBIESKA #OUTDOOR



KOLEKCJE

Niezależnie od tego, czy masz ochotę na grillowaną wołowinę, obficie posypaną świeżo zmieloną papryką czy grillowane warzywa - de Buyer zaprojektował idealną patelnię do przygotowywania posiłków poza domem. Linia #OUTDOOR to patelnie z wytrzymałej stali niebieskiej odznaczającej się bardzo dobrymi właściwościami. Produkty z tej linii idealnie nadają się do smażenia nad ogniem, na grillu i innych źródłach ciepła poza indukcją.

Wysokie ranty, zaokrąglony kształt ścianek, wytrzymały uchwyt zakrzywiony w stylu francuskim gwarantują wygodę w gotowaniu.

--- Którą wybrać? ---	MINERAL B			#OUTDOOR
	PRO	BOIS		PLANCHAS GRIDDLE PIZZA BBQ GRILL
	MATERIAŁ	stal węglowa		stal węglowa niebieska
	GRUBOŚĆ	od 2,5 w 3 mm		2 mm
	RĄCZKA	stal nierdzewna	stal i drewno	stal
	ŁĄCZENIE	nity	nity	nity lub spaw
	INDUKCJA	tak	tak	nie
	NADAJE SIĘ DO PIEKARNIKA	tak	10 minut w 200° max.	10 minut w 200° max.

Michel Roth udziela wskazówek i porad jak idealnie przygotować smażone mięso.

Przygotowanie:

Wyjmij mięso z lodówki na 15 do 30 minut przed smażeniem i pozostaw w temperaturze pokojowej. Dzięki temu mięso nie odda za dużo wody podczas smażenia. Aby uzyskać stek blue (stek lekko obsmażony z każdej strony – mięso w środku surowe i ciepłe). Smażymy w temperaturze ok. 38 st. C To wysmażenie można wykonać tylko na patelni, podsmażając steka dwa/trzy razy i w przerwach odstawiając go w ciepłe miejsce, by białko się nie ściślało, a mięso nabierało temperatury.

Smażenie

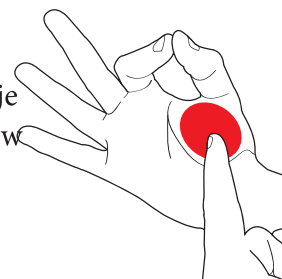
Przed rozpoczęciem smażenia sprawdź, czy patelnia jest wystarczająco gorąca: (olej jest bardzo płynny, a masło pieni się) . Rozpocznij smażenie na oleju, ponieważ masło, może się zbyt mocno zrumienić i nie nadawać się do jedzenia. Gdy olej będzie gorący, włóż stek, poczekaj, aż się zarumieni i zmień stronę.

Następnie zmniejsz moc i podgrzewaj do uzyskania odpowiedniego dla Ciebie wysmażenia. Na koniec wykończ orzechami włoskim i masłem. Dopraw mięso solą i pieprzem. Dołóż gałązkę rozmarynu.

Stopień wysmażenia steka możesz sprawdzić za pomocą testu palców. Napięcie mięśni pod kciukiem po połączeniu kciuka z kolejnymi palcami będzie imitować twardość mięsa podczas kolejnych stopni wysmażenia.

Średnio-krwisty (medium rare) – kciukiem dotknij palca środkowego. Poduszka mięśniowa jest trochę twardsza w tym miejscu, co imituje twardość mięsa średnio-krwistego.

Stek powinien cały czas pozostawać krwisty i być czerwony w centrum cięcia. Jego warstwa zewnętrzna musi być różowa, a mięso ciepłe. Mocno krwisty (rare) – dotknij kciukiem palca wskazującego prawej dłoni, a palcem wskazującym lewej dłoni zbadaj sprężystość mięśnia przy kciuku. Poduszka mięśniowa pod kciukiem powinna być miękka. Ta miękkość imituje krwisty stek. Musi być on ciepły, mieć rumiane boki i jasno czerwony kolor w środku.





Zostaw mięso, aby odpoczęło

Stek powinien odpoczywać przed podaniem około 5-10 minut. To czas wystarczający aby temperatura oraz soki się uspokoiły i równomiernie rozeszły po mięsie. Aby stek był delikatny i soczysty, odwróć go raz lub dwa razy podczas odpoczynku. Przed podaniem, (j jeśli mięso ostygnie) podgrzej chwilę na patelni lub w piekarniku.

Robimy sos?

Przed zrobieniem sosu zdejmij usmażone mięso z patelni. Mięsa nie wolno gotować w płynach, ponieważ stwardnieje. Na patelnię z pozostałościami po smażeniu dodaj wywar warzywny / drobiowy / sos warzywny / śmietanę. Następnie na krótko włóż mięso na patelnię z sosem, aby się podgrzało.

Kiedy doprawić mięso solą?

Czas kiedy należy przyprawić stek solą jest przedmiotem wielu dyskusji. Radzimy dodać sól do kawałka mięsa tuż przed gotowaniem oraz do smaku pod koniec smażenia. Takie działanie zrelaksuje mięso. Ważnym jest, aby nie posolić mięsa zbyt wcześnie, ponieważ istnieje ryzyko, że straci soki.



Więcej informacji na
Tghome.pl



de Buyer 
DEPUIS 1830

