

Návod na pánev De Buyer Mineral B Element

Maillardova reakce:

Když se pánev rozpálí na více než 140°C, tak se připravované pokrmy následkem zkaramelizování přírodních šťáv velmi rychle zatáhnou na povrchu. Vytvoří se křusta zabraňující vysušení pokrmu uvnitř. Výsledkem je na povrchu opečený a křupavý pokrm s jemným a vláčným středem. Perfektní na opékání masa, přípravu křupavých palačinek nebo chutných omelet.

Jak správně používat pánev Mineral B Element:

Před prvním použitím: pánev vypláchněte vařící vodou a dobře osušte. Nalijte do pánve olej do výšky cca 1 mm a zahřívejte asi 5 minut. Olej vylijte a pánev vyčistěte papírovou kuchyňskou utěrkou. Čím častěji budete pánev používat, tím lepší budou výsledky při vaření. Čím černější bude vnitřní povrch, tím lepší nepřilnavé vlastnosti bude mít. Pánev nemyjte v myčce na nádobí, ztratí tím své nepřilnavé vlastnosti a bude korodovat.

Postup při vaření: pánev s trochou oleje zahřejte. Až bude dostatečně rozpálená, opečte pokrm zprudka z obou stran. Ztlumte teplotu a dopékejte dle potřeby.

Péče po použití: Odstraňte zbytky jídel a opláchněte pánev vařící vodou. Následně ihned otřete utěrkou, aby si pánev zachovala své vlastnosti a předešli jste vzniku rzi.

Čištění a údržba: použijte hrubou mořskou sůl (bez vody), kterou vložíte do pánve a 1:30 min zahřívejte na vysoký stupeň. Následně vyčistěte papírovou kuchyňskou utěrkou. Hrubá mořská sůl odstraní připečené zbytky a nežádoucí pachy. Následně potřete olejem a uskladněte na suchém místě.

POZOR! Nikdy nenechávejte pánev odmočit. Když se pokrm připálí, vydrhněte pánev hrubou houbičkou. Nemyjte v myčce na nádobí!

Mineral B Element je série ocelových pánví francouzské firmy **de Buyer**. Společnost **de Buyer** je celosvětově uznávaná především v profesionální sféře, kde jsou ocelové pánve velmi oblíbené pro jejich nenahraditelné vlastnosti při restování masa či zeleniny. Řada pánví **Mineral B Element** je pro domácí použití ještě vylepšena o povrchovou úpravu na bázi včelího vosku pro extra nepřilnavé vlastnosti. Ten je chrání před zoxidováním a zvyšuje přirozené nepřilnavé schopnosti pánví, které se navíc s každým dalším použitím zlepšují. Pánve jsou určeny na všechny typy varných zdrojů včetně indukce. Ocelové pánve **Mineral B Element** jsou **100% přírodní, EKO-logické** a recyklovatelné.

Pánve z řady **Mineral B Element** lze používat v troubě pouze na krátké dopékání, a to maximálně na 10 minut do teploty 180°C. V případě delšího pobytu pánve v troubě by mohlo dojít k poškození lakované rukojeti. Pokud preferujete pánev, kterou lze používat i v troubě na neomezeně dlouhou dobu, zvolte raději pánev ze série **Mineral B Element PRO** nebo pánev **French Collection B Element**.

Pánve Mineral B Element ve stručnosti:

- Pánve jsou ideální na prudké restování masa či zeleniny a grilování. Na křupavé palačinky a dokonalé omelety.
- Ocel je 100% přírodní materiál s povrchovou úpravou založenou na včelím vosku.
- Pánve **Mineral B Element** nejsou opatřeny žádným umělým nepřilnavým povrchem, neobsahují PFOA ani PTFE.
- Bez přidaných chemikálií - výroba šetrná k životnímu prostředí.
- Ekologické a recyklovatelné.
- Molekuly železa z pánve jsou zdraví prospěšné.
- Pánve lze používat při velmi vysokých teplotách, při kterých se připravovaný pokrm velmi rychle zatáhne a nedojde k úniku vitamínů ani výživných látek.
- Čím více se pánev používá, tím lepší jsou její nepřilnavé vlastnosti.
- Vynikající tepelná vodivost.
- Robustní provedení, velmi dlouhá životnost.