Jak zacházet s nerezovým nádobím?



Kdo ví, proč nerezové nádobí je již dlouhodobě středem zájmu hospodyněk Snad **pro svůj elegantní vzhled**, který má dodat lesku i kuchyni. Snad **pro použitý materiál**, korozivzdornou ocel. Snad **pro vábení prodejců na termoakumulační dno**, které má rovnoměrně rozvádět teplo po ploše dna i úsporu elektrické energie. Snad **pro návnadu v podobě možnosti vaření bez vody a tuku**.

Klasická příprava pokrmů

Jak na to? **Začněte na nejvyšším stupni ohřevu** (cca 4 minuty na litinových plotnách elektrického sporáku, cca 2 až 3 minuty u plynového sporáku či sklokeramické desky). Poté **ohřev snižte na nejnižší stupeň**.

U elektrického sporáku či sklokeramické desky se vyplatí **využívat jejich zbytkového tepla**, které vydávají po vypnutí, k dovaření pokrmů. Podmínkou úspěchu, který přináší úsporu elektrické energie, je kvalitní nádobí, tj. dobré provedení jeho dna s dostatečnou tloušťkou a doléhající poklice.

Pozor na sůl!

Tekutiny (vodu na vaření brambor, rýže, zeleniny, slepice atd., mléko pro přípravu kaší – byť by se jednalo pouze o špetku soli) **solte, až dosáhnou bodu varu**! Budete-li připravovat minutky, maso, drůbež, ryby, zeleninu na dušení, prostě vše, co je zapotřebí solit, smažené pokrmy, postupujte následovně: nádobu krátce zahřejte na nejvyšším stupni ohřevu, přidejte potřebné množství oleje a teprve poté, až se rozpálí, dejte do nádoby z nerezu potravinu. **Dávejte si pozor, abyste nerezové nádobí nikdy nepřehřívali!**

Sůl na dně nerezového nádobí způsobuje bílé "kráterky", které se nedají odstranit. Jedná se o estetickou vadu, která nesnižuje funkci nádobí.

Příprava zeleniny bez použití vody

Zeleninu opláchněte, nechte okapat, **vložte do studeného (!) nerezového kastrolu či hrnce**, přiklopte pokličku a přibližně **4 až 5 minut vařte na středním stupni ohřevu**. Poté plotýnku přepněte na nejnižší stupeň, při kterém zeleninu dovaříte. U elektrického sporáku či sklokeramické desky lze k dovařování využít zbytkového tepla plotýnky.

Bude-li při vaření na nejnižším stupni ohřevu unikat pára z nádoby ven (jedná se o signál špatně těsnící pokličky), pokrm v průběhu vaření raději zkontrolujte a případně přidejte několik lžic vody.

Příprava masa, drůbeže, ryb bez použití tuku

Nerezovou nádobu rozpalte na středním stupni ohřevu, vložte neosolené (!) porce a přitiskněte je ke dnu. Plátky masa se nejdříve "přilepí" ke dnu a po 3 až 4 minutách (záleží na kvalitě masa) samy ode dna odskočí. **Plátky otočte** a pokračujte stejně i po jejich druhé straně. Maso, drůbež, rybu solte až po vyjmutí z nádoby.

Při dušení přidejte k připravovanému pokrmu pár lžic vody, přiklopte pokličku a přepněte elektrickou plotýnku či plynovou na nejnižší stupeň.

Pár kapek vody prozradí, zda je nádoba správně rozehřátá: po vstříknutí se "roztančí" po dně. Nikdy se nesnažte maso odlepit ode dna nádoby násilím!

Zbytky jídla nerezu nesvědčí

Nikdy nenechávejte v nerezu zaschnout zbytky jídla, protože při jejich odstraňování si nádobí můžete poškodit. Při jeho mytí nikdy **nepoužívejte houby s drsným povrchem, drátěnky, tekuté či klasické písky**. Nerezové nádobí hned po umytí otřete do sucha, neboť při pomalém osychání se na něm mohou objevit skvrnky, které snižují jeho estetický vzhled. Stane-li se, že zbytky jídla v nerezu zaschnou, nechejte je odmočit (můžete do vody přidat trochu mycího prostředku). Nikdy se nesnažte zbytky jídla seškrábat násilím, protože byste si nádobí poškrábali.

Co se zabarvením nerezu?

Nahnědlé až hnědé zabarvení vnějšího povrchu nerezového nádobí je signálem nesprávného používání, při kterém dochází k nežádoucímu přehřátí jejich materiálu. **Bohužel se jedná o zabarvení trvalé, které nejde odstranit**

. Má-li nádobí ucha z plastu, případně v kombinaci s kovem, může při nesprávném používání dojít i k jejich poškození.

Chcete-li se vyvarovat nehezky vypadajícího zahnědlého nádobí, zbavte se zlozvyku – vůbec není jedno, na které plotýnce vaříte. **Průměr použité plotýnky elektrického či sklokeramického sporáku musí být stejný nebo o něco málo menší, než je průměr dna použité nádoby.** Vaříte-li na plynu, **nesmí plamen plynového sporáku přesahovat okraje dna nádob** (je vhodné používat rozptylovací síťku nebo varnou – železnou plotýnku).

Objeví-li se na nerezovém nádobí duhové skvrny, neklesejte na mysli. Připravte si **roztok octa nebo citrónovou šťávu** a nádobí jím umyjte. Duhové zabarvení zmizí.

Občanské sdružení spotřebitelů TEST, www.dtest.cz