

RECHTECKIGE GRILLPFANNE AUS EISEN 38x26 cm

EDELSTAHLPFANNE, Dicke 2,5 mm. LINEE CARBONE PLUS DE BUYER MIT 2 EDELSTAHLGRIFFEN 38x26 cm



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Eisenpfanne wurde in jüngster Zeit wiederentdeckt, da sie beim Kochen keine giftigen Stoffe abgibt und ein Muss für optimale Ergebnisse beim Braten und insbesondere beim Anbraten ist.

Die Haupteigenschaft dieser Pfanne, gerade weil sie aus Eisen besteht, besteht darin, dass sie die Maillard-Reaktion, auch Karamellisierung genannt, fördert, d.h. die Umwandlung des in den oberflächlichen Teilen der Speisen enthaltenen Zuckers in Karamell: Das bedeutet, dass die köstliche Kruste, die sich z.B. auf Rippchen und Koteletts bildet, die in der Eisenpfanne gegart werden, nichts anderes als Karamell mit Blut und Fleisch ist.

Der besondere Geschmack von Steaks, Crêpes und Pommes frites, die in einer Eisenpfanne zubereitet werden, ist nicht das Ergebnis eines großmütterlichen Geheimtricks, sondern beruht auf diesem Umwandlungsprozess.

Ideal zum Braten und Sautieren, kann diese Art von Pfanne mit gutem Grund als Vielzweckpfanne bezeichnet werden: Sie können Fleisch und Fisch anbraten und grillen, Spieße zubereiten, verschiedene Gemüsesorten anbraten, Nüsse wie Mandeln und Sesam rösten und vieles mehr. Die Eisenpfanne eignet sich jedoch nicht zum Garen von Eintöpfen, Schmorgerichten, Aufläufen und Soßen. Säurehaltige Zutaten wie Zitronensaft, Essig und Tomaten sollten vermieden werden.

Dieses Metall reguliert die Hitze und verhindert, dass die Speisen beim Garen plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, weshalb wir empfehlen, Pfannen mit dickem Boden zu kaufen, damit die Temperatur optimal reguliert wird.

Eisen ist außerdem für alle Arten der Erwärmung geeignet (außer für das Garen in der Mikrowelle) und kann bedenkenlos in einen normalen Backofen gestellt werden, vorausgesetzt, der Griff besteht nicht aus einem anderen unverträglichen Material.

Darüber hinaus ist dieser wertvolle Küchenhelfer sehr langlebig und seine Leistung verbessert sich mit der Verwendung, vorausgesetzt, dass die richtige Pflege der Eisenpfanne befolgt wird: Sie sollte nach dem Gebrauch nicht gewaschen werden, sie braucht eine erste Brünierung, wenn sie neu ist, und regelmäßige einfache Behandlungen, um die Bildung von Rost und Schimmel zu verhindern und ihre Antihaftefunktion zu unterstützen.

EIGENSCHAFTEN:

Stärke: 2,5 mm

Griff: Stahl