

Nerezová pánev bude okamžitě nepřilnavá. Rychlý způsob funguje na 100 %

 aazdravi.cz/nerezova-panev-bude-okamzite-nepriilnava-rychly-zpusob-funguje-na-100

Tereza Vojáčková

21. 7. 2023

Nerezové nádobí najdete nejen v běžných domácnostech, ale také u profesionálních kuchařů.

Na trhu naleznete velký výběr nádobí z nerezové oceli. Vyznačuje se svou trvanlivostí a odolností proti mechanickému poškození, působení koroze a vysoké teploty. Povrch nádobí je krásně hladký, a proto ho snadno udržíte dokonale čistý. Toto nádobí můžete použít na různých typech sporáků (indukční, elektrický a další).

Myčky se nebojte

Nerezové nádobí můžete bez starostí vložit do myčky a nevyžaduje ruční mytí. Pokud dojde k přichycení pokrmu na nádobí, můžete vyzkoušet ruční mytí pomocí jedlé sody či octu. Případně nechte nádobí odmočit a poté umýt vodou se saponátem. Pokud by ani odmočení nepomohlo, vyzkoušejte nádobí umístit na sporák, nasypat do něj jedlou sodu a přidat trochu vody nebo nalít ocet či nakapat citron a nechat vyvařit. Poté již stačí umýt vodou se saponátem. Osvědčenými pomocníky na čištění jsou i speciální čisticí prostředky určené na čištění nerezového nádobí.

Nepřilnavá pánev

Chystáte se na své nerezové pánvi připravovat smažený pokrm nebo palačinky? Vyzkoušejte povrch ošetřit ještě před samotným smažením, ať se jídlo na pánvi co nejsnadněji obrací a následné mytí je co nejrychlejší.



Foto: Shutterstock

Správné rozežhání pánve

Pánev zahřívejte 2 minuty na střední stupeň. Poté na pánev nalijte malé množství rostlinného oleje. Olejem by mělo být tence pokryté celé dno pánve. Olej nechte zahřívat, dokud se nezačnou objevovat kouřové pramínky, což by mělo trvat zhruba 6 minut. Následně sundejte pánev ze sporáku a nechte olej vychladnout. Jakmile bude olej vychladlý vylijte ho z pánve a papírovou utěrkou lehce setřete zbylý olej v pánvi. Dno pánve by se nyní mělo lehce lesknout. Nyní máte pánev připravenou.

Tip: nepoužívejte pro přípravu nepřilnavé pánve olej s nízkým bodem zakouření. Použijte například řepkový. Nepřilnavost pánve vydrží po celou dobu smažení, ale po umytí zmizí a je třeba před další přípravou pokrmu opakovat výše uvedený postup.

Foto: Shutterstock, zdroj: [ProCook](#), [TasteofHome](#)