InfoProdukt.pl
AGD RTV IT FOTO LIGHT
Bezpłatny dodatek tematyczny

GARNKI

PATELNIE, NACZYNIA, SZYBKOWARY

GARNKI I PATELNIE ELEKTRYCZNE, POWŁOKI

Ważne detale, czyli co ułatwia gotowanie i smażenie. Str. 18

Podstawowe zasady klasyfikacji garnków i patelni. Str. 10

Design: znaczy funkcjonalnie, wygodnie i... ładnie. Str. 20

od redakcji...

Garnek!
To brzmi... dumnie

Od pewnego czasu mamy do czynienia z ciekawym zjawiskiem – zlewy awansowały do rangi zlewozmywaków, producenci wręcz nie życzą sobie, by używać tego popularnego niegdyś określenia. Krany też nie są już kranami tylko armaturą (kuchenną lub łazienkową) albo bateriami. Fakt, i jedne, i drugie bardzo się przez ostatnie lata zmieniły, wypiękniały – można powiedzieć, zyskały nowe funkcje, ale ich pierwotne przeznaczenie nadal pozostaje takie samo. Tymczasem garnki i patelnie są wciąż garnkami i patelniami. Czy to znaczy, że się nie zmieniły? Nie wypiękniały? Nie są lepsze niż dawniej? Nic bardziej mylącego, postęp i w tej dziedzinie jest ogromny. Dopracowywany jest każdy szczegół – od uchwytów po dno, to ostatnie urosło zresztą do rangi najważniejszego elementu budowy, zaczęto też stosować nowoczesne powłoki, które pokrywając wnętrza naczyń, mają ułatwiać zmywanie. Uchwyty się nie nagrzewają, można je odczepiać, by np. stalową patelnię wstawić do piekarnika, a potem mocno rozgrzaną wyjąć bez obawy. Ziemniaki czy makaron można już odlewać nie zdejmując pokrywy, więc gorąca para także nie jest taka groźna. A żeby było jeszcze wygodniej, można gotować ryby w całości, a szparagi stojące „na baczność", A żeby było jeszcze zdrowiej – wymyślono garnki do gotowania na parze. A żeby było jeszcze prościej powstały patelnie i garnki elektryczne – idealne, gdy nie ma instalacji gazowej…

Udogodnienia można mnożyć, bo każdy producent, którego produkty liczą się na rynku, a on liczy się z klientami, stara się udoskonalać swoje wyroby, żeby były jeszcze atrakcyjniejsze.

Na szczęście mimo tych wszystkich nowinek technicznych i technologicznych nikt nie wpadł na pomysł, by zmienić tradycyjne nazwy – i tak garnki pozostały garnkami, a patelnie patelniami, no może pojawiły się ryżowary i zupowary, ale to przecież drobiazg…

Ula Bajorek
u.bajorek@infomarket.edu.pl

Dlaczego my?

Przede wszystkim dlatego, że „InfoProdukt" (Grupa iMEs) zrzesza ponad 50 najlepszych w kraju fachowców i dziennikarzy zajmujących się tematyką sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Działamy nieprzerwanie na rynku medialnym, informacyjnym i szkoleniowym od 20 lat i we wszystkich niemal jego kanałach – a na pewno wszystkich najważniejszych – prasie, radio, telewizji i Internecie.

Byliśmy nie tylko twórcami pierwszego w Polsce czasopisma dla branży AGD-RTV, ale i e-marketplace (1998 rok, kiedy WWW raczkowało…). Opracowaliśmy i wykonaliśmy też pierwsze w Polsce fachowe testy (dziś testy to parodia).

To do nas też należy największy w Polsce magazyn handlowy „InfoMarket", a przy okazji jesteśmy też czołowym dostawcą treści i informacji dla większości sieci handlowych i sklepów w Polsce (e-kontent). Wiele z nich także szkolimy.

Oczywiście, nie jesteśmy najlepsi i najmądrzejsi, ale na pewno jedyni, którzy mogą prosto, szybko (a na pewno wprost) powiedzieć Ci, w którą markę warto inwestować i który jej produkt najlepiej wybrać – tak do domu, jak i do handlu.

Nasze dane o produktach dotyczą tylko i wyłącznie aktualnych (liniowych) produktów z bieżącej oferty producentów na polski rynek. Jeśli szukasz najlepszej ceny, okazji i taniochy, nasze produkty medialne nie są dla Ciebie. Warto też dodać, ze nie zajmujemy się pisaniem i tworzeniem (pseudo) opinii, recenzji, konkluzji, reminiscencji czy testów (zwykle pod reklamkę). Nie stawiamy też gwiazdek z nieba i nie jesteśmy uwiązani na jakimkolwiek sznurku.

Oczywiście, żyjemy też z reklam, ale mamy ten komfort, że w ciągu 20 lat wystąpiły u nas wszystkie najważniejsze firmy nad Wisłą. To jest nasza gwarancja i zarazem rękojmia (o tej prawnej przeczytaj obok).

Gwarancja i rękojmia
(a jeszcze do niedawna niezgodność towaru z umową)

W odniesieniu do aspektów prawnych na rynku bardzo często używane są niezrozumiałe określenia, nazwy czy definicje. Warto wiedzieć, że w Polsce funkcjonuje naprawdę dobre, efektywne prawo konsumenckie. To jego nieznajomość i brak wiedzy praktycznej sprawiają, że postrzegamy je na co dzień zgoła odmiennie. Inaczej bowiem odniesiemy się, kiedy ktoś (sprzedawca czy klient) mówi o gwarancji, a inaczej, kiedy użyje zwrotu „gwarancja normatywna". Oczywiście, wszelkie przedrostki czy dopełnienia, i w ogóle zabawa słowem prawnym, ma na celu zwykle wzrost prestiżu i próbę postawienia się „ponad" innymi czy ponad prawem. Tymczasem pamiętajmy, że litera prawa jest tylko jedna i nakłada określone prawa i obowiązki zarówno na konsumenta, jak i sprzedawcę. Rodzaj i tryb transakcji (na odległość przez Intermet, na firmę) jest zagadnieniem drugoplanowym.

Pamiętaj:

– z umową sprzedaży, a więc ze wszelkiego rodzaju reklamacjami, które miały miejsce do 24 grudnia 2014 roku, wiążą się trzy instytucje prawne. Są nimi: obowiązek zgodności towaru z umową, rękojmia oraz gwarancja;

– do transakcji i umów, które miały miejsce po 24 grudnia 2014 roku, stosuje się już tylko dwie instytucje prawne. Są nimi rękojmia oraz gwarancja, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest inna od rękojmi dla konsumentów;

– na przedsiębiorcę, jako profesjonalistę nałożone są nieco większe obowiązki, jak np. sprawdzenie rzeczy w odpowiednim czasie. Podobieństwem jest natomiast termin do złożenia reklamacji w ramach rękojmi, który wynosi 2 lata zarówno dla przedsiębiorcy, jak i dla konsumenta;

– instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa;

– należy wiedzieć, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane" są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.

Więcej porad prawnych znajdziesz tutaj:

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny
– jak z nim postępować?

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny określany też jako elektrośmieci lub elektroodpady to zepsute lub nieużywane urządzenia AGD-RTV, sprzęt komputerowy, świetlówki, a także zasilane prądem stałym lub zmiennym zabawki, sprzęt sportowy, czy medyczny. Zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, zarówno na konsumentach, jak i na tzw. wprowadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, spoczywają określone obowiązki. Pierwsi są zobowiązani do właściwego postępowania z elektrośmieciami, a drudzy do zorganizowania systemu zbiórki i przetwarzania tego sprzętu. Warto pamiętać, że wyrzucanie elektrośmieci wraz z innymi odpadami jest zakazane i grozi karą grzywny.

Pamiętaj!

- klient może oddać w sklepie zużyty sprzęt, jeśli kupuje nowy na zasadzie „jeden za jeden". Kupuje lodówkę – oddaje starą,
- w ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie,
- lista punktów gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny znajduje się na stronie urzędów gmin,
- za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie jego właściciel,
- konsument może zostawić zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, w sytuacji, gdy jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.

W cenę sprzętu elektrycznego i elektronicznego wliczany jest koszt gospodarowania odpadami (KGO). Opłata jest w całości przeznaczana na proces zbiórki elektroodpadów przez producentów lub organizacje odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W zależności od rodzaju sprzętu i organizacji może być ona różna.

Partnerem ekologicznym przewodnika jest:

REMONDIS® ELECTRORECYCLING

Więcej informacji o ZSEiE znajdziesz tutaj:

Szanowny kliencie indywidualny!

Dziękujemy za kupno naszego magazynu i wizytę na naszej stronie. Pozostań z nami dłużej i spokojne zapoznaj się z przygotowanymi informacjami. Dzięki nim wybierzesz nie tylko sprawdzoną, uznaną w swoim segmencie markę, ale i dobry jakościowo i funkcjonalnie produkt. Pamiętaj, że powinien on służyć przez wiele lat. W dobie permanentnego chaosu informacyjnego i wszechobecnej tandety szczególnie zalecamy starą dewizę:

„lepiej dwa razy sprawdzić, niż raz za błąd zapłacić".

Dzięki naszemu doświadczeniu oraz informacjom przygotowanym przez najlepszych w kraju specjalistów poznasz zupełnie inny obraz rynku. Do tej pory być może kojarzył Ci się on z wieczną promocją, niską ceną i niezrozumiałymi pojęciami. My to zmienimy. Pamiętaj jedynie, że:

– nie ma niepsujących się produktów – katastrofie uległ nawet najdoskonalszy technicznie i technologicznie na naszej planecie prom Challenger. Ważne jest jednak to, kto daje maksymalne z możliwych bezpieczeństwo produktu oraz zapewnia jakość, przyjemność i komfort jego użytkowania;

– kupowanie czegokolwiek przez pryzmat ceny to najgorszy z możliwych scenariuszy. Ważniejsze są choćby doświadczenie marki, jej specjalizacja oraz to, czy produkt znajduje się w regularnej, liniowej ofercie danego producenta. Podobnych, o wiele ważniejszych od ceny przymiotów, jest wiele.

Jeśli jednak wolisz kupić najtaniej, podstawionego „generała" albo słynny promocyjny „mock up", a więc ogołocony ze wszystkiego produkt, który ma tylko jedną zaletę – w pełni nadaje się do cenowej, promocyjnej rzezi – nie trać czasu i od razu wybierz porównywarkę cenową albo pchli targ opinii i tam szukaj produktu dla siebie.

Jeśli masz jednak inne zdanie, zapoznaj się z naszym dekalogiem zakupowym świadomego konsumenta (patrz obok) i przejdź do innych stron i sekcji naszych magazynów i stron WWW.

Dane i zapytania prosimy kierować na adres: instytucje@elektrospecjalisci.pl.

E-MAIL

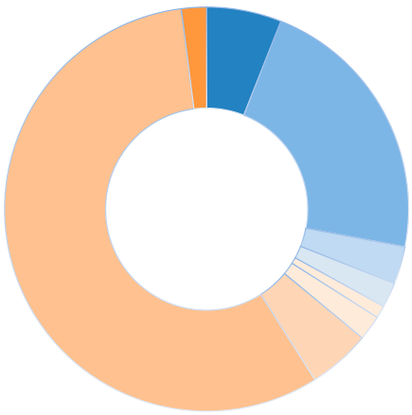
INFOPRODUKT

InfoMarket Sp. z o.o.
Ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa
Tel. (22) 835 19 17

Garnki – wydanie II
(poprawione i uzupełnione)

W przygotowaniu numeru wykorzystano materiały i opracowania prasowe firm. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść oraz przekaz reklam. Wydawnictwa InfoMarket mają charakter informacyjny i nie są ofertą handlową w rozumieniu prawa. Redakcja zastrzega sobie prawo do błędów wynikających z opracowania, interpretacji technicznej oraz składu i druku. InfoMarket nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego wykorzystania danych, opracowań oraz materiałów zamieszczonych w wydawnictwach spółki.

