

## CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete vyzkoušet nějaký asijský recept, ale zjistili jste, že vám některé specifické ingredience chybí? Žádný problém! Kompletní sortiment asijských surovin najdete v našem [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz)

- 🍀 SUROVINY NA SUSHI
- 🍀 BYLINKY & KOŘENÍ
- 🍀 OMÁČKY & PASTY
- 🍀 RÝŽE & NUDLE
- 🍀 OLEJE & OCTY



## HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Na našich stránkách [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz) najdete spoustu skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi rozmanité chutě Asie a **vyzkoušejte naše recepty**, které vás provedou světem orientálních pokrmů.

## VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. [sambalshop.cz/vyfotaposli](http://sambalshop.cz/vyfotaposli)



RCPTWOK

# Wok seasoning

## Péče a údržba plechových pánví



## POSTUP

### Jak pečovat o plechové pánve

Plechové pánve jsou lehčí alternativou k litinovým nádobám, přičemž si zachovávají mnoho výhod tradičního kuchyňského náčiní. Díky dřevěné rukojeti jsou příjemnější na manipulaci a nepálí tolik jako celokovové nádoby. Při správné péči vám budou spolehlivě sloužit mnoho let.

### Co je specifické pro plechové pánve

Plechové pánve se od ostatních typů pánví liší v několika ohledech:

1. Jsou lehčí než litinové, ale těžší než teflonové pánve
2. Mají dřevěnou rukojet, která se tolik nezahřívá a umožňuje pohodlnější manipulaci
3. Reagují rychleji na změny teploty než litinové pánve
4. Nemají umělý nepřilnavý povrch jako teflonové pánve
5. Časem si vytvoří přirozenou patinu, která funguje jako nepřilnavá vrstva
6. Vyžadují pravidelnou údržbu, aby nedošlo ke korozi
7. Na rozdíl od teflonových pánví se při správné péči jejich vlastnosti s věkem zlepšují
8. Díky dřevěné rukojeti nejsou vhodné do trouby nebo pro použití při velmi vysokých teplotách

### První použití a vytvoření patiny

Před prvním použitím je potřeba pánve připravit a vytvořit základní patinu:

1. Umyjte pánve teplou vodou a jemným mýdlem pro odstranění výrobních povrchových látek.
2. Důkladně je vysušte a potřete vnitřní povrch tenkou vrstvou rostlinného oleje.
3. Zahřejte pánve na středním plameni, dokud nezačne mírně kouřit.
4. Nechte vychladnout a přebytečný olej otřete papírovým ubrouskem.
5. Pro vytvoření lepší patiny můžete použít jednu z následujících metod:

**Metoda s bramborami:** Pokryjte dno pánve olejem a přidejte plátky syrových brambor se špetkou soli. Smažte, dokud brambory nezčernají a dno pánve neztmavne. Poté obsah vyjměte a pánve vyčistěte.

**Metoda se solí:** Nasypte do pánve silnou vrstvu soli a zahřívajte na vysokou teplotu, dokud pánve neztmavne. Nechte vychladnout, sůl vysypte a povrch potřete olejem.

### Každodenní používání

1. Plechové pánve jsou ideální pro smažení, restování masa, příprava vajec a opékání
2. Před každým použitím pánve lehce zahřejte a potřete trochou oleje
3. Zahřívajte postupně, nikoliv prudce na maximální výkon
4. Díky dřevěné rukojeti je manipulace pohodlnější, přesto buďte při dlouhém vaření opatrní

5. Nevhodné pro přípravu velmi kyselých pokrmů (rajčatové omáčky, citronové marinády)

6. Nejsou ideální pro dlouhé dušení nebo vaření tekutých pokrmů

### Správná údržba po použití

1. Po použití nechte pánve mírně vychladnout a očistěte ji, dokud je ještě teplá.
2. Na čištění používejte horkou vodu a měkký kartáč nebo houbičku.
3. Vyhněte se používání agresivních čisticích prostředků a drátěnek.
4. Pro odstranění připečených zbytků můžete použít hrubou sůl jako jemný abrazivní prostředek.
5. Nikdy nenechávejte pánve odmáčet ve vodě.
6. Po umytí ihned důkladně osušte, ideálně krátkým zahřátím na sporáku.
7. Potřete vnitřní povrch tenkou vrstvou oleje a přebytky setřete papírovým ubrouskem.
8. Dřevěnou rukojet můžete občas ošetřit olejem na dřevo, abyste předešli vysychání a praskání.

### Řešení běžných problémů

1. Rez: Pokud se objeví rez, jemně ji odstraňte jemným smirkovým papírem nebo ocelovou vlnou a pánve znovu vypálte.
2. Připálený pokrm: Naplňte pánve vodou, přiveďte k varu a změkklé zbytky oškrábejte dřevěnou nebo plastovou stěrkou.
3. Opatřebovaná rukojet: Dřevěnou rukojet pravidelně ošetřujte olejem na dřevo a chraňte ji před přílišnou vlhkostí.

### Skladování

1. Skladujte na suchém místě s dobrou cirkulací vzduchu
2. Před dlouhodobým uskladněním potřete povrch tenkou vrstvou oleje
3. Nevkládejte do myčky nádobí ani nenechávejte dlouhodobě ve vlhkém prostředí
4. Pokud pánve zavěšujete, dbejte na to, aby dřevěná rukojet nebyla příliš blízko zdroji tepla

Plechové pánve s dřevěnou rukojetí nabízejí skvělý kompromis mezi tradičním a moderním nádobím. Jsou lehčí než litinové pánve, přitom si zachovávají výhody přirozené patiny a dlouhé životnosti. S každým použitím a správnou péčí se jejich vlastnosti jen zlepšují.