

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

(KIWAME / KIWAME JAPAN)

«Сковорода мечты» - исключительная стойкость к коррозии и отсутствие необходимости в трудоемком уходе при сохранении достоинств стальной сковороды.

Сделано в Японии

ВНИМАНИЕ

Для долгого и безопасного использования обязательно прочитайте данное Руководство.

СКОВОРОДА МЕЧТЫ

KIWAME – это серия сковород высочайшего качества, сделанных из стали со специальной термообработкой.

Специальная термообработка: На поверхности стального листа сформированы слои нитрида и оксида железа, что обеспечивает исключительно высокую прочность и стойкость к коррозии.

Преимущества KIWAME

- Накопленное тепло целиком передается пищевым продуктам – жареные блюда выходят хрустящими и аппетитными.
- Масло хорошо растекается по поверхности сковороды KIWAME, которая к тому же отличается высокой износостойкостью.
- При приготовлении пищи железо естественным образом попадает в организм.
- Сковорода отличается исключительно высокой стойкостью к коррозии, не требует сложного ухода и легко чистится.
- Можно использовать с любыми источниками тепла для приготовления пищи, включая 200iVH (индукционная плита).

Однако с индукционными нагревателями нельзя использовать сковороды 16 см, 18 см, сковороды для быстрого обжаривания в масле, малые сковороды для яичного рулета, азиатские (глубокие) сковороды, пекинские сковороды 27 см и китайские сковороды 27 см.

Однако с индукционными нагревателями нельзя использовать азиатские сковороды.

***О цветных разводах на поверхности**

В результате специальной термообработки могут возникать характерные цветные разводы; однако, слои нитрида и оксида железа сформированы равномерно, и наличие разводов никак не отражается на приготовлении пищи.

Для получения хорошего результата на сковороде *KIWAME*

Прежде всего – «промасливание»

Как следует из названия (*KIWAME* означает «чрезвычайно»), эти сковороды исключительно стойки к коррозии и поэтому не имеют антикоррозийного покрытия. Сковороду можно использовать сразу же после того, как ее промыли изнутри и снаружи (можно пользоваться моющими средствами) и промаслили. При этом нет необходимости прокаливать сковороду перед промасливанием.

Перед самым первым использованием сковороды тщательно промаслите ее.

1. Наполните сковороду маслом на 1/3 высоты и грейте в течение 5 мин. на слабом огне.
2. Выключите огонь и слейте масло в какой-либо сосуд.
3. С помощью бумажного полотенца и т. д. удалите остатки масла с внутренней поверхности сковороды, тщательно втирая его.

Подготовка перед каждым использованием – «промасливание»

Профессиональные повара и люди, имеющие опыт обращения со стальными сковородами, обязательно выполняют промасливание перед каждым приготовлением пищи. При этом пища не пригорает и получается более вкусной.

1. Поставьте сковороду на плиту и разогрейте на среднем огне.
2. Налейте достаточно масла (с половник) и размажьте его по сковороде.
3. Когда масло разогреется и сковорода промаслится, слейте масло в какой-либо сосуд.

После этого налейте нужное количество масла и приступайте к приготовлению пищи.

*Промасливание необходимо для того, чтобы обеспечить одинаковую температуру по всей поверхности сковороды, а также промаслить поверхность.

После использования

Сковорода - это не контейнер для хранения пищи; поэтому готовое блюдо сразу же переложите в другой сосуд.

1. Пока сковорода еще не остыла, промойте ее горячей водой с помощью щетки и т. д. (Не пользуйтесь посудомоечной машиной).

*Перед мойкой сотрите масло и загрязнения, насколько это возможно, с помощью бумажного полотенца и т. д.

2. После мойки слейте воду и насухо протрите.

При использовании моющих средств вместе с загрязнениями легко удаляется и «впитанное» масло; поэтому следуйте вышеуказанным рекомендациям.

