

پخت و پز با سرویس قابل‌به تابه استیل بنتاتی

این ظروف از با کیفیت ترین استیل ۱۸/۱۰ ساخته شده است که از مقاومت بالایی برخوردار است و به راحتی تغییر حالت نمی‌دهد. هم چنین توسط مواد اسیدی و واکنش‌های شیمیایی فرسوده نمی‌شود و بسیار بادوام است.

چند توصیه مهم برای اطمینان از طول عمر بیشتر ظروف پخت و پز شما:

قبل از استفاده

قبل از اولین استفاده، ظروف پخت و پز استیل را با سرکه خالص و یا کف صابون بشوید، ظرف را در آب داغ بخیسانید، سپس داخل و خارج آن را با پارچه نخی خشک کنید.



هنگام استفاده

۱. قبل از پخت، لکه‌های آب و روغن را به منظور جلوگیری از ایجاد زردی و سیاهی روی بدنه ظرف، پاک نمایید

۲. ظروف استیل بنتاتی به سرعت گرما را منتقل و آن را در ظرف ذخیره می‌کند. برای پخت و پز، فقط از شعله کم یا متوسط استفاده شود، طوری که شعله از زیر کف ظرف به بالا نیاید. در این روش علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی، زمان پخت نیز کمتر می‌شود

۳. به منظور جلوگیری از تشکیل لکه‌ها و نقطه‌های سفید رنگ در ظرف شما، توجه کنید که نمک را قبل از جوش آوردن آب و یا پس از پخت، به غذا نیافزایید. نمود این لکه‌ها، در عملکرد ظروف تأثیری ندارد، و فقط زیبایی ظاهری سطح داخلی ظرف را از بین می‌برد



۴. از حرارت دادن ظرف خالی به مدت زیاد بپرهیزید. زیرا گرمای بیش از حد و پخت و پز بدون روغن، باعث تغییر رنگ سطح استیل به رنگ قهوه‌ای و آبی می‌شود، که البته این تغییر، مضر نیست

۵. از ۷۰٪ تا ۸۰٪ گنجایش ظرف بیشتر استفاده نشود

۶. با وجود آن که این ظروف در برابر واکنش‌های اسیدی مقاوم است، اما نگهداری طولانی مدت مواد خوراکی اسیدی در این ظروف توصیه نمی‌شود

۷. در صورت باز نشدن در ظرف:

(۱) ممکن است مواد غذایی چسبیده و قوام داری که برای مدت طولانی پخته شده اند، با در ظرف چسبندگی ایجاد کرده باشند

(۲) ممکن است منفذ خروج بخار بسته شده باشد، بنابراین پس از سرد شدن ظرف، برداشتن در آن کار آسانی نخواهد بود، چرا که فشار داخل ظرف با پایین آمدن دما، کم می‌شود

در این حالت تلاش نکنید تا درِ ظرف را از جا بکنید، بلکه مجدداً ظرف را برای مدتی حرارت دهید و سپس به راحتی درِ ظرف برداشته می شود. این اتفاق به دلیل آب بندی خوب ظرف و درِ غیر قابل نفوذ آن، رخ می دهد. توصیه می شود پس از اتمام پخت غذا، و قبل از خاموش کردن شعله گاز، درِ ظرف را بردارید



۳) هنگامی که غذا سر می رود و یا به دلیل پخت زیاد می سوزد، اگر ظرف را سریعاً در آب سرد فرو ببرید، تفاوت دمایی بین ظرف و آب باعث تغییر حالت درِ ظرف می شود و شما نمی توانید درِ ظرف را بردارید. دلیل این اتفاق، استفاده نادرست از ظروف است

پس از استفاده

۱. پس از استفاده، مقداری آب تمیز و مایع تمیز کننده اضافه کنید و با استفاده از اسفنج یا پدهای تمیز کننده هر دو طرف ظرف را بشویید. پس از شست و شو با دستمال نخی خشک هر دو طرف ظرف را خشک نمایید. برای جلوگیری از ایجاد خط و خش بر روی این ظروف، هرگز از برس های سیمی و سیم ظرفشویی استفاده نکنید

۲. این ظروف قابل استفاده در ماشین ظرفشویی می باشد. اما استفاده متناوب از ماشین ظرفشویی و کثیفی دیگر ظرف های داخل ماشین، ممکن است به این ظروف آسیب برساند

