

Hartowanie patelni

Patelnie stalowe są ponadczasowe i mogą służyć nam wiernie przez długi czas, jednak ważne jest ich odpowiednie użytkowanie. Istotnym jest, by przed pierwszym użyciem, dokładnie ją umyć, najlepiej zwykłym płynem do naczyń. Następnie, zalewamy naszą patelnię gorącą wodą i zostawiamy ją na ok 30 – 40 minut. Zabieg ten pozwala na pozbycie się fabrycznego oleju konserwującego, którym powinna być pokryta dobra jakościowo stalowa patelnia. Po tym czasie, wylewamy wodę i dokładnie wycieramy oraz osuszamy patelnię. Następnie, stawiamy patelnię na kuchence i wsypujemy na jej rozgrzane dno sól gruboziarnistą. Prażymy ją przez kilka chwil. Podczas tego procesu powierzchnia patelni może się lekko zabarwić, jednak jest to proces jak najbardziej naturalny. Po chwili zdejmujemy patelnię z kuchenki, wysypujemy sól i wycieramy patelnię ręcznikiem kuchennym do sucha.

Po chwili ponownie przekładamy patelnię na kuchenkę i wlewamy na nią dużą ilość oleju. Rozgrzewamy ją i do gorącego oleju wkładamy pokrojone w talarki ziemniaki. W pierwszym smażeniu należy obsmażyć je dokładnie na złoty kolor a następnie... wyrzucić (podczas pierwszego smażenia nie nadają się jeszcze do jedzenia). Następnie studzimy patelnię i wylewamy z niej olej. Wycieramy patelnię delikatnie ręcznikiem papierowym i odstawiamy ją na 24 godziny, tak by warstwa oleju wniknęła dobrze w patelnię. Dzięki temu zabiegowi potrawy podczas smażenia nie będą przywierać do jej powierzchni.

Pierwsze smażenia

Tak przygotowana patelnia jest gotowa do smażenia. Ważne jest jednak by pozwolić jej się odpowiednio rozgrzać z dużą ilością tłuszczu zanim położymy na niej składniki naszych dań. Patelnia stalowa musi się „przyzwyczaić” do pracy, dlatego podczas pierwszych jej użyć trzeba zapewnić jej czas na odpowiednie rozgrzanie się. Im dłużej będziemy z niej korzystać, tym szybciej patelnia stalowa będzie już gotowa do smażenia, jednak zawsze będzie wymagała dodatku tłuszczu podczas obróbki termicznej.

Wiele patelni stalowych można z powodzeniem użytkować również w piekarniku. Warto korzystać z tej możliwości jednak pamiętajmy by temperatura podczas pieczenia nie przekraczała 220°C. Dzięki tym zabiegom nasza patelnia stalowa będzie służyła nam wiernie przez długie lata!