<<Уход после варки и тушения>>

- 1) При варке, тушении и т. д. кипящей водой удаляется часть впитанного масла; поэтому после использования промойте сковороду, просушите и нанесите тонкий слой масла.

Уход за сковородой

•Если сковорода пригорела...

Если сковороду залить горячей водой и кипятить в течение некоторого времени, нагар размягчается и легко удаляется с помощью щетки и т. д.

•Если к поверхности пристали загрязнения...

***В этом случае обязательно пользуйтесь газовой плитой.**

1. Разогревайте загрязненную часть сковороды на полном огне, полностью выжигая загрязнения до тех пор, пока перестанет выделяться дым.
2. Когда сковорода остынет, удалите загрязнения изнутри и снаружи с помощью металлической щетки или скребка.
3. Протрите всю сковороду моющим средством с помощью металлической или пластиковой щетки, а затем промойте водой и насухо вытрите. После этого прокалите в течение 5 мин. на среднем огне. Когда сковорода остынет, выполните промасливание (1.2.3).

В чем секрет приготовления вкусных жареных блюд?

Ответ: правильная температура жарки.

Если вы приобрели качественные продукты и тщательно их разделили, но ошиблись в температуре приготовления (это особенно относится к слишком высокой температуре), то все ваши усилия пойдут насмарку, и ничего уже нельзя будет исправить. Ниже указаны три причины, по которым температура приготовления пищи имеет большое значение.

1. Сахар.

Сахар, будь то входящий в состав продуктов или добавленный в качестве приправы, нагревается и создает наилучший аромат при температуре порядка 170-180 град. Это называется «карамелизация».

2. Масло.

Масло также создает при нагревании характерный аромат, примерно при той же температуре, что и сахар.

3. Белок и сахар, аминокислоты и сахар

Эти компоненты вступают при нагревании в химические реакции, в результате которых по всему дому разносится аппетитный запах. Этот приятный запах принадлежит группе веществ под названием меланоидины.

Эти три явления возникают при приблизительно одинаковой температуре. Возникают ли все три явления одновременно зависит от ингредиентов и специй, но как бы то ни было, именно эти явления определяют вкус жареных блюд.

Описывая жареные блюда, часто использует выражение «подрумяненная» или «золотистая» корочка – этот цвет свидетельствует о наличии указанных трех явлений.

170-180 град.

Обязательно выдерживайте эту температуру. В кулинарных телепрограммах иногда советуют «хорошенько разогреть сковороду, чтобы масло задымилось» .

Но масло дымится при слишком высокой температуре.

Если масло дымится, это значит что оно портится. Это и не вкусно, и не полезно для здоровья. Четко выдерживайте указанную температуру.

В последнее время пищу часто готовят при слишком высокой температуре.

Во многих японских домах пищу жарят при слишком высокой температуре. Это особенно часто бывает при использовании сковород с фторполимерным покрытием.

Такое покрытие не плавится до температуры порядка 260 град. Однако, в течение двух-трех месяцев покрытие изнашивается, и приходится покупать новую сковороду. Обычно это вызвано тем, что пищу готовят при температуре свыше 260 град., хотя 180 град. – это предел правильной температуры.

Почему же так происходит? Дело в теплопроводности фторполимера. Коэффициент теплопроводности фторполимера в 217 раз меньше чем у железа. Поскольку фторполимерное покрытие представляет собой очень тонкую пленку, какая-то часть тепла передается, но этого недостаточно. Поскольку при этом ингредиенты не прогреваются так же быстро, как на стальной сковороде, приходится готовить пищу на сильном огне. Нужно использовать кухонную утварь в соответствии с ее особенностями. Основной принцип кулинарии – «правильно готовить правильные ингредиенты, пользуясь правильной утварью». Наслаждайтесь вкусной и здоровой пищей.