۳. برای جلوگیری از کدر شدن ظروف که تمیز کردن آن را سخت می کند، ظرف داغ را در آب سرد غوطه ور نکنید

۴. برای از بین بردن لکه های سرسخت، آب را برای چند دقیقه در ظرف حرارت دهید و سپس برای پاک کردن لکه ها، اقدام نمایید

۵. در صورت ظاهر شدن کثیفی و نقطه های سفید در داخل ظرف، که حاصل از اثر مواد معدنی و یا غذاهای نشاسته دار در داخل ظرف است، آنها را با کمی سرکه و یا تکه ای لیموترش، پاک کنید



۶. پس از استفاده، ظرف را در آب تمیز غوطه ور نمایید (یا خوب آبکشی نمایید) و سپس با دستمال نخی تمیز خشک کنید، در غیر این صورت، مواد شوینده باقی مانده بر روی ظرف، در اثر رطوبت موجب رنگ زدگی ظرف می شود

۷. همواره ظرف را در محل مناسبی قرار دهید تا احتمال پرت شدن آن وجود نداشته باشد

نکات مهم:

۱. لطفاً شعله گاز متناسب با اندازه ظرف را انتخاب کنید و ظرف را روی شعله بزرگتر از ظرف قرار ندهید

۲. برای ظروف با درِ شیشه ای:

- از ضربه زدن به درِ شیشه ای پرهیز شود
- درِ شیشه ای، مستقیم روی حرارت قرار نگیرد
- اگر درِ شیشه ای شکست، تَرک برداشت و یا آسیب جدی دید، دیگر از آن استفاده نشود
- درِ شیشه ای داغ را با دستگیره‌های مرطوب بردارید و آن را بر سطوح سرد و مرطوب قرار ندهید
- از تماس چاقوها و ابزار آشپزخانه با درِ شیشه ای بپرهیزید که موجب خراش آن می‌شود
- درِ شیشه ای را تا زمانی که خنک نشده است، در معرض آب قرار ندهید



نحوه پخت و پز با سرویس قابلمه -تابه استیل بنتاتی

۱. روش پخت و پز بدون آب:

قرار گرفتن کامل درِ روی ظرف، از تبخیر آب جلوگیری می‌کند و به دلیل چرخش بخار آب در ظرف، پخت غذا به خوبی انجام می‌شود. هم چنین به دلیل آن که آب مواد غذایی از دست نخواهد رفت، خاصیت مواد غذایی حفظ می‌شود.

در روش پخت و پز بدون آب:

- از این روش اغلب برای پخت سبزیجات تازه و غذاهای دریایی استفاده می‌شود
- شعله کم و متوسط برای پخت و پز کافی است، مواد معدنی و ویتامین‌های غذا از بین نمی‌رود، و مزه غذا طبیعتاً خوش طعم خواهد بود

- در حین پخت غذا، درِ ظرف را باز نکنید. زمانی که بخار از در خارج شد، غذای شما آماده است



- نیازی به هم زدن غذا نیست

- ممکن است درِ ظرف به سختی باز شود که در این صورت، طبق توضیحات آمده در بند ۷ بخش "هنگام استفاده" اقدام نمایید

مواد غذایی را داخل ظرف بریزید و درِ آن را بگذارید. ظرف را روی شعله کم- متوسط قرار دهید، به طوری که شعله از کف ظرف بالا نیاید، ظرف را حرارت دهید. زمانی که درِ ظرف شروع به تکان خوردن کرد و یا بخار از لبه‌ی در خارج شد، با توجه به نوع مواد غذایی شعله را کم و یا خاموش کنید.



۲. روش پخت و پز با روغن سرد - ظرف سرد:

ظرف را از قبل گرم نکنید. روغن و غذا را همزمان داخل ظرف بریزید و درِ ظرف را بگذارید و شعله گاز را روشن کنید. زمانی که درِ شروع به تکان خوردن کرد یا بخار خارج شد، غذا حاضر است، در همان زمان چاشنی‌ها را به آن اضافه کنید. اگر آب غذا به تازگی تمام شده است، نیازی به افزودن آب نیست. اما اگر غذا در مدت طولانی بدون آب مانده است، کمی آب به آن افزوده شود.

