

Pánve ocelové



Pánve ocelové

CARBONE *Lyonnais Four Rho*

Pánve umývejte v horké vodě.
Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte.
Natřete pánev trochou oleje.
Nelze mýt v myčce nádobí.
Ocelová pánev při dlouhodobém užívání zčerná, což znamená, že se na ní vytvořila vrstva patiny. Pánev tím získá vlastnosti nepřilnavého povrchu.

Příprava ocelových pánví před prvním použitím:

Krok I.

Nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje.

Krok II.

Zahřejte olej než se objeví první dým. Poté sejměte pánev ze sporáku, vylijte olej a vytřete pánev papírovým ručníkem.



Nutná konzervace tukem



plyn



elektřina



sklokeramika



indukce



CARBONE

Carbon steel

tloušťka 2,5 až 3 mm
kvalita: *****
indukce: ANO
myčka: NE



Lyonnais

Modrá ocel

tloušťka 1 až 1,5 mm
kvalita: ***
indukce: NE
myčka: NE



Four Rho

Modrá ocel

tloušťka 2 mm
kvalita: ****
indukce: ANO
myčka: NE