Struktura dystrybucji poradnika **InfoProdukt – Garnki**



- Wydanie drukowane – kanał dystrybucyjny (trade)
- Wydanie drukowane – kanał konsumencki (salony prasowe)
- Wydanie drukowane – kucharze, studia kulinarne
- Subskrypcje i pobrania cyfrowe
- Subskrypcje i pobrania kontentowe
- Newsletter własny (trade)
- Newsletter własny (konsument)
- Mailing ogólnopolski (Wp.pl, Interia.pl, inni)
- Targi, imprezy wystawiennicze

Łączna wysyłka: 486 tys.!

Magazyn w wersji cyfrowej

Przed korzystaniem z wersji cyfrowej zapoznaj się z ważnymi ikonkami z interaktywnego menu sterowania. Aby przenieść magazyn do smartfona lub tabletu, musisz zeskanować kod QR.

Internet – strony, linki, łączenia	**Dane** – słowniki, alfabety, informacje	**Sterowanie** – filmy, zdjęcia, programy
WWW Lokalna strona WWW	WIĘCEJ Przekierowanie	PREZENTACJA Pokaż prezentację
WWW Globalna strona WWW	INFO Inne informacje	FILM Wyświetl film
E-MAIL Wyślij e-mail	EVENT Przypomnienie daty	SLAJDY Pokaz slajdów
FACEBOOK Linkowanie do Facebooka	PROMOCJA Akcja, promocja	POWIĘKSZ Powiększenie
TWITTER Linkowanie do Twittera	PRAWO Porady prawne	OPINIE Badanie konsumenta*
POBIERZ Ściągnij plik	MARKA Alfabet marek	BENCHMARK Benchmark*
KONTAKT Dane teleadresowe	POJĘCIE Słownik pojęć	STATYSTYKI Statystyki*
SKLEP Gdzie kupić	JEDNOSTKI Almanach jednostek	E-LEARNING E-learning*

*Aplikacje dostępne na zamówienie

Kupuj głową, nie ceną!

(dekalog świadomego konsumenta i sprzedawcy)

1. Nigdy nie wyszukuj produktów z najniższą ceną w Internecie lub w cenowej promocji. Nigdy i nikomu też ich nie polecaj.
2. Wybieraj produkty tylko i wyłącznie z aktualnej oferty oficjalnego przedstawiciela na dany rok i dany kraj.
3. Odróżniaj prawa i obowiązki związane z kupnem/sprzedażą przysługujące do 24 grudnia 2014 r. i całkiem inne obowiązujące po tej dacie (patrz ramka obok).
4. Nie wybieraj produktów na bazie lakonicznych porad, krótkich zestawień czy przypadkowych artykułów na zasadzie „zapchajdziury".
5. Unikaj speców i guru od wszelkiego typu gwiazdek, rankingów, konkluzji, recenzji i pseudotestów. W prasie, radio, Internecie i telewizji też.
6. Trzymaj siebie, kupiony sprzęt, a także bliskich z daleka od amatorów, nieznających się na sprzęcie i przeznaczonych do niego akcesoriach.
7. Uważaj na tzw. wolny rynek oraz zakres i obszar działania eurogwarancji. Produkt kupiony za granicą wcale nie musi być zawsze w Polsce naprawiony.
8. Pytaj o radę doświadczonych ekspertów i sprawdzonych sprzedawców. Kupuj od uznanych specjalistów z tradycją i doświadczeniem w handlu.
9. Korzystaj z systemów ratalnych, poszerzaj gwarancje i ubezpieczaj siebie i sprzęt od ryzyka. Ale wcześniej policz, ile dokładnie to kosztuje.
10. Podatek VAT zawsze trzeba płacić, podobnie jak płaci się za niewiedzę. Nie słuchaj więc, nie lansuj i nie powtarzaj handlowych frazesów.

DETERMINANTY – WYBORU DOBRYCH NACZYŃ

Miłośnicy kuchni, którzy często gotują dla rodziny oraz znajomych, wiedzą, że same umiejętności związane ze sztuką kulinarną są ważne, ale na pewno nie najważniejsze. Liczy się bowiem także odpowiednie wyposażenie.

Fot. Fissler, Teflon™, Galicja, Concept, Amica

Teoretycznie garnek jaki jest, każdy widzi, a jednak nieodpowiednio dobrane naczynie może nawet zepsuć smak potrawy, choćby ją przypalić. Często też pozostawianie dania w naczyniu do przechowywania nieprzystosowanym może sprawić, że będzie ono szkodliwe dla zdrowia. Co zatem wpływa w największym stopniu na to, że garnek czy patelnia są dobre? Oto podstawowe elementy.

1 Materiał

Od niego wiele zależy. Przede wszystkim pod wpływem oddziaływania wysokiej temperatury (a przyrządzanie wielu dań, zwłaszcza obiadowych, jej wymaga) nie powinien wchodzić w reakcję z gotowanymi bądź smażonymi potrawami. Producenci bardzo tego przestrzegają, więc materiały stosowane obecnie do produkcji naczyń są dla zdrowia bezpieczne. Praktycznie naczyń z „czystego" aluminium, które w dłuższym czasie zmieniało smak potraw (a jeszcze do niedawna wykonane z niego garnki dominowały), już się nie stosuje w takiej jak dawniej formie. Nie znaczy to jednak, że się z aluminium nie korzysta, nadal jest ono stosowane do produkcji naczyń do gotowania, gdyż jest materiałem lekkim i doskonale przewodzi ciepło, tyle że najczęściej stosuje się je „jako warstwę" dna garnka czy patelni. Dziś dominuje dobrej jakości stal nierdzewna, sporo też jest naczyń ceramicznych, szklanych (bardzo neutralne), a także daje się zauważyć powrót wszelkiego rodzaju naczyń żeliwnych (emaliowanych bądź „surowych") oraz glinianych. Jednakże dwa ostatnie nie nadają się ani do mycia w zmywarce, ani do przechowywania w nich potraw, wymagają również odpowiedniego przechowywania oraz właściwej konserwacji. Nie zmienia to jednak faktu, że mają szereg zalet.

2 Powłoki

Coraz więcej naczyń do gotowania i smażenia powlekanych jest nowoczesnymi powłokami. Są one trwałe, nie wchodzą w reakcje z produktami spożywczymi, nie zmieniają smaku ani nie pogarszają jakości potraw, a przyrządzane dania do nich nie przywierają, więc dzięki powłokom naczynia łatwe są do mycia. Takie powłoki mają maja różny skład i zastrzeżone przez producenta nazwy. Najpopularniejsze są fluoroplastikowe z grupy PTFE (PoliTetraFluorEtylen), zwane Teflon, Xylan, Excalibur itp., a także ceramiczne, poza tym można też spotkać bardzo trwałe tytanowe, kamienne, granitowe i marmurowe. Ważne jest jednak, by kupować produkty firmowe, gdyż zdarza się, że powłoki w naczyniach kupowanych na bazarach mogą mieć w składzie nawet szkodliwy dla zdrowia ołów, łatwo jest je też uszkodzić, gdyż są nietrwałe.

3 Dno

Kiedyś do tego elementu nie przywiązywało się większej wagi, obecnie wiadomo, że jego konstrukcja, i to zarówno w wypadku garnków, jak i patelni, ma kolosalne znaczenie dla sprawnego gotowania. Grube, kilkuwarstwowe, odpowiednio wyprofilowane sprawia, że ciepło jest przez nie równomiernie rozprowadzane, co ułatwia oraz przyspiesza przyrządzanie potraw. Taka dna budowa ogranicza również ryzyko przypalenia potrawy. Producenci naczyń kuchennych w tym zakresie proponują zazwyczaj swoje firmowe rozwiązania – niektóre modele mają w dnach specjalne rowki, a często także symbole informujące o tym, na jakich rodzajach płyt mogą gotować.

4 Źródło energii

Gotować i smażyć można na płycie gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, jak również w naczyniach bezpośrednio zasilanych energią elektryczną. To do wielkości i rodzaju pól płyty powinno się dostosowywać garnki i patelnie, a zwłaszcza ich wielkość oraz materiał, z którego są wykonane. Gaz, można powiedzieć, jest najmniej wymagający, jeśli chodzi o materiał – w tym wypadku liczy się raczej rozmiar naczynia, dostosowany do wielkości palnika, podobnie jest z płytami elektrycznymi oraz wielkością zaznaczonych na nich pól grzewczych. Tylko indukcja wprowadza największe ograniczenia, gdyż wymaga naczyń z dnem ferromagnetycznym, a najlepiej, by całe naczynie było wykonane z takiego metalu, jednakże tego typu garnki można wykorzystywać na wszystkich innych rodzajach płyt. Z kolei naczynia elektryczne (garnki czy patelnie) bezpośrednio zasilane energią są zazwyczaj stalowe, choć bywają też ceramiczne, jednak nie można z nich korzystać w inny sposób, stawiając je np. na płycie kuchennej, bez względu na jej rodzaj.

