

Wybieramy patelnię idealną?

Patelnia to jedno z najważniejszych naczyń w każdej kuchni. Przygotowujemy na niej śniadania, obiady i kolacje, ale też wykorzystujemy do najróżniejszych przepisów – od tradycyjnych, polskich dań po egzotyczne, tajskie czy hinduskie potrawy. Aby patelnia spełniała swoje funkcje musi być dobrze dobrana. Oto kilka wskazówek jak ją wybrać, a później odpowiednio o nią dbać.

Po pierwsze: powłoka

Najpierw musimy zdecydować jaką powłoką patelni spełni nasze kulinarne wymagania. W IKEA dostępne są patelnie stalowe oraz teflonowe. Niewątpliwym zaletą tych pierwszych jest ich ogromna trwałość i odporność na zarysowania – taka patelnia potrafi wytrzymać w naszej kuchni naprawdę długo. Do tego powiedzcie, że IKEA na stalowe patelnie z serii SENSUELL daje aż 25 lat bezpłatnej gwarancji!

Powłoka teflonowa natomiast zabezpiecza przed przywieraniem, co znacznie zmniejsza ryzyko przypalenia potraw, a także ułatwia czyszczenie patelni. Naczynia teflonowe świetnie przewodzą ciepło, szybko się nagzewają i utrzymują temperaturę, ale trzeba pamiętać, że są bardzo wrażliwe na zarysowania.

Po drugie: dwa razy R, czyli rozmiar i rodzaj

Powłoka to oczywiście nie wszystko, trzeba też wybrać rozmiar patelni. Jeśli gotujesz duże porcje na kilka dni lub dla całej rodziny, to powinieneś wybrać naczynie o dużej średnicy (np. 28 lub 32 cm). Jeśli natomiast wolisz mniejsze porcje wybierz małą patelnię (14/20 cm), dzięki czemu do jej nagrzania zużyjesz mniej energii. Rozwiązaniem pośrednim jest patelnia o średnicy 24 centymetrów, idealna do przygotowania na przykład kolacji we dwoje.

Po rozmiarze czas na rodzaj. W IKEA możemy wybrać klasyczne patelnie z podniesionymi rantami, ale również specjalne, płaskie patelnie do naleśników, patelnie grillowe czy woki. Wszystko, aby Twoje potrawy były jeszcze lepsze, a gotowanie przyjemniejsze.

Po trzecie: pielęgnacja

Skoro wybraliśmy już patelnię, to teraz warto poświęcić chwilę czasu na ich pielęgnację. Na patelniach stalowych z racji ich trwałości można mieszać niemal wszystkimi przyborami. Zupełnie

inaczej ma się sprawa przy patelniach teflonowych – tutaj mieszanie metalowymi łyżkami czy widelcami jest absolutnie zabronione, gdyż rysuje to i niszczy powłokę. Do gotowania na tych naczyniach musimy mieć mieszadła drewniane lub wykonane z tworzywa. Ważna jest również kwestia mycia – patelnie najlepiej zachowują swoje właściwości, gdy myjemy je na zimno oraz unikamy szorowania. No i na koniec – przechowywanie. Jeżeli trzymamy patelnię jedną w drugiej w szafce najlepiej przełożyć je papierem lub ściereczką, aby nie rysowały się o siebie. Dobrym pomysłem jest powieszenie patelni na przykład na szynie GRUNDTAL. Dzięki temu będą miały idealne warunki, a Ty będziesz mieć je zawsze pod ręką.