

BergHOFF®
Yes, you're right!

NACZYNIA DO GOTOWANIA NA KAŻDĄ OKAZJĘ



BergHOFF®

Yes, you're right!



NACZYNIA DO GOTOWANIA NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Zapraszamy Państwa do lektury przewodnika po naczyniach do gotowania marki BergHOFF, w którym zebraliśmy informacje na temat materiałów zastosowanych w naszych produktach i omawiamy ich wpływ na różne metody gotowania. Ponadto nasz przewodnik prezentuje podstawowe rodzaje naczyń do gotowania oraz użyteczne wskazówki dotyczące pielęgnacji i konserwacji.



BUDOWA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Każdy z tych elementów wpływa na właściwości i sposoby zastosowania naczynia.



DNO

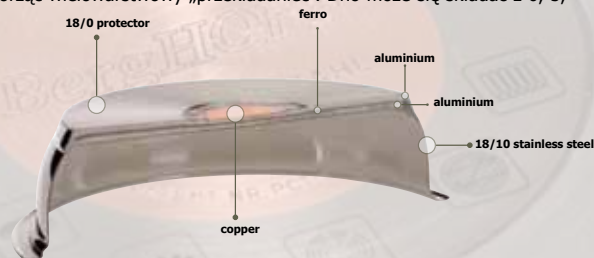
Jest to część garnka, która decyduje o przepływie energii cieplnej ze źródła ciepła do składników znajdujących się w naczyniu. Dobre dno zapewnia równomierny rozkład ciepła na całej swej powierzchni, bez ryzyka powstania stref o podwyższonej temperaturze, które mogą powodować przypalanie się potraw.

Dno może być wykonane z kilku warstw materiałów. Ich inteligentne połączenie pozytywnie wpływa na właściwości całego dna – różne materiały w różny sposób reagują bowiem na dodatkową porcję energii termalnej.

Dlatego w tej części garnka lub rondla znajdziemy zazwyczaj warstwy miedzi, aluminium i stali nierdzewnej. Miedź i aluminium to metale wyróżniające się dobrym przewodnictwem. Często stosowanym tworzywem jest ponadto materiał ferromagnetyczny. To właśnie dzięki niemu garnek lub rondel mogą być używane na płytach indukcyjnych. Podstawowym elementem takiej płyty jest silny elektromagnes o wysokiej częstotliwości, który generuje pole magnetyczne. Pole to wchodzi z kolei w interakcję z warstwą ferromagnetyczną w dnie, przekazując jej energię, która rozgrzewa naczynie. W przypadku technologii indukcyjnej elementem, który się nagrzewa, jest zatem sam garnek, nie zaś części składowe płyty, takie jak ceramiczna powierzchnia czy palnik gazowy. Istnieje bardzo prosta metoda, aby sprawdzić, czy naczynie jest dostosowane do płyt indukcyjnych – jeżeli przyłożony do dna garnka magnes przyczepi się do powierzchni, naczynie może być używane na płytach indukcyjnych.

Wszystkie naczynia do gotowania marki BergHOFF spełniają to kryterium.

W strukturze dna poszczególne materiały są ze sobą połączone, tworząc wielowarstwowy „przekładaniec”. Dno może się składać z 6, 5, 4 lub 3 warstw.





KORPUS

Zasadniczy wpływ na cechy każdego naczynia do gotowania mają materiał, kształt i rozmiar korpusu.

Podobnie jak w przypadku dna, materiałami, z których najczęściej wykonuje się korpus, są stal nierdzewna i aluminium, a ponadto żeliwo. Oferta firmy BergHOFF nie obejmuje naczyń do gotowania z miedzi.

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna to stop żelaza zawierający co najmniej 10,5% chromu, a także inne materiały (m.in. węgiel i nikiel), które gwarantują jego twardość i wytrzymałość. Najwyższej jakości stal nierdzewna określana jest symbolem 18/10, który oznacza procentowy udział chromu (18%) i niklu (10%) w stopie. Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej cieszą się dużą popularnością dzięki swojej wszechstronności.



Aluminium

Aluminium to najbardziej popularny surowiec do produkcji garnków i rondli. Wyróżnia je lekkość i bardzo dobre przewodnictwo ciepłe. Jest to zarazem tworzywo najtańsze.

Większość naczyń do gotowania marki BergHOFF z tej kategorii wykonana jest z odlewu aluminium. Niektóre wytwarzane są również z blachy aluminiowej. Wnętrze i/lub część zewnętrzna naczyń z odlewu aluminium pokryta jest specjalną powłoką.