www.florinaAGD.pl

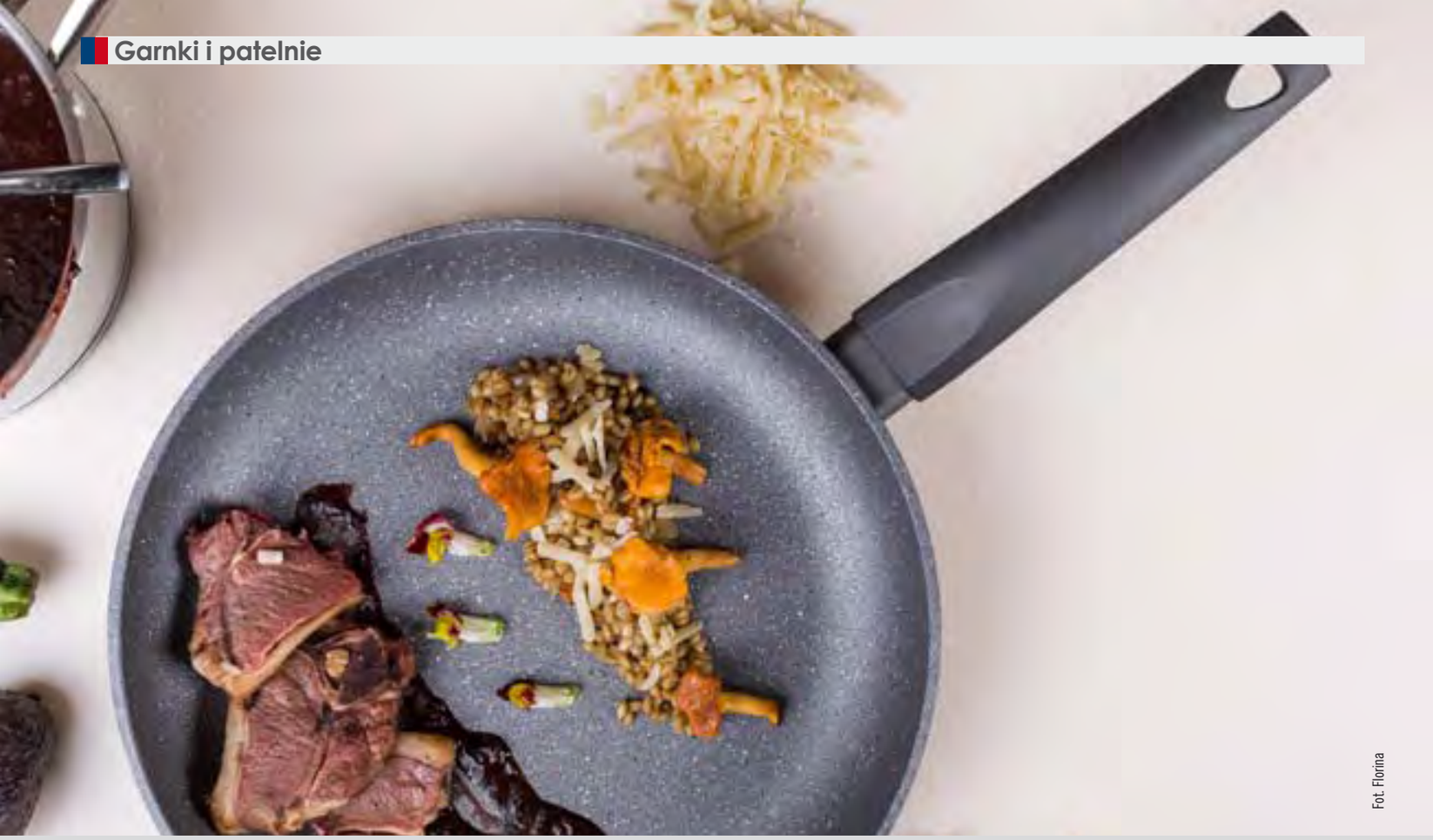
FLORINA®

zasmakuj radości

INDIGO

- 2 wylewki z cedzakiem w pokrywce
- odpowiednio wyprofilowana krawędź
- satynowe wnętrze
- skala wewnątrz garnków
- nitowane uchwyty
- wysokiej jakości stal nierdzewna
- wielowarstwowe dno

po prostu niezwykłe



Fot. Florina

JAKI GARNEK I JAKĄ PATELNIĘ WYBRAĆ?

To jedno z najczęstszych pytań, jakie zadajemy sobie przed zakupem wyposażenia. Jednak odpowiedź nie zawsze jest łatwa, zwłaszcza wtedy, kiedy nie wiemy, na co zwrócić uwagę podczas wyboru nawet tak błahych z pozoru sprzętów kuchennych.

Wiele osób zasięga opinii „wujka Gie", który przecież wie wszystko. Niestety, w tej kwestii nie jest najlepszym źródłem wiedzy, tym bardziej że producenci wciąż zaskakują nas nowymi materiałami oraz rozwiązaniami. Dobrymi doradcami nie będą także serwisy i fora internetowe, na których nadal mamy do czynienia z przekłamaniami i nierzetelnością.

Jak najdalej od opinii, testów, recenzji

Niestety, nie wszystkie opinie na forach są zgodne z prawdą. Nie zawsze również „rzetelny test" jest prawdziwy... Stąd nasza rada – pytajmy o opinię ludzi zajmujących się od lat wyposażeniem kuchennym. Oni doradzą, pomogą, a nawet powiedzą, z jakimi niespodziankami możemy się spotkać, wybierając dany model. Z kolei od testów, recenzji i opinii anonimowych internautów powinniśmy trzymać się jak najdalej. Oczywiście, są fora i są konsumenci, którzy rzeczowo pomogą innym konsumentom i podpowiedzą, co jest nie tak w danym modelu lub co jest jego największą zaletą. Ale to tak naprawdę mały procent, który w dobie Internetu powinien przecież rosnąć. Większa część, niestety, „pracuje" pod egidą różnych instytucji, pod wpływem własnej fantazji lub na zlecenie firm. Wynikiem jest przedstawianie danego wyposażenia w superlatywach, a innego w najgorszym świetle. Na innych stronach i w sklepach WWW jest już całkiem na odwrót – zależy, kto i co poleca lub sprzedaje. Coraz częściej dochodzi także do tzw. czarnego PR, a więc działań konkurencyjnych mających na celu zdyskredytowanie innych produktów i marek. Rzecz często odbywa się na dużą skalę i jest masowo kopiowana. Prawdziwość tych „rad" konsument sprawdzi jednak dopiero na sobie, w domu. To samo zauważamy w „testach konsumenckich" blogerów i innych freelancerów. Wyrażane tam opinie są całkowicie subiektywne i zabarwione emocjami. W większości cechują je więc brak obiektywizmu i szerszego spojrzenia. W tym miejscu przypominamy, że w Polsce nie funkcjonuje prawnie instytucja testu konsumenckiego. W praktyce testy może więc robić każdy, na własną modłę, bez należnej wiedzy, kompetencji, metodologii, niezależności oraz narzędzi, norm i środowiska badawczego. Pamiętajmy też, że zdarza się, iż produkt się zniszczy. Ma prawo. Nawet najnowsza i najlepsza technika nie uchroniła od awarii kosmicznych promów. Na bazie jednego przypadku nie można przecież negować jakości wszystkich wyrobów danego producenta.

Hierarchia ważności w wyborze garnków i patelni

Źle	Dobrze
Cena	Marka
Kolor	Konstrukcja
Materiał	Wielkość
Wielkość	Materiał
Konstrukcja	Kolor
Marka	Cena

W gąszczu opinii

Nikt nie może wziąć odpowiedzialności za wybór konsumenta. Każdy z nas dokonuje wyboru w oparciu o indywidualne preferencje i przyzwyczajenia. To, co dla jednej osoby będzie wygodne (np. garnek do gotowania szparagów, do fondue czy fażiniera), dla innej może być już całkiem bezużyteczne i niepotrzebne. Należy zadać sobie pytanie, czy będziemy mieli gdzie schować dodatkowe naczynia, zwłaszcza te do szparagów, które w końcu są warzywami sezonowymi, a i fondue oraz tażinu nie przygotowuje się co dzień, bo są to dania wymagające i raczej dla smakoszy.

Wybór garnków i patelni – typ, konstrukcja, funkcje

Przechodząc do sedna, wybór tego typu urządzeń to, wydawałoby się, rzecz prosta. Trzeba jedynie odpowiedzieć sobie na kilka zasadniczych pytań i dokładnie zapoznać się z dostępnymi na rynku konstrukcjami oraz opartymi na nich modelami. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy 10 kluczowych pytań, na które należy spokojnie i rzetelnie odpowiedzieć. Wraz z wiedzą o markach, modelach, programach, rozwiązaniach i funkcjach, o których mówimy w dalszej części naszego poradnika, sprawi to, że wybór stanie się naprawdę prosty.

PYTANIE 1.

Jakie garnki i patelnie są najlepsze – z powłoką, emaliowane czy stalowe?

Tak naprawdę jest to kwestia wyboru, a naczynia z każdej z tych grup mają swoje zalety. Większość naczyń wykonanych jest ze stali (np. poza szklanymi), ale ponieważ nie przewodzi ona ciepła w sposób wystarczający, często w dnach takich naczyń znajdują się warstwy z doskonale przewodzącego temperaturę aluminium. I tak naczynia wyposażone w powłoki (np. PTFE – PoliTetraFluorEtylen, czyli Teflon, Xylan, Excalibur – to nazwy zastrzeżone) nie wchodzą w reakcje chemiczne, są trwałe, a dodatkowo dają naczyniom ten plus, że staja się one łatwe do mycia i w zasadzie nic do nich nie przywiera, zaś nowoczesnymi powłokami ceramicznymi często pokrywa się naczynia żeliwne, gdyż surowe żeliwo może wchodzić w reakcje. Niestety, nie wszystkie garnki czy patelnie z powłokami dają się myć w zmywarce. Garnki emaliowane są również stalowe, tyle że pokryte emalią. Ich zaletą jest to, że mogą być kolorowe i ciekawie zdobione. W wypadku naczyń stalowych mówimy o stali nierdzewnej dobrego gatunku, która również nie wchodzi w reakcje chemiczne z potrawami i nie koroduje, a dobre garnki stalowe mają w dnie przynajmniej 5-milimetrową warstwę aluminium, a czasem także miedzi.

PYTANIE 2.

Jakie znaczenie mają wielkość, kształt i typ naczynia?

Wbrew pozorom mają, i to bardzo istotne, a kwestię tę należy rozpatrywać w trzech aspektach. Po pierwsze, ważne jest, do jakiego celu będzie nam służył konkretny garnek – czy do gotowania zupy, czy do duszenia mięsa. Wiadomo, że np. rosół czy bigos potrzebują dużego naczynia, gdyż składają się z wielu komponentów (mięsa, a w wypadku rosołu nawet 2–4 rodzaje, warzyw; do bigosu często dodaje się dwa rodzaje kapusty: świeżą, która przynajmniej na początku gotowania zajmuje dużo miejsca, oraz kiszoną i również mięso) Po drugie, trzeba brać pod uwagę liczebność rodziny oraz częstotliwość gotowania. Przyjmuje się, że w garnku o pojemności 6 l można udusić mięso dla 4–5 osób, a w 3-litrowym dla 3 osób. I wreszcie kwestia trzecia – dopasowanie wielkości naczynia do palnika lub pola grzewczego, w zależności od tego, jakiego rodzaju mamy płytę grzejną. Odpowiednio dobrany do palnika, a zwłaszcza do pola, garnek to połowa sukcesu, gdy chodzi o gotowanie. Kształt garnka czy patelni wiąże się po pierwsze z tym, co przyrządzamy – np. naczynia do smażenia i gotowania ryb są zwykle podłużne, by zmieścić rybę w całości. Kształt naczynia ma także znaczenie dla palnika czy pola grzewczego. Warto zwrócić też uwagę na typ naczynia, dlatego gdy w domu nie ma doprowadzonego gazu (są przecież nawet takie bloki), a w dodatku nie prowadzi się „domu otwartego", zamiast płyty elektrycznej czy gazowej wystarczy garnek czy patelnia bezpośrednio zasilane energią elektryczną. Jeśli zaś ktoś lubi gotować i ma wystarczająco dużo miejsca, może sobie pozwolić na garnki przeznaczone do konkretnych potraw – tażin, fondue, naczynie do ryżu, zupowar itp.

PYTANIE 3.

Patelnia grillowa czy klasyczna – którą wybrać?

Najlepiej mieć i jedną, i drugą, przyda się, bowiem taka do smażenia mięsa –większa (średnicy ok. 28 cm), ciężka z grubym dnem oraz lżejsza o rozszerzających się ściankach, idealna do smażenia omletów czy naleśników. W tym miejscu trzeba podkreślić, że właśnie patelnia grillowa idealnie do mięsa się nadaje, zwłaszcza gdy ktoś chce się odżywiać dietetycznie, a jak wiadomo smażenie metodą klasyczną nie ma nic wspólnego ze zdrowym odżywianiem. Niebagatelny wpływ ma na te właściwości jej budowa (bez względu na to, czy jest stalowa czy też żeliwna). Tego typu urządzenie ma ryflowane dno z wyraźnymi rowkami, do których podczas smażenia spływa nadmiar tłuszczu wytapiającego się z mięsa, a więc stek czy kotlet nie nasiąka tłuszczem. Nie trzeba też dawać takiej porcji smalcu czy oleju jak w wypadku patelni tradycyjnej, wystarczy przetrzeć ją ręcznikiem kuchennym z odrobiną tłuszczu, by smażone mięso nie przywarło do „żeberek".

