



## Instrukcja

### Patelnie gastronomiczne

Należy przestrzegać wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji, aby zapewnić długotrwałe, bezpieczne użytkowanie i uniknąć ryzyka uszkodzeń lub wypadków.

#### **Zalecenia dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji**

1. Patelnia nierdzewna gastronomiczna przeznaczona jest do użytku w kuchniach profesjonalnych oraz domowych. Nadaje się do gotowania/smażenia na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, ceramicznych oraz w piekarnikach.
2. Przed pierwszym użyciem produkt należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie wytrzeć do sucha.
3. Po każdym użyciu patelnia powinna być dokładnie oczyszczona, aby zachować jej właściwości użytkowe i estetyczne. Używaj ciepłej wody, łagodnego detergentu oraz miękkiej gąbki lub ściereczki.
4. Nie należy do czyszczenia używać ostrych detergentów, past i proszków (również z dodatkiem cytrusów oraz chloru), gdyż może to spowodować powstanie korozji. Nie zalecamy gruboziarnistych czyścików oraz szczotek, które mogą rysować powierzchnię stali.
5. Nie należy stosować środków do czyszczenia srebra.
6. Bezpośrednio po użyciu należy usunąć resztki jedzenia, zwłaszcza produktów takich jak cytryny, ocet, sól, itp. Pozostawione przez dłuższy czas mogą niekorzystnie wpłynąć na ich wygląd powodując zabarwienia.
7. Używaj odpowiedniej ilości tłuszczu do smażenia. Należy unikać stosowania nadmiaru oleju, ponieważ może to wpłynąć na jakość gotowanych potraw.
8. Rozgrzany tłuszcz lub płyny mogą pryskać podczas smażenia, co może powodować poparzenia. Używaj pokrywy ochronnej.
9. Podczas gotowania upewnij się, że patelnia jest ustawiona na stabilnej powierzchni. Patelnia powinna być na równej powierzchni, tak aby nie przewróciła się w trakcie użytkowania.
10. Należy unikać nagłych zmian temperatury, np. zalewania gorącej patelni zimną wodą, co może doprowadzić do jej uszkodzenia.
11. Przy kuchenkach gazowych dbaj, aby płomień nie wystawał poza dno patelni.
12. Patelnia może się nagrzewać do bardzo wysokich temperatur. Zawsze używaj rękawic ochronnych lub uchwytów do przenoszenia gorących naczyń.
13. Kolorowe (niebieskie, złoto-brązowe) plamy mogą pojawić się na powierzchni stali co jest jej naturalną reakcją na przegrzanie.

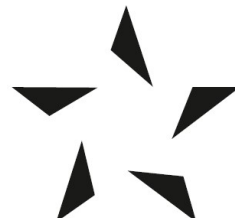
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### **Producent marki Starke Pro w Polsce:**

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





# STARKE PRO

14. Plamy, przebarwienia oraz zarysowania nie mają wpływu na użytkowanie naczyń kuchennych i smak przygotowanych potraw.
15. Nie należy stawiać gorącego naczynia bezpośrednio na blat kuchenny.
16. Produkt powinien być użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
17. Patelnie nierdzewne można używać w piekarniku. Maksymalna temperatura to 220 stopni nie dłużej niż 30 min. Zbyt długie użytkowanie patelni w piekarniku może spowodować zmianę koloru stali.
18. Plamy, przebarwienia oraz zarysowania nie mają wpływu na użytkowanie naczyń kuchennych i smak przygotowanych potraw.
19. Produkt nie jest zabawką.
20. Patelnia, zwłaszcza po zdjęciu z kuchenki, może jeszcze długo utrzymywać wysoką temperaturę. Nigdy nie pozwól dziecku dotknąć patelni, uchwytów ani powierzchni, które mogą spowodować poparzenie.
21. **Nie zostawiaj patelni bez nadzoru:** Podczas gotowania zawsze bądź obecny w kuchni. Jeśli musisz odejść, wyłącz kuchenkę i postaraj się przenieść patelnię w bezpieczne miejsce, z dala od dzieci.
22. Patelnia nie nadaje się do użycia w mikrofalówce.
23. Patelnia powinna być przechowywana w suchym i bezpiecznym miejscu.
24. Osoby starsze lub z ograniczeniami ruchowymi, które mają trudności z przenoszeniem patelni lub jej czyszczeniem, powinny poprosić bliską osobę o pomoc, aby uniknąć ryzyka poparzeń lub upuszczenia naczynia.
25. Regularnie sprawdzaj stan patelni.
26. **Mycie w zmywarce:** Chociaż garnki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce, należy unikać agresywnych detergentów, w tym soli. Wybieraj łagodne, ekologiczne żele czyszczące. Stosowanie soli do zmywarki i innych silnych detergentów może prowadzić do nieodwracalnych plam i przebarwień na powierzchni garnków, co znacznie pogarsza ich wygląd. Nieodpowiednie suszenie naczyń może prowadzić do osadzania się kamienia i wpływać na trwałość mocowań uchwytów, a wilgotne garnki mogą pozostawiać zacieki, które wymagają dodatkowego czyszczenia.
27. W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napełnić naczynie niewielką ilością ciepłej wody z płynem i pozostawić do odmoczenia.
28. W razie zapalenia się tłuszczu użyj pokrywki, aby odciąć dopływ tlenu i zdusić płomień. Nigdy nie gaś wodą.