Żeliwo

Żeliwo wprawdzie powoli się nagrzewa, ale mimo to producenci chętnie wykorzystują je do wytwarzania garnków. Z uwagi na swe właściwości, z żeliwa odlewa się przeważnie naczynia przeznaczone do powolnego gotowania, np. gęsiarki czy brytfanny. W przypadku tego tworzywa dłuższy czas nagrzewania jest rekompensowany zdolnością do wyjątkowo długiego utrzymywania ciepła – pod tym względem żeliwo jest nieporównywalne z jakimkolwiek innym materiałem. Żeliwne naczynia marki BerghOFF pokryte są na zewnątrz i wewnątrz emalią i mogą być używane zarówno na płytach grzewczych, jak i w piekarnikach (o ile są wyposażone w żaroodporne ręczki). Produkty w całości wykonane z żeliwa należy najpierw zahartować.



Żeliwo

Technologia multi-ply

Jedną z najbardziej innowacyjnych metod produkcji garnków i rondli jest technologia multi-ply (ang. „wiele warstw”). W naczyniu wytworzonym tą metodą wielowarstwowe jest nie tylko dno, lecz cały garnek. Co równie ważne, korpus i dno stanowią jednolitą całość, dzięki czemu ciepło błyskawicznie przechodzi od dna w kierunku ścianek i rantów. Jak wskazuje już sama nazwa naszej Inii Neo 5-ply, dno i korpus produktów z tej serii wykonane są z 5 warstw czterech różnych materiałów. Efekt to doskonałe przewodnictwo i dystrybucja ciepła, przy znakomitych wynikach w zakresie utrzymywania temperatury.



Technologia multi-ply

Materiał oraz budowa korpusu i dna – oto czynniki, które decydują o charakterystyce garnka lub rondla. Należy przy tym pamiętać, że każdy z wariantów posiada swoje zalety w zależności od wybranej metody gotowania. Aby doprowadzić wodę do stanu wrzenia, a następnie wykorzystać ją do gotowania, potrzebne jest ciepło pochodzące z dna. Sos uda się z kolei najlepiej, gdy ciepło będzie równomiernie rozprowadzane w dnie i wzdłuż ścianek naczynia.

POKRYWA

W naszej ofercie znajdują Państwo wiele naczyń z pokrywą. Jej kształt i rozmiar zależy od korpusu – główna funkcja pokrywy polega bowiem na skutecznym zamknięciu naczynia. Dobra pokrywa utrzymuje ciepło wewnątrz garnka, co skraca czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniej temperatury, pozwala zachować wartości odżywcze potraw oraz ich soczystość i wilgotność.





Pokrywa może być wykonana z tego samego materiału co korpus lub ze szkła. Szkło pozwala łatwiej kontrolować proces gotowania bez konieczności zdejmowania pokrywy. Niekiedy pokrywa posiada otwór dla odprowadzenia nadmiernej ilości pary, dzięki któremu pozostaje ona na miejscu i nie „tańczy” na garnku.



Seria Neo 5-ply została wyposażona w specjalny zawór na parę, który sygnalizuje nadmierną temperaturę w naczyniu, a tym samym pozwala uniknąć rozgotowania składników.



Nowoczesne zintegrowanie pokrywy i korpusu niesie dodatkowe korzyści, np. funkcję praktycznego wylewania płynów czy też możliwość pomysłowego ustawienia pokrywy na korpusie.



W przypadku wielu serii naczyń do gotowania marki BergHOFF pokrywy spełniają jeszcze jedną funkcję – mogą być użyte jako podkładka pod gorący garnek.

W garnkach z serii Orion i Invico pokrywa wyposażona jest w specjalną gałkę termiczną, która ułatwia oszczędzanie energii i zachowanie wartości odżywczych potraw. Cyfry i kolory na gałce termicznej pozwalają odczytać temperaturę bez zdejmowania pokrywy. Należy jednak pamiętać, że pokryw z założonymi gałkami nie wolno myć w zmywarkach, ani używać w piekarnikach.





UCHWYTY I GAŁKI

Uchwyty odgrywają dużą rolę jeśli chodzi o komfort pracy. Gdy są wykonane z żywicy fenolowej, nie nagrzewają się podczas gotowania, ale w ich przypadku naczyń nie wolno umieszczać w piekarniku. Odwrotnie wygląda sytuacja z garnkami żeliwnymi – rozgrzewanie się rączek rekompensuje możliwość korzystania z naczyń zarówno na płytach grzewczych, jak i w piekarniach. Dlatego też – dla Państwa wygody – do naczyń żeliwnych z serii Neo dołączamy dwie gałki na pokrywę: żeliwną do użycia w piekarniku i nienagrzewającą się do pracy na płytach kuchennych.

Warto też zwrócić uwagę na rozwiązanie zastosowane w rondlach i patelniach z serii Scala – przed wstawieniem naczynia do piekarnika ich długą rączkę można po prostu odkręcić. Tą innowacyjną funkcję znajdują Państwo również w linii Neo Cast marki BergHOFF.