PYTANIE 4.

Co to jest wok, tażin, raclette?

Warto powiedzieć na wstępie, że patelnia typu wok jest zdecydowanie głębsza od klasycznej, a jej ścianki rozszerzają się ku górze, dzięki czemu przyrządzane w niej potrawy (mieszane za pomocą stałego „podrzucania") nie wychlapują tłuszczu na zewnątrz, poszczególne zaś składniki trafiają to do góry, to znowu na dno gdzie temperatura jest najwyższa. Jeśli naczynie to ma dno okrągłe, można je stawiać na kuchniach gazowych (niektóre mają do tego specjalne palniki), a płaskie nadaje się na płyty elektryczne. Wok indiański (karhai) działa na podobnej zasadzie jak chiński, czyli służy do smażenia, ale po nałożeniu na niego specjalnej pokrywy nadaje się również do powolnego duszenia mięsa, drobiu, owoców morza jak też np. grochu. Tajine (tażin, tadżin, tagine) jest to oryginalne naczynie gliniane, zrobione z grubej gliny wykorzystywane m.in. w Afryce Południowej do przyrządzania długo się gotującego na wolnym ogniu dania o tej samej nazwie. Można powiedzieć, że składa się ono z misy, do której stopniowo wkłada

Nasze najnowsze wydania

Zakupowa hierarchia ważności

Zanim przejdziemy do kwestii zasadniczych związanych z wyborem konkretnej grupy urządzeń, przybliżmy sobie w skrócie hierarchię ważności podczas zakupów w ogóle. Jest to swoista „podstawa podstaw". Wraz z zamieszczonym przez nas na stronie 3 „Dekalogiem świadomego konsumenta i sprzedawcy" powinna stanowić kręgosłup naszych decyzji i mieć zasadniczy wpływ na wszelkiego rodzaju zakupy czy doradztwo.

Na pierwszym planie powinny być marka i związana z nią jakość produktów, odpowiedzialność za produkt (w tym serwis posprzedażny), trwałość i skuteczność urządzeń oraz ich funkcjonalność.

Pamiętaj! Zarówno produkty techniczne, sprzęt AGD-RTV, jak i nawet naczynia należy kupować nie przez pryzmat ich jak najniższej ceny, ale ze względu na wachlarz jak największych zalet, związanych z jakością, komfortem użytkowania czy łatwością utrzymania w czystości.

Tanio, czyli nieopłacalnie

Obecne trendy związane z lansowaniem jak najtańszych produktów i ich stałej wymiany to poważny błąd. Mówiąc dosadnie, to nie tylko handlowa, ale i konsumencka głupota. Tanio to po prostu źle – i dla przedsiębiorcy, i dla rynku, i dla konsumenta. Oznacza obniżenie wszelkich standardów, gorszą jakość pracy i życia, gorsze urządzenia, większe zagrożenie dla naszego bezpieczeństwa i ogromne koszty dla środowiska naturalnego. Przewrotnie – tanio się po prostu nie opłaca. Poza tym tanio to także miernie, niekomfortowo i mało funkcjonalnie, a często także bardzo awaryjnie. No, bo jeśli jeden garnek czy patelnia kosztują 20–30 zł, a inne – wizualnie podobne – 80, a nawet powyżej 100 zł, to niby za co płacimy? Za logotyp? Skądże. Za komponenty, rozwiązania, technologię, drodzy Państwo, po prostu za lepszą jakość i funkcjonalność!

Fot. Kassel

Niezmiernie ważne jest wybieranie i polecanie produktów firm oraz marek uznanych na rynku, które mają doświadczenie, tradycję, za którymi stoją określone

się poszczególne składniki (może być tażin z jagnięciną i kuskusem, a nawet z kurczakiem, przepisy są różne), przykrywanej pokrywą z wysokim stożkiem. Na znacznie chłodniejszej niż wnętrze misy powierzchni stożkowatej pokrywy osiada para, która się skrapla i opada, wnikając w potrawę, dzięki czemu nie trzeba do naczynia wlewać dużo wody. Co ciekawe, wysokość pokrywy sprawia, że nie nagrzewa się ona całkowicie i bez obaw o poparzenie można ją podnieść. Tradycyjnie danie to przyrządza się nad rozżarzonym węglem lub drewnem, ale w sprzedaży można spotkać naczynia z dwustronnie glazurowaną glinianą pokrywą i żeliwnym emaliowanym dnem, przystosowane do stawiania również na płytach kuchennych.

Raclette to urządzenie elektryczne składające się z podgrzewanego blatu (aluminiowego z powłoka lub kamiennego), pod którym jest miejsce na kilka małych patelni z uchwytami. Na raclette można piec owoce morza, kawałki mięsa lub warzyw, i to… w miłym towarzystwie.

PYTANIE 5.

Jakie zalety mają naczynia szklane?

Naczynia szklane można podzielić na ognioodporne i żaroodporne. Ze szkła hartowanego wytwarzane są poza typowymi naczyniami kuchennymi m.in. zarówno garnki, jak też formy do pieczenia. Na duży plus naczyniom szklanym można zaliczyć to, że nie wchodzą w żadne reakcje chemiczne, te ze szkła ognioodpornego można stawiać na bezpośrednio na ogniu (płycie gazowej), jak i na płycie elektrycznej, a także (żaroodporne) wstawiać do piekarnika. Zaletą garnków szklanych jest także to, że z łatwością można obserwować stan gotowania potrawy, nawet bez konieczności podnoszenia pokrywki. Po prostu wszystko widać przez ścianki naczynia. Trzeba jednak powiedzieć, że szkło ognioodporne jest wrażliwe na gwałtowne zmiany temperatury (może pęknąć), a do czyszczenia tych naczyń nie powinno się używać ostrych zmywaków i proszków, wystarczy namoczenie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.

PYTANIE 6.

Jak kupować garnki – w kompletach czy pojedynczo?

Wszystko zależy od tego, czy w domu są już wcześniej kupione dobre naczynia, a także czy mamy miejsce na ustawienie dodatkowych garnków. Często się zdarza, że ktoś kupuje nowy komplet i okazuje się, że w domu ma już dwa garnki identycznej wielkości jak jeden z zestawu, a więc dochodzi trzeci taki sam i nie wiadomo, co zrobić ze starymi, które są jeszcze „w całkiem niezłej formie" i szkoda ich wyrzucać do śmieci. Co innego, gdy wyposażamy kuchnię od podstaw i chcemy mieć naczynia z tej samej linii, w tej samej stylistyce, wtedy nie ma obawy o nadmiar zbędnych egzemplarzy. Podobnie jeśli wymieniamy mocno wysłużone naczynia (często jeszcze po babci) na całkiem nowe. Na szczęście garnki i patelnie można dokupować stopniowo, nawet z tej samej serii.

PYTANIE 7.

Czy do gotowania na parze potrzeba specjalnych garnków?

Gotowanie na parze to nie tylko sposób na zdrowe odżywianie, bo wraz z wodą nie odlewa się tego, co w warzywach cenne, to również możliwość poznania prawdziwego smaku, który „nie rozmywa się" w wodzie. Sposobów takiego gotowania jest kilka. Tak przyrządzać potrawy można w elektrycznych parowarach, w których na dodatek gotuje się nawet na trzech poziomach, a więc można przyrządzić cały obiad. Służą do tego również odpowiednie naczynia, jeśli ktoś ma na nie miejsce w szafkach, np. podłużny wąski garnek do gotowania ryby, którą układa się na wspomnianym ruszcie, nieco nad powierzchnią wody, a po ugotowaniu w całości bez trudu wyjmuje się ją z naczynia. Do tego samego służą bambusowe koszyki, które produkowane są w różnych rozmiarach, można je układać jeden na drugim, a w nich to, co chcemy ugotować. Jeśli jednak nie ma miejsca na takie naczynia, można skorzystać z „rozkładanej" perforowanej wkładki. Wstawia się ją (wyposażona jest w „nóżki") do naczynia z wodą, rozkłada boki, a na powierzchni układa dowolne warzywa, które mają być ugotowane na parze.

PYTANIE 8.

Jakie garnki i patelnie najbardziej się przydają w gospodarstwie domowym?

Jeśli nie mamy zbyt dużo miejsca do przechowywania naczyń, warto zaopatrzyć się w to, co najbardziej niezbędne. Przyda się zatem garnek, jak i patelnia, które można postawić i na płycie, i w razie potrzeby wstawić do piekarnika. Są to zazwyczaj naczynia stalowe z odłączanymi uchwytami, by łatwo je było wyjąć z nagrzanej komory. Dobrze, by były na tyle estetyczne, żeby można było je postawić na stole i serwować danie. Warto jest też mieć taki garnek, który bezpośrednio z lodówki można wstawić do piekarnika, czyli odporny na gwałtowne zmiany temperatury. Przyda się również zaopatrzyć się w patelnię z pokrywką, na której można smażyć, a także dusić w niej niewielki porcje mięsa czy warzyw.

PYTANIE 9.

Jakie naczynia najlepiej sprawdzają się na płytach indukcyjnych?

Płyty indukcyjne są najbardziej wymagające, gdy chodzi o dobór naczyń, w których można na nich gotować. Muszą to być naczynia z metali ferromagnetycznych, czyli takich, które przyciągają magnes. Nie można stosować naczyń z aluminium, ze szkła czy choćby ze stali szlachetnej. Bardzo istotnym elementem, na który powinno się zwrócić uwagę, wybierając naczynia na tego typu płytę, jest jakość jego dna. Na jego powierzchni nie powinny znajdować się żadne żłobienia, np. logo marki czy też inne tłoczone napisy ani oznakowania, w dodatku musi ono być całkowicie płaskie. Od tego są uzależnione efektywność równomiernego nagrzewania i ilość użytkowanej energii. Jeśli zatem nie ma oznakowań na dnie garnka, informacja o tym, do czego naczynie może służyć, musi być podana na jego metce. Warto dodać, że garnki i patelnie przeznaczone do płyt indukcyjnych można z powodzeniem wykorzystywać na wszystkich innych typach płyt.

PYTANIE 10.

Czym się wyróżnia garnek do szparagów?

Wprawdzie szparagi są warzywami sezonowymi, świeże są w sprzedaży zwykle od maja do czerwca, to jednak mają coraz więcej zwolenników, a można je przyrządzać na wiele sposobów. Miłośnicy szparagów, tych delikatnych warzyw wiedzą, że najlepiej jest gotować je w specjalnych naczyniach. Są to dość wysokie, smukłe garnuszki wyposażone w specjalną wkładkę z metalowej siatki. Na dno garnka wlewa się nieco wody, obrane i przycięte szparagi (obieranie dotyczy głównie białych) wstawia się w pozycji pionowej do tej wkładki i wstawia do garnka. Podczas gdy twardsze łodyżki gotują się w niewielkiej ilości wody, delikatne główki dochodzą już na parze. Po ugotowaniu wkładkę opiera się o brzeg garnka i bez trudu wyjmuje się delikatne warzywa, nie łamiąc ich.

rozwiązania czy osiągnięcia. Bardzo ważna jest także specjalizacja. Producent, który skupia się tylko i wyłącznie na projektowaniu oraz wytwarzaniu danego rodzaju wyposażenia kuchennego, np. dobrej jakości garnków czy też doskonałych patelni, ma z racji doświadczenia i dostępnych technologii największe kompetencje. Oczywiście, uznane marki, które nie produkują samodzielnie tych urządzeń, a zamawiają je u wspomnianych wyżej specjalistów, wybierają dla siebie modele najlepsze, najbardziej zaawansowane, skuteczne i niemal niezawodne. Gorzej, jeśli dana marka operuje tylko atrybutem ceny lub jej polityka sprowadza się do słynnego „tu i teraz, a po mnie choćby potop". Dlatego bezwzględnie należy unikać marek sezonowych, nieznanych bądź stworzonych z niskich pobudek handlowych, np. tylko „pod promocję", tylko „do gazetki" czy „tylko na ograniczoną wyłączność".

