Руководство по эксплуатации стальной сковороды DE BUYER

Прокаливание:

1. Приготовление вашей сковороды:

- Вымойте сковороду в очень горячей воде и тщательно вытрите.
- Налейте в сковороду примерно 1 см. масла и нагревайте 5 минут.
- Вылейте масло и протрите сковороду абсорбирующей салфеткой.
- Чем больше сковорода используется, тем лучше приготовление. Чем она чернее, тем меньше к ней пригорает.

2. Использование:

- Готовьте в сковороде с небольшим количеством жира.
- Как только сковорода достаточно нагреется, обжарьте продукты с обеих сторон, затем убавьте огонь, чтобы завершить приготовление.
- Не оставляйте продукты в сковороде.

3. Уход после каждого использования:

- Для сохранения свойств и предохранения от окисления, мойте сковороду горячей водой, чтобы растворилось все, что могло остаться на дне.
- Сразу же вытирайте тряпкой или абсорбирующей бумагой.
- Чтобы очистить сковороду: нагрейте в сковороде крупную соль на сильном огне в течении 1 мин. 30 сек., затем протрите абсорбирующей бумагой. Крупная соль удалит остатки пищи и запахи.
- Время от времени смазывайте маслом и храните в сухом месте.

Внимание!

Не замачивайте сковороду.

При пригорании пищи используйте жесткую губку.