Boczne uchwyty naczyń mogą być przymocowane do korpusu za pomocą nitów, śrub lub zgrzewów.





POWŁOKA ZAPOBIEGAJĄCA PRZYWIERANIU

Powłoka zapobiegająca przywieraniu sprawia, że przygotowywane potrawy łatwiej odrywają się od powierzchni naczynia. Dzieje się tak, ponieważ tworzy ona swego rodzaju barierę między jedzeniem a korpusem. W swoich produktach marka BergHOFF stosuje wielowarstwowe, przyjazne dla środowiska powłoki nowej generacji. Są one dodatkowo wzmocnione, co zwiększa ich żywotność. Jednocześnie powłoki marki BergHOFF umożliwiają prowadzenie zdrowego i ekologicznego trybu życia, ponieważ nie zawierają kwasu PFOA, ołowiu ani kadmu. Przygotowywane dzięki tej technologii potrawy nie przywierają do powierzchni naczynia, a to z kolei pozwala zmniejszyć zużycie tłuszczu lub całkowicie z niego zrezygnować. Dodatkową zaletą powłok marki BergHOFF jest wysoka odporność na zadrapania i ścieranie. Z uwagi na wysoką temperaturę i silne środki chemiczne stosowane w zmywarkach nie zalecamy mycia naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu tą metodą. Poza tym nie będzie to konieczne – ponieważ nic nie przyklei się do dna, nasze garnki szybko i skutecznie umyjemy ręcznie.

GARNKI, RONDLE I PATELNIIE, BEZ KTÓRYCH NIE MOŻESZ SIĘ OBYĆ.

Garnki dostępne są w różnych rozmiarach – w naszym asortymencie oferujemy głównie modele 16 cm/6 ¼", 18 cm/7", 20 cm/8" i 24 cm /10". W tego rodzaju naczyniach zastosowano dwa boczne uchwyty ułatwiające użytkowanie. Garnki stosuje się do gotowania w wodzie różnych składników, przygotowywania zup i duszonego mięsa.

Po zaopatrzeniu się w odpowiednich rozmiarów wkładkę, w naczyniach tych możemy też gotować na parze warzywa, kurczaka lub rybę. Potrawy są wówczas poddawane działaniu pary powstającej w wyniku wrzenia wody w garnku.



Sheriff Duck - zabawna wariacja na temat rondla



Rondle występują przeważnie w rozmiarze 16 cm / 6 ¼" i idealnie nadają się do przyrządzania mniejszych porcji lub sosów. Tym, co wyróżnia rondel, jest jego długa rączka.

Aby zapewnić większy komfort i bezpieczeństwo pracy, niektóre większe patelnie marki BergHOFF posiadają dodatkowy, krótki uchwyt.



Patelnia służy do smażenia w wysokiej temperaturze. Występują różne ich rodzaje, ale wszystkie posiadają długą rączkę. Wysoki rant patelni chroni np. przed przyskakiwaniem tłuszczem, zaś niski ułatwia zdejmowanie potraw na talerz (np. naleśników).

Patelnię grillową można łatwo poznać po charakterystycznym żebrzowaniu dna. Podczas smażenia składniki dotykają wypukłych grzbietów, które odpowiadają za charakterystyczny smak potraw przyrządzanych tą metodą. Pracując z patelnią grillową nie wolno zapomnieć o jednej rzeczy – tłuszczem należy posmarować potrawę a nie patelnię. W ten sposób łatwo ograniczymy spożycie tłuszczu. Na tle innych patelni grillowych szczególnie ciekawie prezentuje się model Neo marki BergHOFF, którego wewnętrzna powierzchnia posiada delikatny spadek od środka w kierunku ścianek. Dzięki temu tłuszcz i skropliny z potrawy zbierają się w zagłębieniu na obwodzie naczynia. Oczywiście dno patelni jest idealnie płaskie, co zapewnia szybki i równomierny transfer ciepła.



Do smażenia mięsa, zwłaszcza w głębokim tłuszczu, wykorzystuje się najczęściej głębokie patelnie, które zazwyczaj są wyposażone w pokrywę.





Wywodzący się z Azji wok przeznaczony jest do szybkiego podsmażania w wysokiej temperaturze. Należy przy tym pamiętać, aby nieustannie mieszać składniki, które pod wpływem ciepła mogą się łatwo przypalić. Ale ten wysiłek na pewno się opłaci – usmażone w woku mięso jest delikatne, zaś warzywa chrupiące. Co równie ważne, potrawy z woka są nie tylko smaczne, lecz również zdrowe.



Z północnej Afryki przywędrowało do nas z kolei tagine. Od innych naczyń już na pierwszy rzut oka odróżnia je nietypowa, stożkowata pokrywa, w której para wodna zbiera się w chłodniejszej, górnej części kopuły. Tam następuje skroplenie pary, woda spływa w kierunku potrawy, nadając jej kruchość i delikatność.