Fot. MPM

Reasumując, sprawdzajmy dokładnie doświadczenie marki, jej dokonania, politykę oraz aktualną ofertę i serwis posprzedażowy. Ważne, aby odpowiedzieć sobie przy okazji na kilka kluczowych pytań:

- kto jest faktycznym właścicielem marki (licencji)?
- jak długo marka istnieje na rynku i jakie ma doświadczenie?
- gdzie firma produkuje garnki oraz patelnie i jakich technologii używa do ich produkcji?
- czy istnieje w Polsce oficjalne przedstawicielstwo marki?
- czy firma udziela gwarancji w ramach polskiego prawa?
- jeśli sama nie produkuje, od jakiego producenta kupuje?
- jakie rozwiązania i systemy wykorzystuje?
- czy ma własną sieć serwisową?

Tylko regularna oferta

Należy pamiętać o tym, aby zawsze i wyłącznie wybierać i zalecać modele z regularnej, katalogowej oferty producenta na dany rok. Najlepiej sprawdzić je na jego stronie lub w aktualnym cenniku. Na rynku funkcjonuje bowiem ogromna masa modeli nieregularnych. Tych modeli nie polecamy. Dlaczego? Otóż bardzo często okazuje się w praktyce, że choć symbol i marka ta sama, to model ściągnięty jest przez kogoś (za pomocą sklepu, strony WWW) np. z Niemiec, Włoch czy Anglii. Bardzo często polski serwis nie honoruje gwarancji takich urządzeń i ma ku temu podstawy prawne (eurogwarancja nie ma tu nic do rzeczy). Może się też okazać, że model pochodzi z akcji promocyjnych z innych rynków i został ogołocony (dla jak najniższej ceny, rzecz jasna) z ważnych i użytecznych funkcji.

KING Hoff

KING Hoff®

Łatwe gotowanie

Importer i dystrybutor artykułów do kuchni, jadalni i wyposażenia domu

Jesteśmy importerem i dystrybutorem art. do kuchni, jadalni i wyposażenia domu. Naszymi klientami są duże hurtownie i sieci handlowe w kraju i za granicą. Oferujemy wysoką jakość i najnowsze wzornictwo.

www.kinghoff.com

kassel

your partner **in kitchen**

Pięknie i solidnie...

tak chcielibyśmy wyposażyć

Twoją kuchnię

www.kassel.pl

Fot. Florina

KLASYFIKACJA
I PODZIAŁ

Zawarte tu informacje mogą być pomocne dla wszystkich, którzy się wahają, jaki rodzaj naczyń wybrać, zwłaszcza gdy kompletują dopiero podstawowe wyposażenie kuchenne.

Wielkość i kształty naczyń są na pewno bardzo istotne dla użytkowników, ale to nie one w zasadniczy sposób wpływają na ich podział oraz klasyfikację. Co w takim razie je wyróżnia? Oto trzy zasadnicze kwestie: rodzaj obróbki termicznej potraw – gotowanie (duszenie), smażenie (grillowanie) i pieczenie oraz zapiekanie, czyli przeznaczenie naczyń, materiał, z jakiego są wykonane, oraz sposób ich zasilania – czy przyrządzamy potrawy na kuchniach (płytach kuchennych) gazowych, elektrycznych, indukcyjnych czy też garnki lub patelnie są bezpośrednio zasilane energią elektryczną.

Rodzaj obróbki termicznej

W tym miejscu można mówić o gotowaniu (także na parze), smażeniu oraz pieczeniu.

- **Gotowanie** A – garnki – charakteryzują się zazwyczaj okrągłym kształtem i dwoma uchwytami. Różnią się przede wszystkim pojemnością, wysokością, materiałem, rodzajem dna. Dobry garnek szybko się nagrzewa, a jego dno jest kilkuwarstwowe i doskonale równomiernie rozprowadza ciepło, ma też wygodne uchwyty. Jego niezbędnym elementem jest pokrywa, która powinna szczelnie przylegać do krawędzi i najlepiej, jeśli ma otwór na ujście pary. Naczynia do gotowania na parze są zwykle dwu- lub trzyczęściowe, a także szybkowary. Do grupy garnków można zaliczyć też rondle, które budową przypominają połączenie patelni i garnka, a wyposażone są w długi uchwyt.

- **Smażenie** B – patelnie – mogą być duże i małe, klasyczne lub specjalne. Dobra patelnia ma nienagrzewający się uchwyt i bywa pokryta powłoką, do której nie przywierają smażone potrawy. Powinna także mieć dno dobrze i równomiernie rozprowadzające ciepło, a bywają modele ze wskaźnikiem temperatury na dnie, informującym, kiedy można rozpocząć smażenie.

- **Pieczenie, zapiekanie** C – naczynia do tego służące są zwykle prostokątne lub owalne. Dobrze, jeśli ich dno jest grube, gdyż lepiej rozprowadza ciepło. Niektóre z nich, np. tzw. gęsiówki lub gęsiarki, mają pokrywy i w tym wypadku często są one wypukłe, a dno mogą mieć ryflowane, by w rowkach zbierał się nadmiar wytopionego tłuszczu. Szczelność pokryw oszczędza energię i zapobiega ulatnianiu się olejków eterycznych odpowiedzialnych za smak i zapach potra-

wy, w niektórych producenci umieszczają w uchwycie otwory, przez które można pieczone mięso podlewać.

Materiały

To kolejne kryterium podziału naczyń, a jest ono niezwykle istotne, bo dobry materiał ma kolosalny wpływ zarówno na trwałość garnków oraz patelni, jak też na jakość przyrządzanych potraw. Oto cechy charakterystyczne poszczególnych materiałów.

- **Stal** D – wyróżnia się dużą odpornością i trwałością, naczynia mogą być wykonane są ze stopu stali nierdzewnej oznaczanej symbolem 18/10 (chromowo-niklowa, w której jest 18 proc. chromu i 10 proc. niklu), która nie koroduje, nie w chodzi w reakcje chemiczne, lub ze stali węglowej, która nie jest nierdzewna, dlatego garnki lub patelnie pokrywa się specjalną powłoką, która dodatkowo zapobiega przywieraniu. Naczynia ze stali nierdzewnej są trwałe, odporne, w większości można je myć w zmywarce.

- **Aluminium** E – to materiał lekki, z którego dawniej wykonywane były naczynia bez dodatkowych powłok, dziś z uwagi na to, że wchodzi w reakcje z niektórymi potrawami, najczęściej wykorzystywane jest przy tworzeniu bazy np. patelni, brytfann czy garnków, bywa też jedną z warstw w dnach naczyń, a to dlatego, że doskonale przewodzi ciepło. Inne właściwości mają naczynia wykonane z aluminium zabezpieczone w środku powłoką teflonową, granitową, tytanową czy ceramiczną, gdyż są odlewane z ciężkiego aluminium i mają stosunkowo dużą masę. Niektóre są anodyzowane, co w dużym stopniu neutralizuje wpływ aluminium na potrawy.

- **Emalia** F – to w zasadzie szklista powłoka krzemianowa, która ma zabezpieczać naczynia przed korozją i która daje duże możliwości eksperymentowania z kolorystyką i wzornictwem. Naczynia emaliowane charakteryzują się różnorodną kolorystyką. Zbudowane są z czterech warstw: emalii kryjącej (jest to warstwa zewnętrzna, może być kolorowa lub wytłaczana we wzory, np. kwiatowe), emalii podstawowej (grunt), emalii pośredniej oraz

A
Fot. Emalia Polska Pleszew

C
Fot. Galicja

B
Fot. KING Hoff

D
Fot. Kassel

F
Fot. Emalia Polska Pleszew

E
Fot. Tross

G
Fot. Kupfermanufaktur Weyersberg

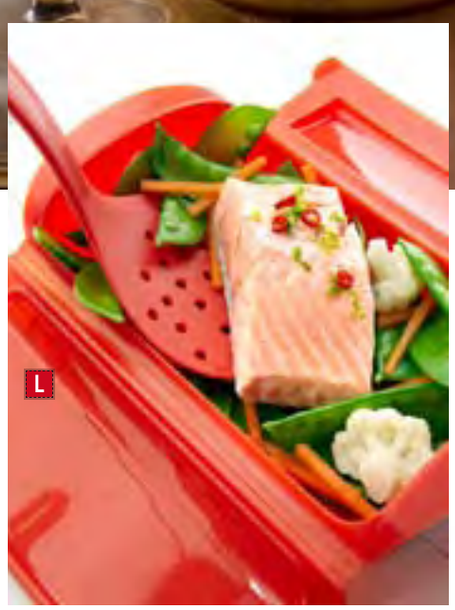
H
Fot. KING Hoff (x2)

Fot. Galicja

stali. Sama emalia powstaje z płatków szkła i jest stapiana w wysokich temperaturach rzędu 820–850 °C. Garnki emaliowane równomiernie rozprowadzają ciepło, można je stosować na płytach ceramicznych i indukcyjnych (chyba że producenci nie zalecają ich używania) oraz myć w zmywarce.

Fot. KitchenMaster

Fot. LeDuvel



Fot. Lékue

■ **Miedź** G – jest bezkonkurencyjna pod względem szybkiego i równomiernego przepływu ciepła oraz bardzo trwała. Niestety, wchodzi w reakcję z większością produktów spożywczych i jest nieco toksyczna. Dlatego nowoczesne garnki, rondle czy patelnie miedziane maja wewnątrz specjalne powłoki, często też używa się jej, jako warstwy w dnach naczyń. Bez względu na rodzaj powłoki naczynia wymagają przetarcia rozpuszczalnikiem acetonowym jeszcze przed pierwszym użyciem, co zabezpieczy je przed powstawaniem nieestetycznych zacieków. Naczynia miedziane można stosować na wszystkich rodzajach kuchenek gazowych i elektrycznych.

■ **Żeliwo** H – najogólniej mówiąc, to stop żelaza z węglem. Jest trwałe, nie odkształca się, równomiernie przewodzi ciepło i dobrze je utrzymuje, jest jednak ciężkie, dosyć kruche i bardzo się nagrzewa. Naczynia bez powłok trzeba zabezpieczać olejem przed rdzewieniem i przywieraniem potraw. Garnki, rondle czy brytfanny żeliwne można podzielić na te z „surowego" żeliwa (trzeba je odpowiednio przygotować przed pierwszym użyciem) oraz ze specjalną powłoką z emalii, ceramiki czy innej nieprzywierającej warstwy. Warto wiedzieć, że związki żelaza zawarte w warstwie garnka przenikają do potraw, jednak nie są szkodliwe dla organizmu.