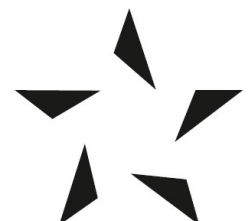
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

**Producent marki Starke Pro w Polsce:**

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





Przestrzeganie powyższych zaleceń pozwala zminimalizować ryzyko uszkodzenia ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Zaniedbanie tych wskazówek może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych oraz materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz swoich bliskich, stosując się do zaleceń dotyczących ostrożności.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij e-mail na adres: [tadar@tadar.pl](mailto:tadar@tadar.pl). Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

**Producent marki Starke Pro w Polsce:**

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





## Instrukcja wypalania patelni gastronomicznej

Patelnia wykonana ze stali nierdzewnej to produkt wysokiej jakości, który przy odpowiednim przygotowaniu i pielęgnacji posłuży przez wiele lat. Przed pierwszym użyciem należy ją zahartować, aby wzmocnić strukturę powierzchni oraz nadać właściwości nieprzywierające.

Uwaga: Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z gorącą patelnią i gorącym olejem. Istnieje ryzyko oparzeń.

Proces wypalania może generować dym zwłaszcza przy użyciu oleju o niskim punkcie dymienia.

### 1. Przygotowanie naczynia

Przed pierwszym użyciem umyj patelnię w ciepłej wodzie z odrobiną łagodnego detergentu, aby usunąć pozostałości po procesie produkcji.  
Po umyciu dokładnie osusz jej wnętrze miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

### 2. Dobór odpowiedniego tłuszczu

Do utwardzenia powierzchni najlepiej sprawdzają się tłuszcze roślinne o wysokim punkcie dymienia.

### 3. Pokrycie wnętrza patelni olejem

Niewielką ilość wybranego tłuszczu wlej na środek naczynia i rozprowadź równomiernie po całej powierzchni, również po ściankach. Użyj do tego ręcznika papierowego lub pędzelka kuchennego. Warstwa oleju powinna być bardzo cienka – wystarczy delikatny film na powierzchni metalu.

### 4. Wypalanie na kuchence

Postaw patelnię na kuchence i podgrzewaj aż pojawi się lekki dym na powierzchni – to znak, że tłuszcz ulega polimeryzacji i tworzy ochronną powłokę. Nie należy dopuścić do całkowitego wypalenia tłuszczu.  
Zmniejsz moc palnika i utrzymuj delikatne dymienie, jednocześnie obracając naczynie, aby ciepło rozchodziło się równomiernie. Po zakończeniu odstaw patelnię do lekkiego wystygnięcia i delikatnie przetrzyj wnętrze suchym papierem. Zalecamy powtórzenie czynności dwukrotnie.

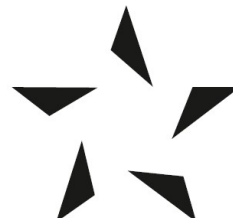
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

#### Producent marki Starke Pro w Polsce:

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





## 5. Czyszczenie

Aby zachować patelnię w doskonałej kondycji, zaleca się od czasu do czasu zalać ją octem, dodać kilka plasterków cytryny, wsypać odrobinę sody i gotować przez kilka minut.

## 6. Patyna

Podczas częstego używania patelni ze stali nierdzewnej w wysokich temperaturach na jej powierzchni mogą pojawiać się delikatne przebarwienia - odcienie brązu, niebieskiego lub tęcze refleksy. Zjawisko to bywa potocznie nazywane „patyną”, choć w rzeczywistości wynika z naturalnych procesów zachodzących w stali i na powierzchni tłuszczów.

Podczas smażenia, zwłaszcza przy niewielkiej ilości tłuszczu, na powierzchni metalu zachodzą dwa główne procesy:

- **utlenianie stali** - w wyniku kontaktu z tlenem i wysoką temperaturą tworzy się cienka warstwa tlenków chromu i żelaza, odpowiedzialna za charakterystyczne tęcze zabarwienie;
- **polimeryzacja resztek tłuszczów** - drobne cząstki oleju mogą się przypiekać i tworzyć cienką powłokę organiczną, częściowo chroniącą stal.

Taka warstwa nie jest szkodliwa. Wręcz przeciwnie - pełni funkcję ochronną, ograniczając dalsze utlenianie powierzchni i w pewnym stopniu zmniejszając przywieranie potraw. Z czasem patelnia ze stali nierdzewnej zyskuje charakterystyczny, użytkowy wygląd i może stać się łatwiejsza w codziennym użytkowaniu.

## 7. Proces smażenia

Prawidłowy proces smażenia zaczyna się od dokładnego rozgrzania tłuszczu na patelni.

Najważniejsze, by tłuszcz osiągnął temperaturę około 160-180°C, wtedy zaczyna się na nim pojawiać delikatne "drzenie" co oznacza gotowość do smażenia.

Dobrze rozgrzany tłuszcz sprawia, że smażone produkty, np. mięso, od razu się rumienią, tworząc apetyczną i chrupiącą skórkę. Zamknięcie powierzchni zapobiega wypływaniu soków, dzięki czemu potrawa pozostaje soczysta w środku. Niezależnie od rodzaju mięsa czy innych smażonych składników, odpowiednio rozgrzany tłuszcz to podstawa sukcesu w smażeniu.

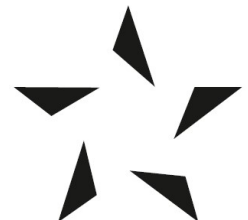
Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

### Producent marki Starke Pro w Polsce:

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)





Pamiętaj, że zbyt niska temperatura sprawia, że potrawy wchłaniają tłuszcz i tracą chrupkość, a zbyt wysoka może spowodować przypalanie. Dlatego ważne jest stopniowe rozgrzewanie tłuszczu i kontrola jego temperatury, aby smażone dania były soczyste, chrupiące i smaczne.

Starke Pro Polska | Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz

**Producent marki Starke Pro w Polsce:**

TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin, | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | [www.starkepro.com](http://www.starkepro.com) | [starke@starkepro.com](mailto:starke@starkepro.com)

