

LE GOURMET

Інструкція з використання сковорідок de Buyer

Важливі факти про сковорідки de Buyer перед покупкою:

1. Так як сковорідки виготовляються з цільного листа високовуглецевої сталі, то до цих сковорідок підходять **тільки універсальні кришки**.
2. Яйця та омлети можна смажити на сковорідках тільки після того, як була сформована патина.
3. Через товщину матеріалу (1–1,5 мм) серії **Blue Carbone Steel** ми рекомендуємо використовувати ці сковорідки тільки на маленькому та середньому вогні. Вони можуть деформуватися на сильному вогні.

Перші кроки по підготовці сковорідки de Buyer одразу після покупки

Що таке прокалювання? Простіше кажучи, це нагрівання сковорідки з вуглецевої сталі з тонким шаром олії для створення реакції, яка надасть природний антипригарний шар. Він захищає поверхню від іржі та прилипання.

Існує два способи прокалювання сковорідок de Buyer: у духовці та на плиті. Обидва методи досягають однакового результату, але **прокалювати сковорідки в духовці можна ті, які підходять для використання у духових шафах**.

Прокалювання у духовці

1. Промийте сковорідку із мильним засобом для видалення бруду.
2. Змастіть сковорідку олією (використовуйте олію виноградних кісточок, насіння льону, соняшникову, рапсову) та розігрійте духовку до точки диму вибраної олії, як правило, близько 232°C.
3. Поставте сковорідку в духовку догори дном на годину. Дайте їй охолонути, і тепер Ваша сковорідка з вуглецевої сталі готова до використання.

Прокалювання для плити (для усіх серій з вуглецевої сталі)

1. Промийте сковорідку гарячею водою із мильним засобом для видалення бджолиного воску (для серії Mineral B) та бруду (для інших серій).
2. Змастіть сковорідку олією (соняшnikовою, насіння льону, рапсовою): скористайтеся сухою кухонною серветкою або паперовим рушником, щоб натерти сковорідку дуже тонким шаром олії.
3. Розігрійте сковорідку з вуглецевої сталі на середньому вогні. Олія почне димити, а сковорідка стане темно-коричневого кольору. Це і є природне антипригарне покриття.
4. Витріть залишки олії після того, як сковорідка охолоне.

Вам не потрібно постійно прокалювати посуд. Це стає необхідним лише тоді, коли Ваша сковорідка іржава, дуже брудна або під впливом кислої їжі було пошкоджено природне антипригарне покриття.

Миття сковорідок із високовуглецевої сталі de Buyer

Правильне очищення сковорідок збереже природну патину та запобіжить корозії. Використовуйте м'яке мило, теплу воду та ніжну щітку. Не замочуйте сковорідку довше, ніж на кілька хвилин. **Не можна мити у посудомийній машині.**

Як ефективно очистити посуд, зберігаючи шар природнього антипригарного покриття:

1. Дайте охолонути. Занурення гарячої сковорідки в прохолодну воду призведе до деформації. Натомість дайте вуглецевій сталі охолонути протягом кількох хвилин, перш ніж опустити її в теплу воду.
2. Ви можете замочити залишки їжі на кілька хвилин у теплій воді. Дозволяючи сковорідці простояти довше, можна позбавитися природнього антипригарного шару та спричинити іржу.
3. За потреби використовуйте невелику кількість мильного засобу для посуду. Обережно потріть кухонним рушником або щіткою з м'якою щетиною. Уникайте використання сталевого шкребка.
4. Уникайте сушіння вуглецевої сталі на стелажі, оскільки це сприятиме іржавінню. Замість цього повністю висушіть сковорідку кухонним рушником.
5. Покривайте сковорідку невеликим шаром олії та витирайте надлишки олії паперовим рушником перед зберіганням. Це може допомогти підтримувати сковорідку з вуглецевої сталі у найкращій формі.

Методи очищення вуглецевої сталі від іржі

Метод оцту

Якщо у вас стійка внутрішня іржа, подумайте про метод оцту. Цей метод може видалити наявну іржу та запобігти будь-якому додатковому накопиченню в майбутньому. Потрібно довести рівну частину оцту і води до кипіння на середньому вогні. Для цієї роботи найкраще підходить рисовий оцет. Вилийте суміш у сковорідку, а потім потріть. Після, помийте сковорідку із миючим засобом під гарячою водою та просушіть її на сильному вогні декілька хвилин. Оцет змиє природнє антипригарне покриття, тому Ви повинні знову скористатися методом прокалювання.

Якщо сковорідка покрита іржею зі всіх сторін, то:

1. Наповніть раковину водою на 50% і оцтом на 50%.
2. Замочіть сковорідку з вуглецевої сталі на одну годину. При необхідності можна замочити сковорідку на п'ять годин.
3. Достаньте її і посипте харчовою содою, щоб нейтралізувати кислоту.
4. Потім агресивно потріть сковорідку металевою губкою.
5. Після цього промийте сковорідку теплою водою, поки іржа не зникне.
6. Якщо іржа все ще є, залиште її в розчині 50/50 ще на годину та потріть її ще металевою губкою.
7. Нарешті, коли іржа зникне, висушіть сковорідку паперовим рушником.

Далі потрібно поставити сковорідку з вуглецевої сталі на сильний вогонь на п'ять хвилин, щоб вона повністю висохла.

Якщо Ви все ще помічаєте невеликі плями іржі, це нормально. Ви можете протерти їх олією, щоб допомогти решті іржі зійти. Але використовуйте олію насіння льону.

Метод сольового скрабу

У цьому процесі використовується олія та крупна сіль, щоб м'яко очистити поверхню іржі. Багато людей використовують цей метод для невеликих або середніх плям іржі.

Ви повинні посипати крупну сіль на іржу і використовувати трохи рослинної олії. Витріть сіль і олію на іржі м'якою тканиною або паперовим рушником. Використовуйте невеликі кругові рухи, щоб видалити будь-які сліди іржі. Після цього знову приступіть до прокалювання сковорідки.

Метод металевого шкребка

Використовуйте металевий шкребок невеликими круговими рухами, щоб почистити іржу, доки вона повністю не буде видалена. Ви можете використовувати ці методи для видалення іржі з будь-якої частини посуду, включно з нижньою поверхнею. Не забудьте промити сковорідку гарячою водою з миючим.

Очистивши іржу, повністю висушіть вуглецеву сталь м'якою сухою тканиною. Якщо Ви видалили природній антипригарний шар, Вам доведеться знову прокалювати посуд.

Зберігання їжі у сковорідках de Buyer із високовуглецевої сталі

Ми радимо не зберігати їжу у сковорідках de Buyer, а краще використовувати спеціальний посуд для цих цілей.

Бажаємо приємного користування та смачних страв!