■ **Ceramika** I – często robi się z niej powłoki do garnków i patelni. Naczynia z niej wykonane mogą być matowe lub glazurowane. Ich zaletą jest to, że długo utrzymują temperaturę. Naczyń tego typu można używać w piekarnikach (gazowych i elektrycznych) oraz na płytach ceramicznych. Naczynia robi się też z porcelany – jest żaroodporna i nadaje się do produkcji naczyń do zapiekanek, tart oraz sufletów, trzyma ciepło i dobrze je rozprowadza, nie wchodzi w żadne reakcje chemiczne. Inny materiał to kamionka – wypalana jest w wyższych temperaturach, gładka, nie wymaga żadnych powłok, robi się z niej m.in. naczynia do zapiekania.

■ **Tytan** J – jest metalem lekkim i bardzo twardym, nie ulega korozji, jest odporny na szok termiczny i zarysowania, szybko i równomiernie przewodzi ciepło. Naczynia – garnki, rondle, grille, brytfanny, w których można przygotowywać potrawy niemal bez tłuszczu, robione są metodą odlewu ręcznego. Bywa wykorzystywany do produkcji powłok.

■ **Szkło ceramiczne** K – jest ognioodporne (robi się z niego garnki, patelnie) i żaroodporne (idealne na naczynia do zapiekania i pieczenia), nie wchodzi w re-

Fot. Thomson

akcje chemiczne z produktami spożywczymi i zachowuje ich naturalne właściwości odżywcze, a ponadto jest antyalergiczne, antybakteryjne i nie pochłania zapachów. Naczynia szklane pozwalają kontrolować potrawy w trakcie gotowania, a mogą być wykorzystywane na kuchenkach gazowych i elektrycznych, w mikrofalówkach, piekarnikach, na płytach ceramicznych.

- **Tworzywa sztuczne** L – naczynia z niektórych tworzyw (np. silikonu) służą m.in. do pieczenia oraz gotowania, np. na parze. Można z nich korzystać w piekarniku lub kuchence mikrofalowej. Inną propozycją są produkty przeznaczone do przygotowywania konkretnych potraw, np. ryżu czy makaronu.

Naczynia elektryczne

Są wśród nich zarówno garnki, brytfanny, jak i patelnie, często do zadań specjalnych, a zasilane są bezpośrednio energią elektryczną. Warto dodać, że mają one wiele zalet. Po pierwsze można je ze sobą zabierać, np. na działkę, jeśli nie ma tam instalacji gazowej. Po drugie gotują lub smażą „same", wystarczy włączyć i ewentualnie ustawić temperaturę, po zakończeniu – wyłączą się. Po trzecie można je wystawić, np. na taras czy werandę, a samemu siedzieć przy stole z gośćmi. Garnki najczęściej przeznaczone są do gotowania ryżu oraz kasz i robią to na parze, czyli pełnią funkcję parowaru. I garnki i patelnie poryte są powłokami nieprzywierającymi.

- **Patelnie i grille** Ł – mają zwykle powłokę tzw. nieprzywieralną, można na nich gotować, piec i dusić potrawy. W tej grupie znajdziemy np. tzw. naleśnikarkę. Standardowo średnica zewnętrzna urządzenia wynosi ok. 40 cm, wewnętrzna ok. 38 cm, a wysokość 3–6 cm. Większość modeli ma możliwość odmrażania i funkcję podtrzymywania ciepła. Nieprzywierająca powierzchnia umożliwia szybkie i łatwe mycie, a pokrywa wykonana ze szkła żaroodpornego wyposażona jest w termoizolacyjny uchwyt do noszenia. Patelnie elektryczne mają odłączany przewód z bezstopniowo regulowanym termostatem, wskaźnik świetlny, zasilacz z czujnikiem temperatury oraz specjalne wgłębienia lub uchwyty do przenoszenia urządzenia.

- **Elektryczne garnki** M – w tej grupie naczyń znajdziemy zarówno szybkowary, wolnowary, jak też inne garnki, np. zupowary i ryżowary. Można w nich gotować ryż lub inne produkty na parze. Najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej i mają aluminiową wkładkę do gotowania na parze oraz szklane pokrywy z otworami do odprowadzania pary i termoizolacyjne uchwyty. W ryżowarach stosuje się automatyczny tryb utrzymania ciepła po zakończeniu gotowania, zabezpieczenie przed uruchomieniem urządzenia bez garnka, lampki kontrolne podgrzewania i gotowania.

Fot. Tiross

Fot. Thomson

Reklama

Patelnia – obowiązkowy sprzęt na wyposażeniu każdej kuchni. Choć producenci oferują nam szeroki wybór patelni do zadań specjalnych, na przykład do jajek, naleśników, ryb czy racuchów najczęściej używamy klasycznej okrągłej, ze spłaszczonym dnem i płytkimi brzegami. Patelnia z linii ROCCA jest uniwersalna, nadaje się do smażenia każdej potrawy.

To nowoczesny produkt wykonany z lekkiego aluminium, które szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło. Od wewnątrz patelnie pokryte są wysokiej jakości nieprzywieralną powłoką imitującą strukturę kamienia, która nie zawiera substancji PFOA. Ponadto są trwałe, odporne na zarysowania i funkcjonalne. Nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek, również indukcyjnych. Producent zadbał o potrzeby pasjonatów gotowania – Rocca dostępna jest aż w 8 rozmiarach. Możemy więc skompletować kilka najbardziej dla nas użytecznych o średnicach od 18 do 30 cm, w tym również patelnię głęboką o 7 centymetrowej wysokości.

Dbając o estetykę kuchni zwracamy uwagę na detale. Patelnie Rocca inspirowane naturą, za sprawą drewnopodobnej, dobrze wyprofilowanej rączki i dekoracyjnego motywu kamienia, są po prostu bardzo ładne, dlatego po użyciu umyte i wysuszone mogą być wyeksponowane na relingu, jako oryginalny wystrój wnętrza. Kolorystycznie pasują zarówno do monochromatycznych szarości jak i różnobarwnych dodatków. W zestawieniu z drewnianymi lub kamiennymi elementami są interesującym uzupełnieniem kuchni w stylu wiejskim, ale też odnajdą się w nowoczesnych aranżacjach, na kompozytowych blatach, w towarzystwie szkła i stali. Świetnie nadają się do serwowania prostego dania prosto z patelni, które smakuje wybornie i wygląda znakomicie!

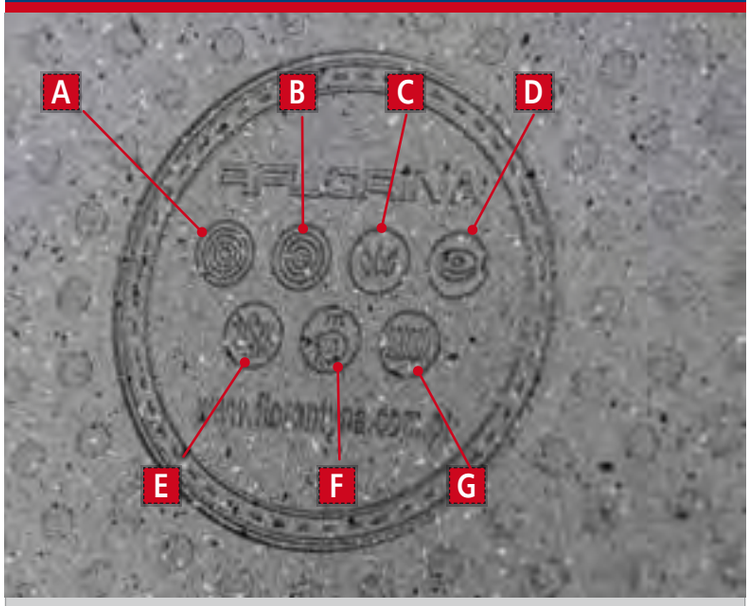
Galicja dla Twojego domu.

Fot. Emalia Polska Pleszew

PRAWIDŁOWY DOBÓR I USTAWIENIE NACZYŃ

Ma to kolosalne znaczenie dla właściwego, czyli ekonomicznego, wykorzystania energii, co przy wciąż rosnących cenach energii elektrycznej i gazu jest niezwykle ważne dla comiesięcznych domowych wydatków.

SYMBOLE KTÓRE MOŻNA ZNALEŹĆ NA GARNKACH LUB PATELNIACH



- **A** kuchenka ceramiczna
- **B** kuchenka halogenowa
- **C** kuchenka gazowa
- **D** kuchenka elektryczna
- **E** średnica płomienia nie może wychodzić poza dno naczynia
- **F** możliwość mycia w zmywarce
- **G** kuchenka indukcyjna

Jednak nie tylko o koszty chodzi, choć te dla każdego niemal gospodarstwa domowego, zwłaszcza przy licznej rodzinie są najważniejsze. To jeszcze nie wszystko, ponieważ właściwy wybór naczyń, a następnie ich odpowiednie rozmieszczenie na płycie kuchennej, bez względu na to, czy jest gazowa, elektryczna ceramiczna, żeliwna czy indukcyjna, w znacznym stopniu usprawnia sam proces gotowania. W wypadku płyty (kuchni wolno stojącej) gazowej trzeba najpierw wziąć pod uwagę odpowiednie ustawienie samego urządzenia. To niezwykle ważne, by nie znajdowało się ono w miejscu narażonym na przeciąg, który może zdmuchnąć płomień, czyli gaz będzie się ulatniał i może to doprowadzić nawet do wybuchu, choćby po zwykłym włączeniu światła. Poza tym urządzenie gazowe zawsze musi się znajdować się jak najbliżej instalacji (doprowadzenia gazu), gdyż rur gazowych bezwzględnie nie wolno zabudowywać, muszą znajdować się na zewnątrz. Oczywiście można poprowadzić je w bardziej odległe miejsce od ujęcia gazu, to jest możliwe i może to zrobić fachowiec z odpowiednimi uprawnieniami, jednak trzeba sobie zdawać sprawę, że będą po prostu szpecić wnętrze. W przypadku urządzeń elektrycznych takie obostrzenia nie obowiązują, ale warto pamiętać, że wolno stojąca kuchnia elektryczna nie powinna stykać się z wyposażeniem, którego obudowa nie jest odporna na wysoka temperaturę (dotyczy to głownie piekarnika). Kolejnym krokiem po znalezieniu najlepszego miejsca dla płyty czy kuchni, zakazuje się odpowiednie rozstawianie naczyń na płycie. Niewątpliwym błędem jest stawianie małych garnków na dużych palnikach, ponieważ wieniec gazu będzie wychodził poza dno i oddziaływał na ścianki naczyń, co jest nieekonomicznym jego wykorzystywaniem, podobnie działa to w drugą stronę – duży garnek na małym palniku będzie miał nie w pełni podgrzewane dno, będą zatem miejsca, do których ciepło będzie docierało z mniejszą siła, pomijamy już fakt, że łatwo może się z takiego palnika zsunąć. Równie istotne jest dno naczynia, na pewno nie powinno być „powyginane" z wklęsłościami, co zdarza się w patelniach oraz garnkach bardzo niskiej jakości. Gotowanie czy smażenie na takich naczyniach na pewno nie będzie ani ekonomiczne, ani efek-

Patelnie TS1232 (marki Tiross) wykonane są z die-cast aluminium, mają nieprzywierającą powłokę ceramiczną ILAG oraz dno indukcyjne, które jest odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek.

Fot. Tiross

tywne, a poza tym oszpecą one kuchnie. To bardzo istotne, zwłaszcza w przypadku płyt indukcyjnych, by dno idealnie przylegało do płyty.

