Krótki poradnik dla kucharzy, czyli o tym, jak pielęgnować garnki ze stali nierdzewnej

Decydując się na zakup garnków, chcemy, by służyły nam w kuchni przez lata. Odpowiednia jakość naczyń do gotowania może być gwarancją tego, że tak właśnie się stanie. Jednak oprócz jakości, ważny jest także sposób ich użytkowania. Jeśli będziemy traktować je odpowiednio, odpłacą się wyjątkowo długą żywotnością. Dodatkowo nawet po wielu latach użytkowania, wyglądać będą tak, jak gdyby jeszcze wczoraj czekały w magazynie sklepu na to, aż ktoś je kupi.

Garnki ze stali nierdzewnej to obecnie jedne z najpopularniejszych naczyń do gotowania. Są wyjątkowo wytrzymałe, trwałe i cechują się eleganckim wyglądem. Co więcej, nie oddają zapachu potrawom i sprawiają, że przygotowywanie posiłków staje się wyjątkowo przyjemne.

W czym tkwi tajemnica garnków ze stali nierdzewnej?

Garnki ze stali nierdzewnej należą do jednych z najtrwalszych i najbezpieczniejszych dla człowieka naczyń do gotowania. Wykonane są ze stopu metalu, który w swoim składzie ma chrom oraz inne pierwiastki. Bardzo często jest wśród nich nikiel. Symbol 18/10 oznacza właśnie procentową zawartość chromu i niklu. W tym przypadku jest to 18% chromu oraz 10% niklu. Stal oznakowana symbolami 18/8 i 18/10 jest ultratwarda i wręcz idealna do produkcji trwałych i odpornych na uszkodzenia mechaniczne naczyń do gotowania. }

Jakie jest zadanie chromu oraz niklu? Chrom odpowiada za wytrzymałość naczyń, natomiast nikiel utwardza je, dzięki czemu długo wyglądają jak nowe. Oba pierwiastki zapobiegają też rdzewieniu naczyń. Jeśli martwisz się, że z powodu alergii na nikiel nie będziesz mógł używać garnków nierdzewnych, mam dla Ciebie dobrą wiadomość. Producenci zadbali o to, by wypuścić na rynek garnki nierdzewne bez dodatku niklu. W tym przypadku ich symbol będzie wyglądał tak – 18/0. Dodatkowo stal 18/0 ma doskonałe właściwości magnetyczne i nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.

Garnki ze stali nierdzewnej dostępne są w sprzedaży pojedynczo lub w zestawach. Komplety garnków kuchennych w ofercie DoGotowania.pl dostępne są w zestawach zawierających po 8, 10 lub 12 elementów.

Użytkowanie i pielęgnacja, które przedłużą ich żywotność

Garnki ze stali nierdzewnej posłużą znacznie dłużej, jeśli będziemy je odpowiednio użytkować. Co należy robić, a czego warto unikać? Oto kilka wskazówek.
1. Zawsze stawiaj garnek centralnie na palniku. Jeśli płomienie wyjdą poza obręb garnka, mogą spowodować nieestetyczne przebarwienia.
2. Nigdy nie stawiaj pustego garnka na włączonym palniku.
3. Gotując lub podgrzewając gęste potrawy, często je mieszaj. Dzięki temu unikniesz przypalania potrawy oraz naczynia.
4. Pamiętaj, by gotując w garnkach ze stali nierdzewnej, nigdy nie wsypywać soli do zimnej wody. Może to powodować ich korozję. Sól wsypujemy zawsze do gotującej się wody. Jeśli natomiast pojawią się już pierwsze oznaki korozji (przebarwienia na dnie naczynia), zagotuj w garnku wodę z octem. To powinno usunąć problem.
5. Staraj się nie przechowywać jedzenia w garnkach ze stali nierdzewnej.

Oprócz właściwego użytkowania ważna jest też odpowiednia pielęgnacja naczyń.

1. Do garnków ze stali nierdzewnej nie należy używać silnych detergentów.
2. Nie wolno do gorących garnków nalewać zimnej wody.
3. Po umyciu zawsze osusz garnki.
4. Ciemne plamy, które mogą pojawić się na dnie naczynia, zlikwidujesz za pomocą specjalnego środka chemicznego do czyszczenia stali nierdzewnej.
5. Jeśli do garnka przywrze jedzenie, nie należy go szorować, ale namoczyć i poczekać aż odmoknie. Wtedy wyczyścimy naczynie bez szorowania.
6. Jeśli na dnie naczynia, na skutek osadzania się składników mineralnych, powstaną jasne plamy, można usunąć je za pomocą octu lub kwasku cytrynowego.

Mam nadzieję, że powyższe wskazówki okażą się przydatne i przyczynią się do wydłużenia żywotności Twoich naczyń. Zachęcam do zapoznania się z nimi i stosowania podczas codziennego użytkowania.