

Как правильно пользоваться сотейником из нержавеющей стали:

1. Не перегревайте сотейник. Нержавейка нагревается очень быстро. Проверить это можно, капнув на дно горячей ёмкости водой. Она моментально скатается в шарики и начнет испаряться. В этот момент мы по привычке захотим налить масла и приступить к готовке, однако лучше убавить температуру и выждать минуту. Немного остывнув, сталь будет более послушной. Повторно капните водой на дно и убедитесь, что шарики больше не испаряются. Именно этот момент считается наилучшим для начала готовки. Сотейник сейчас не перегрет.

2. Отдавайте предпочтение рафинированным растительным маслам для жарки. Лучше всего — подсолнечному или оливковому. Благодаря высокому порогу кипения таких масел ваши продукты не пригорят, и сотейник тоже не пострадает. Для жарки на стальном сотейнике много масла не требуется. Не нужно и раскалять его. Налейте столовую ложку масла на дно хорошо прогретой ёмкости и сразу приступайте к готовке. В противном случае масло может потемнеть и нарушить эстетический вид будущего блюда.

3. Продукты комнатной температуры. Главный совет – не кладите в сковороду ингредиенты из холодильника. Из-за резкого перепада температуры края обязательно прилипнут. Лучше дайте продуктам немного отлежаться перед готовкой вне холодильника.

4. Регулярно ухаживайте за сталью. Помните, что металл не ржавеет, но способен покрыться белесой пленкой от жесткой воды. Мойте стальную сковородку обычными моющими средствами и мягкой губкой. Не оставляйте масло и жир внутри надолго. Храните ёмкость только в сухом виде.

Как правильно ухаживать за сотейниками из нержавеющей стали:

1. Перед первым использованием промойте сотейник теплой водой с мягкой губкой и жидким моющим средством.
2. После готовки дайте посуде остыть и сразу вымойте сотейник, чтобы остатки продуктов не присыхали к поверхности.
3. Для мытья используйте неабразивные моющие средства.
4. После мытья вытирайте посуду насухо.