Ważne zalecenia

Określając wielkość palników, jak i pól grzewczych, producenci sami sugerują, jakie naczynia będą do konkretnych urządzeń najbardziej odpowiednie, i warto się tego trzymać. Dobrym przykładem niech będzie fakt, że w wypadku płyty indukcyjnej z zaznaczonymi polami naczynie o mniejszej średnicy dna niż średnica pola może nie zostać w ogóle wykryte i z przygotowania posiłku „będą nici", gdyż nie będzie możliwe wytwarzanie potrzebnego do gotowania ciepła. Naczynie na polu indukcyjnym pochłania indukowane pole magnetyczne i działa jak ścianka klatki

R e k l a m a

Naczynia kuchenne dla ekspertów i pasjonatów

KitchenMaster

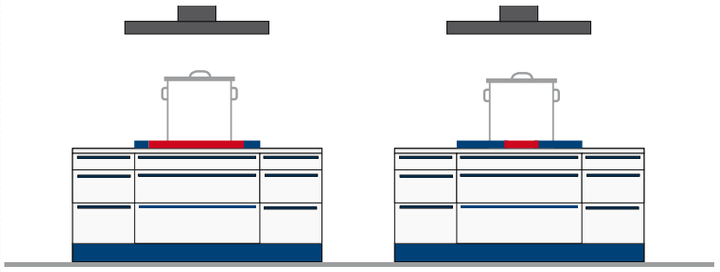
Patelnie z serii **Lava Stone** pozwalają odkryć smak smażenia jak na prawdziwym kamieniu.

Powłoka **Lava Stone** pokrywająca naczynie od wewnątrz jest bardziej odporna na zarysowania oraz bardziej trwała niż większość dostępnych na rynku powłok.

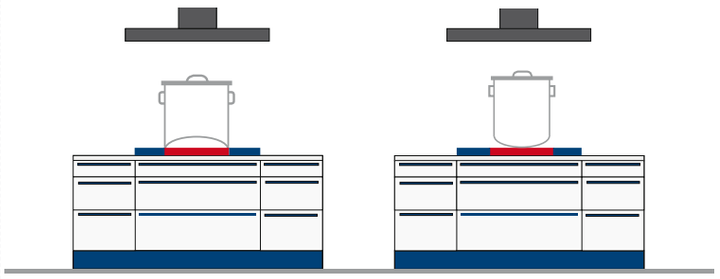
Patelnie nadają się na każdy rodzaj kuchni.

www.kitchenmaster.pl

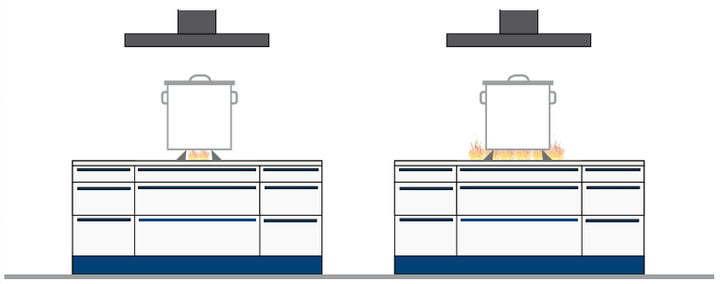
Ustawiane na płytach elektrycznych garnki nie mogą być mniejsze lub większe od stref grzewczych.



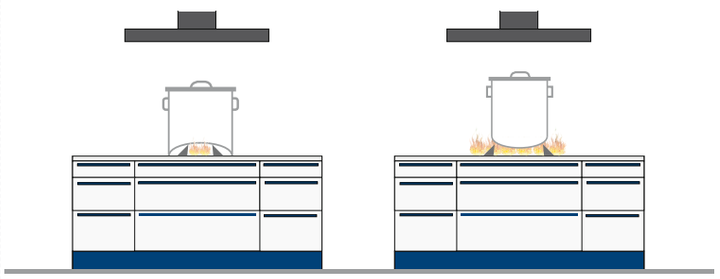
Garnki, patelnie oraz naczynia stawiane na strefach elektrycznych muszą mieć płaske i równe dno.



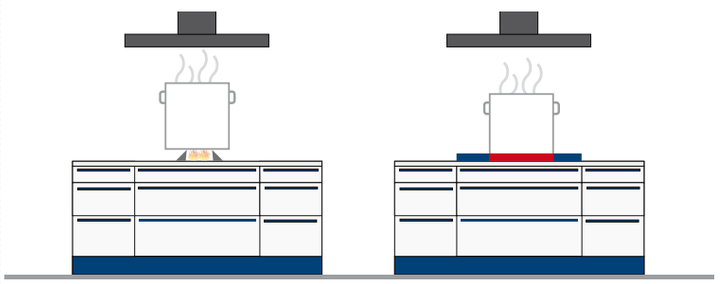
Na płytach gazowych nie należy umieszczać garnków mniejszych lub znacznie większych od średnicy płomienia.



Garnki, patelnie oraz naczynia stawiane na palnikach gazowych muszą mieć zawsze płaske i równe dno.



Poza pewnymi wyjątkami, niezależnie od rodzaju strefy, zawsze należy używać pokrywek.



Faradaya albo ekran z ferromagnetyku. Jeśli jest za małe, nie ekranuje w pełni pola, które rozchodzi się dalej, a to pole zdrowe na pewno nie jest… Robi się coś takiego jak nieszczelna mikrofalówka.

Gaz lub energia elektryczna

Zacznijmy jednak od początku i prześledźmy cały proces w kontekście różnych sposobów zasilania.

- **W wypadku płyty (kuchni) gazowej** trzeba najpierw wziąć pod uwagę umieszczenie we właściwym miejscu samego urządzenia. To niezwykle ważne, by nie stało ono w miejscu narażonym na przeciąg, który może zdmuchnąć płomień. Poza tym urządzenie gazowe musi stać jak najbliżej instalacji (doprowadzenia gazu), gdyż rur gazowych nie można zabudowywać, więc poprowadzone w inne miejsce mogą po prostu szpecić wnętrze. Teraz można się zabrać za rozstawianie naczyń. Niewątpliwym błędem jest stawianie małych garnków na dużych palnikach, ponieważ wieniec gazu będzie wychodził poza dno i oddziaływał na ścianki naczyń, co jest nieekonomicznym jego wykorzystywaniem, podobnie działa to w drugą stronę – duży garnek na małym palniku będzie miał nie w pełni podgrzewane dno, będą zatem miejsca, do których ciepło będzie docierało z mniejszą siła, pomijamy już fakt, że łatwo może się z takiego palnika zsunąć.
- **Jeśli mamy do czynienia z duża płytą gazową** (są takie, które mają nawet 120 cm szerokości), może być ona wyposażona w duży owalny palnik, który najczęściej umieszczony bywa pośrodku, zaś przeznaczony jest dla brytfanny i takie właśnie naczynie jest tu najwłaściwsze, nie powinno się na nim stawiać klasycznych okrągłych garnków, gdyż wykorzystanie energii będzie nieekonomiczne, a ciepło będzie rozprowadzane po dnie nierównomiernie.
- **Gdy mamy w kuchni płytę ceramiczną** (do zabudowy czy też będącą płytą główną kuchni wolnostojącej) lub indukcyjną, to nie ma praktycznie znaczenia, gdzie urządzenie umieścimy. Tu przeciąg nie ma nic do rzeczy, a i instalację elektryczną można „zakryć", a to znaczy, że montujemy urządzenie tam, gdzie według nas będzie pasowało najlepiej, choć warto w tym miejscu kierować się ergonomią, czyli płyta powinna się znaleźć w ostatniej tzw. strefie gotowania, którą poprzedza strefa przygotowywania z blatem roboczym. Warto przypomnieć, że strefy postępują według wskazówek zegara, czyli: pierwsza jest strefa zapasów (z lodówką), druga przechowywania z szafkami na naczynia, trzecia zmywania ze zlewozmywakiem i ewentualnie ze zmywarka, czwarta to przygotowywanie – blat roboczy i piąta – gotowanie z płytą (kuchnią) oraz piekarnikiem. Płyta ceramiczna ma zazwyczaj zaznaczone pola grzewcze o różnej średnicy, co zwykle wiąże się też z mocą pól, i do ich średnicy należy dostosowywać wielkość naczyń. Niektóre pola można łączyć w jedno większe, a wtedy zyskujemy miejsce na duży garnek lub brytfannę.
- **Płyta indukcyjna z zaznaczonymi strefami grzania** poza tym, że wymaga specjalnych naczyń, o czym była już mowa, podlega tym samym zasadom co do rozmieszczania, a także wielkości garnków co płyta ceramiczna, a nawet gazowa, gdyż chodzi o dopasowanie naczyń do wielkości pól (palników). Płyta indukcyjna bez zaznaczonych stref czyli tzw. bezstrefowa daje zdecydowanie większe możliwości, gdyż garnki oraz patelnie (przystosowane do gotowania z użyciem indukcji) można praktycznie stawiać w dowolnych miejscach.
- **W wypadku garnków i patelni zasilanych energią elektryczną** bezpośrednio ważna jest przede wszystkim idealnie prosta i gładka powierzchnia, na której urządzenie będzie stało. Blat powinien też być odporny na wysokie temperatury, mimo że takie urządzenia są najczęściej dobrze zabezpieczone i izolowane.

Ergonomia ma znaczenie

Warto o niej pamiętać podczas urządzania kuchni, a zwłaszcza rozstawiania najważniejszych sprzętów, czyli dużego AGD. I tak zgodnie z tym co twierdzą fachowcy od projektowania, w kuchni wyróżnia się pięć istotnych stref. Pierwsza z lewej strony, zaraz po wejściu do pomieszczenia kuchennego, to strefa zapasów – tu znajduje się chłodziarko-zamrażarka, a także szafki na produkty sypkie i blat, na którym można odłożyć zakupy, z którymi wchodzimy. Kolejna jest strefa przechowywania z szafkami i szufladami na zastawę. Jako trzecią wymienia się strefę zmywania, tu zwykle znajduje się zmywarka oraz obowiązkowo zlewozmywak, bez którego nie ma przecież kuchni. W czwartej, z blatami kuchennymi (ciąg roboczy) przygotowuje się posiłki, czyli jest to strefa przygotowywania. I tak doszliśmy to najbardziej nas interesującej strefy piątej – gotowania oraz pieczenia, w której powinny znajdować się kuchnia wolno stojąca lub płyta z piekarnikiem. Taki podział na strefy nie jest dziełem przypadku, jego zadaniem jest bowiem ułatwianie kuchennych prace.