При использовании сковороды на индукционных плитах

На газовой плите теплота пламени нагревает сковороду со всех сторон. С другой стороны, на индукционной плите тепло передается дну сковороды, которое касается кольцевой конфорки. При этом возникает значительная разница в температуре этого кольцевого участка и остальных частей сковороды, что может привести к деформации (вздутию) дна вследствие теплового расширения.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Поставив сковороду на индукционную плиту, не включайте сразу сильный нагрев. Кроме того, ни в коем случае не прокаливаете сковороду.

Советы по использованию

Сначала установите слабый нагрев и прогрейте сковороду в течение некоторого времени, а затем постепенно увеличивайте нагрев до среднего; по достижении нужной температуры начинайте приготовление пищи. Это поможет предотвратить деформацию дна сковороды.

Если дно все же вспучилось

Масло собирается на вогнутых участках дна. Кроме того, сковорода теряет устойчивость на индукционной плите. Однако на качестве приготовления пищи это почти не сказывается, так что можно продолжать пользоваться сковородой.

***К сожалению, выправить дно невозможно.**

•Если ослабло крепление ручки

В процессе использования крепежные болты деревянной ручки могут ослабнуть, и ручка начнет болтаться. В этом случае вставьте отвертку или другой прочный предмет в углубления под болты и затяните их, вращая по часовой стрелке.

•Ручку можно заменить

Если ручка подгорела, треснула или болтается даже после затягивания болтов, ручку и болты можно заменить новыми (за плату). За сменными деталями обращайтесь к дистрибьютору.

ВНИМАНИЕ

При длительном использовании болты могут приржаветь. Для замены и ремонта ручки обращайтесь к дистрибьютору.

•Иногда приготовленная пища приобретает темный оттенок.

Когда в стальной утвари готовят такие блюда как кимпира-гобо (тушеная морковь с корнем лопуха) или рэнкон-итаэм (обжаренный корень лотоса), цвет блюда может получаться темнее, чем в алюминиевой сковороде. Так происходит потому, что корень лопуха, корень лотоса, аралия, баклажаны и некоторые другие продукты поглощают много железа.

Кроме того, если надолго оставить продукты в сковороде, они приобретают специфический вкус из-за чрезмерного содержания железа.

•В процессе использования цвет сковороды может меняться.

При длительной варке продуктов с высоким содержанием кислот, например, при приготовлении томатного соуса или фруктового джема, поверхность сковороды может побелеть.

В приготовленной пище содержится много железа. Это несколько не вредно для здоровья.

Кроме того, в таких случаях нитрид железа, образованный в результате термообработки, остается практически нетронутым, а при последующем нагреве сковороды на месте побелевших участков образуется окисная пленка с радужным оттенком.

При изменении цвета можно продолжать пользоваться сковородой.

По мере приготовления пищи с использованием масла поверхность сковороды постепенно вернется в прежнее состояние.

Надпись на этикетке

Материал сковороды: холоднокатаная листовая сталь

Толщина дна:

- 1.6 мм (все изделия, кроме указанных ниже)
- 1.2 мм: азиатская сковорода
- 2.0 мм: большая сковорода для яичного рулета
сковорода для пассерования 24 см, 26 см,
сковорода для блинов 26 см
- 3.0 мм: сковорода для тэмпура S (20 см), M (24 см)
- 3.2 мм: сковорода для тэмпура L (28 см), сковорода для сукияки
толстостенная сковорода 24 см, 26 см, 28 см

Материал ручки:

- серия KIWAME дерево (с уретановым покрытием)
- серия KIWAME JAPAN дерево (без покрытия)
- серии KIWAME и KIWAME JAPAN (сковорода для тэмпура, сковорода для сукияки, двуручная китайская сковорода, пекинская сковорода, вспомогательная ручка у сковороды для стейка)
сталь

Официальный сайт

<http://www.riverlight.co.jp/>

Благодарим за покупку!

Храните данное Руководство, чтобы пользоваться сковородой в течение долгого времени.

Riverlight Co., Inc.

261 Kawarago, Shiroy, Chiba 270-1403