

Pánve Silargan

Stručný návod k použití

- Obecné rady:**
- ⇒ k docílení optimálního výsledku je nutné rozlišovat mezi
 - ⇒ **Jídla s vysokou teplotou pečení** /smažení (všechna tmavá masa, např. steaky),
 - ⇒ **Jídla se střední teplotou při pečení/smažení** (např. jídla z brambor, vajíček, ryb, smažená masa, nudle, rýže)

Pozor:

Je nutné přizpůsobit nastavení teploty varné ploténky sporáku již na začátku pečení/smažení jídel, neboť pánve Silargan velmi extrémně teplotu absorbují a dlouho udržují, a tuto teplotu pak přímo a v plné míře předávají připravovanému pokrmu.

Příklad:

Opečené brambory z vařených či syrových brambor:

- Postavit pánev na ploténku a přidat tuk
- Nastavit teplotu ploténky na střední stupeň (při regulačních stupních 1-12, nastavte na 5 či 6 stupeň)
- Vyčkejte, až začne rozpouštěný tuk mírně dýmat a pak vložte všechny nakrájené brambory do pánve najednou
- Ihned krátce promíchejte

A dále 8-10 minut NEOBRACET !!

Protože ploténka vydává jen střední teplo, nemohou se brambory připálit. Ale získáte mnohem hezčí hnědou kůrčičku, která se však bez problémů nechá ze dna pánve odstranit.

- Pak brambory obrátíte a necháte ještě dopéci dle požadovaného výsledku.

Příslušenství:

Jako pracovní pomůcku použijete zcela bezmyšlenkovitě obracečku z nerezové oceli. Přiložte ji ke dnu pánve, a zcela záměrně zajedťte lopatkou pod pečení.

Upozornění:

I přes škrábance způsobené takovýmto používáním pomůcek, se vlastnosti pánví Silargan nemění !

Dbejte prosím také návodů uvedených v příloze pánvových vložek (např. používání tuků).