Szybkowar to urządzenie, które umożliwia przygotowanie potraw o wiele szybciej niż z użyciem tradycyjnych metod. Dzieje się tak za sprawą podwyższonego ciśnienia panującego wewnątrz naczynia. Zamykana pokrywa zapewnia szczelność garnka i zapobiega ulatnianiu się pary. Wysokie ciśnienie i temperatura radykalnie skracają czas gotowania, zaś para wodna pozwala zachować naturalną wilgotność i kruchość potraw.

Szybkowary marki BergHOFF zostały wyposażone w trzy niezależne systemy bezpieczeństwa:

1. zawór ciśnieniowy, który reguluje ciśnienie wewnętrzne i uwalnia parę
2. zawór bezpieczeństwa, który zapobiega nadmiernemu wzrostowi ciśnienia
3. automatyczny system wypuszczania pary, który uaktywnia się, gdy ciśnienie wewnętrzne przekroczy 160 kPa/1.6 bar.

Jeżeli zaś z jakichś przyczyn zawory nie zadziałają lub ciśnienie nadal będzie wzrastać, nastąpi otwarcie gumowej uszczelki, która uwolni nadmiar pary i zmniejszy ciśnienie wewnętrzne.

PONIŻEJ KILKA RAD, JAK UTRZYMAĆ NACZYNIA W IDEALNYM STANIE

Przed przystąpieniem do mycia, naczynia należy ostudzić. Gorących garnków nie wolno napełniać zimną wodą lub je w niej zanurzać.

Chociaż naczynia do gotowania marki BergHOFF są dostosowane do zmywarek, zalecamy mycie ręczne. Wysoka temperatura i silne detergenty stosowane w zmywarkach mogą bowiem doprowadzić do stopniowego zmatowienia produktu.

Należy unikać agresywnych detergentów opartych na kwasach cytrusowych lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Użycie ciepłej wody z dodatkiem płynu do naczyń oraz miękkiej ściereczki lub gąbki w zupełności wystarczy. Nie wolno stosować przyborów do szorowania z nylonu lub stalowej wełny, środków do czyszczenia pieców ani innych substancji i materiałów ściernych. Po umyciu naczynia opłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć miękką tkaniną.

Aby w łatwy sposób usunąć pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, naczynie należy napełnić wodą (tak aby zakryć dno), umieścić na płycie grzejnej i pozostawić na najniższym ustawieniu źródła ciepła do odmoknięcia (woda nie powinna kipieć). Pod żadnym pozorem do czyszczenia nie stosować narzędzi metalowych.

Naczynia należy ustawiać na palnikach, których średnice odpowiadają średnicom garnków.

Aby uchronić powierzchnię przed uszkodzeniem, nie wolno kroić składników umieszczonych w garnku lub patelni. W naczyniach nie należy ubijać i miksować składników.



Stal nierdzewna



Powłoka zapobiegająca przywieraniu



Żeliwo

Naczynia ze stali nierdzewnej

W wyniku przegrzania na powierzchni stali nierdzewnej mogą się pojawić niebieskie lub żółte przebarwienia. Nie mają one jednak wpływu na funkcjonalność produktu i można je łatwo usunąć za pomocą dobrego detergentu (np. środka do stali nierdzewnej marki BergHOFF).

Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu

Te naczynia należy myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą detergentu przeznaczonego specjalnie do mycia ręcznego.

Gruntowne usunięcie wszystkich zabrudzeń jest niezwykle ważne, ponieważ podczas kolejnego gotowania pozostałości jedzenia mogą spowodować przywieranie potraw.

Jeżeli przechowują Państwo naczynia, układając je jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, tak aby dno górnego garnka nie zarysowało powierzchni dolnego.

Żeliwo

Naczyni żeliwnych nie wolno myć w zmywarkach.

W przypadku niedokładnego wymycia i wysuszenia, na rantach naczyń mogą pojawić się drobne plamki. Aby zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem, plamki od czasu do czasu należy przetrzeć ręcznikiem kuchennym nasączonym olejem kuchennym, a następnie garnek umieścić na godzinę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 150°C. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do wystygnięcia. Zabieg ten spowoduje uszczelnienie zagrożonych miejsc.

Szczegółowe wskazówki na temat poszczególnych grup produktów znajdują Państwo w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.

WYRÓŻNIENIA

NEO Garnki



NEO 5-PLY Garnki



NEO GLASS Garnki



EARTHCHEF Garnki





BergHOFF

Boterbosstraat 6/1 - Industrieterrein Zolder-Lummen 2114

3550 Heusden-Zolder, Belgium

T. +32 (0)13 35 86 03

F. +32 (0)13 35 86 11

internationalsales@berghoff.be

www.berghoffworldwide.com