Fot. Teflon™

Teflon™
quality tested
nonstick coatings

Solidne powłoki, zdrowe dania

Dzięki nim można smażyć z minimalną ilością tłuszczu. Nie wchodzą w żadne reakcje z produktami spożywczymi, gdyż są „obojętne chemicznie", a co za tym idzie bezpieczne dla zdrowia, powłoki tej marki mają atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością od niezależnych instytucji zewnętrznych (EPA, FDA, Holenderskiego Ministerstwa Zdrowia i EFSA – European Food Safety Association). Rekomendowane są przez specjalistów od żywienia i organizacje prozdrowotne (American Heart Association, National Stroke Association). Nic też do nich nie przywiera, a ręczne mycie naczyń jest dziecinnie proste, bez potrzeby włączania zmywarki. Produkowane są w technologii, opracowanej z dbałością o środowisko naturalne – „PFOA free". Mowa oczywiście o nowoczesnych powłokach marki Teflon™, którymi pokrywane są wnętrza garnków oraz patelni. Teflon™ to znak towarowy należący do firmy Chemours, światowego lidera w produkcji tworzyw polimerowych. Jest obecny w polskiej kuchni od kilkudziesięciu lat i niestety niemal wszystkie powłoki zapobiegające przywieraniu są potocznie w ten sposób nazywane – a to duży błąd, zaś dla firmy Chemours – kłopot, gdyż w sprzedaży wiele jest innych produktów złej jakości – nie spełniających surowych norm technologicznych. Tymczasem trzeba pamiętać, że Teflon™ to marka i nie każda powłoka typu „non-stick" może nosić tę nazwę. Logotyp Teflon™ np. na patelni jest gwarancją najwyższej jakości powłoki, gdyż Chemours wymaga od producentów naczyń spełnienia ściśle określonych wymogów i regularnie przeprowadza testy jakościowe, wytrzymałościowe oraz prowadzi kontrolę produkcji. Teflon™ to systemy dwu- lub trójwarstwowe, przystosowane do intensywnego gotowania, powłokę wyróżnia unikalna gładkość oraz wytrzymałość.

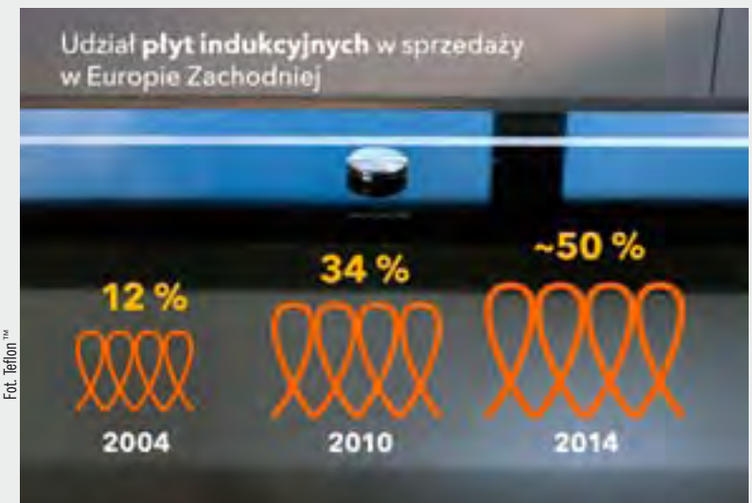
Systemy powłok chroniących przed przywieraniem marki Teflon™ oferowane są w czterech podstawowych wariantach:

Teflon™ Classic to najpopularniejsza dwuwarstwowa powłoka non-stick, sprawdzona w kuchniach całego świata, z myślą o osobach gotujących okazjonalnie, do mieszania należy używać łopatek drewnianych lub z tworzywa, spotkamy ją na takich markach naczyń jak: Florina Zuza, Olkuska TPS, IKEA Kavalkad, Ambition Classic;

Teflon™ Select to dodatkowo wzmocniona powłoka trójwarstwowa, nadaje się do intensywnego gotowania, do niej również trzeba używać łopatek drewnianych lub z tworzywa, spotkamy ją w naczyniach Florina Gardino, IKEA Skanka;

Teflon™ PlatinumPlus to idealny produkt dla entuzjastów gotowania, powłoka odporna jest na metalowe akcesoria kuchenne, a jej trwałość potwierdzają testy wytrzymałościowe. Wyposażone są w nią naczynia takich marek jak: Ambition Taurus, Ambition Selection, IKEA 365plus, IKEA Oumbarlig;

Teflon™ Radiance Technology – powłoka w środkowej warstwie, zawiera mikrocząsteczki stali nierdzewnej, idealnie rozprowadza ciepło, a zaprojektowana została specjalnie z myślą o naczyniach do kuchenek indukcyjnych. W Polsce dotychczas niewykorzystana w żadnej ze stałych kolekcji i ofert.



Fot. Teflon™

Warto też dodać, że Teflon™ podąża za modą, a jak wiadomo, gotowanie to dziś styl życia, więc i naczynia powinny być trendy. Dlatego też powłoki mogą mieć wykończenie przypominające kamień – seria Teflon™ Infinity Rock Series, innowacją jest Print Design, czyli technologia pozwalająca na nanoszenie na powłokę wewnętrzną stałych wzorów i dowolnych motywów np. nawiązujących do dań zwykle przygotowywanych na patelniach, lub innych komunikatów. Trzeba też dodać, że firma wprowadziła pięć nowych kolorów m.in. złoty oraz oliwkowy.

Podsumowując zalety powłok marki Teflon™ warto podkreślić:

Udoskonalone właściwości użytkowe
- większa odporność na ścieranie.
- wyższa odporność na zarysowania.
- zwiększona żywotność przy zachowaniu najwyższych walorów użytkowych.

Wspieranie zdrowej diety
- zdrowe gotowanie poprzez ograniczenie ilości zużywanego tłuszczu.

Ochrona środowiska
- zmniejszenie ilości zużywanej wody oraz środków czyszczących.
- powłoki Teflon™ są produkowane bez użycia czynnika PFOA.
- Kontrola jakości potwierdzona przez regularne testy.
- powłoki Teflon™ podlegają rygorystycznym testom wytrzymałościowym i kontrolom jakości przeprowadzanym przez Chemours.
- powłoki Teflon™ są również testowane w restauracjach przez profesjonalistów oraz w warunkach domowych.

Bezpieczeństwo dla zdrowia
- Teflon™ spełnia wymagania U.S. FDA oraz europejskie normy dotyczące kontaktu z żywnością.

Fot. Teflon™

WAŻNE DETALE UŁATWIAJĄCE GOTOWANIE

Nowoczesne naczynia tym się różnią od klasycznych, że producenci starają się, żeby można było z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać, dlatego wciąż wprowadzają różne udogodnienia.

Wśród detali wpływających na jakość naczyń są dwa najważniejsze – to dno oraz powłoki, mimo że te ostatnie nie dotyczą wszystkich modeli, ale tam, gdzie są niezbędne, odgrywają zasadniczą rolę. Poza nimi są też inne, poprawiające komfort korzystania z naczyń.

Dobre dno (min. 4 mm grubości) to tak naprawdę najważniejsza część naczynia, bez względu na to, czy mówimy o garnkach, patelniach, brytfannach, gdyż odpowiada za właściwe przewodzenie ciepła. Często to ono zapobiega lub nie przypalaniu i decyduje o trwałości naczynia. Dno może być:

- **wielowarstwowe** – obowiązkowe w naczyniach ze stali nierdzewnej, która sama słabo przewozi ciepło, dlatego jednym ze sposobów jest wykonanie przynajmniej trzech warstw. Metal dobrze przewodzący ciepło (np. aluminium, miedź) umieszcza się pomiędzy dwiema warstwami stali, wskutek czego garnek lub patelnia ma nie tylko grubsze dno, ale również ścianki, co sprawia, że naczynie na dłużej zatrzymuje ciepło;
- **kapsułowe z wbudowanym dyskiem** – czyli specjalną, okrągłą wkładką, która zwiększa przewodzenie ciepła. Dysk ma najczęściej grubość 3,5 mm i jest wykonany z aluminium. Taki spód zapewnia bardzo dobrą dystrybucję ciepła i zabezpiecza naczynie przed odkształceniami;
- **ze szczelinami dylatacyjnymi** – takie dno ma specjalne szczeliny w kształcie pierścienia, które przyspieszają równomierne rozprowadzanie ciepła i zapewniają naczyniu stabilność na płycie.

Spody

Fot. Tiross

Powłoki tzw. nieprzywierające ma coraz więcej garnków i patelni. Ich jakość jest związana z ich wytrzymałością, a ta zależy m.in. od liczby i rodzaju warstw, z których składa się powłoka, ich grubości, sposobu umieszczenia, a także od materiału, jego grubości i jakości. Producenci zestawiają różnego rodzaju warstwy, mające zwiększyć komfort i szybkość gotowania. W zależności od naczynia można spotkać produkty np. dwu-, trzy- lub czterowarstwowe. Każde zestawienie warstw ma dać określony rezultat.

Na rynku możemy spotkać m.in. powłoki:

- **teflonowe** – czyli fluoro-polimerowe (PTFE). Nazwa ta jest zarezerwowana dla wyrobów Teflon™, powłoka teflonowa umożliwia smażenie przy minimalnej ilości tłuszczu, zabezpiecza dno przed przypaleniem, ma bardzo dobre właściwości poślizgowe i jest bezpieczna dla zdrowia;
- **tytanowe** – bardzo wytrzymałe i odporne na zarysowania. Podkład z elementami tytanu zapobiega przywieraniu do dna naczynia i chroni je przed uszkodze-

Czujnik temperatury

Fot. Tefal

Podziałka

Fot. Galicja

Powłoki

Fot. Tiross

Fot. Florina

niami mechanicznymi. Powłoka nanoszona jest na szkielet naczynia wykonanego np. z aluminium lub stali jako baza dla kolejnej warstwy – nieprzywierającej. Warstwa z tytanu amortyzuje uderzenia w powłokę zewnętrzną i zapobiega oderwaniu i przemieszczeniu się warstw, z których zbudowane jest naczynie;

- **ceramiczne** – warstwa ceramiczna jest odporna na gwałtowne zmiany temperatury, uszkodzenia mechaniczne czy wpływ środków chemicznych, ma idealnie gładką powierzchnię, co ułatwia czyszczenie i smażenie potraw z minimalną ilością tłuszczu;
- **marmurowe** – to bardzo rzadkie rozwiązanie i stosuje je kilku producentów. Takie powłoki przyspieszają akumulację ciepła, gwarantują dużą wytrzymałość naczyń i zapobiegają przywieraniu potraw;
- **granitowe** – nazywane też kamiennymi, powłoki takie są bardzo wytrzymałe i doskonale sprawdzają się podczas czyszczenia.

Uchwyty

Fot. Tefal

Pozostałe detale

Nie można ich pominąć, gdyż zwiększają komfort, chronią przed poparzeniem, a także usprawniają gotowanie. Na uwagę zasługują zwłaszcza:

- **zdejmowane uchwyty** – stosowane w patelniach oraz rondlach. Ułatwiają przechowywanie naczyń i sprawdzają się w wypadku naczyń do pieczenia, które w piekarniku nagrzewają się do wysokich temperatur – nie ma obawy, że wykonane z tworzywa uchwyty zniszczą się pod wpływem ciepła;

Pokrywy

Fot. Florina

- **nienagrzewające się uchwyty** – to rozwiązanie niezbędne, które ułatwia korzystanie z naczynia i chroni użytkownika przed poparzeniem. Robione są z tworzyw sztucznych (np. silikonu), metalu lub nienagrzewającej się stali;
- **otwór w uchwycie patelni** – pozwala powiesić naczynie;
- **miarka objętości** – znajduje się wewnątrz naczynia i występuje zarówno w garnkach, rondlach, patelniach, wokach, brytfannach, jak i szybkowarach;
- **dziobek** – to wgłębienie krawędzi naczynia ułatwiające przelewanie zawartości;
- **pokrywa z otworami** – pozwala na odlewanie wody przy zamkniętym garnku, a w zależności od tego, jak jest ustawiona, garnek można zamknąć lub otworzyć;
- **czujnik temperatury** – może być umieszczony na dnie, w uchwycie lub na pokrywie. Kontrolka pokazuje, czy naczynie jest wystarczająco nagrzane i czy można rozpocząć gotowanie. Niektóre wskaźniki temperatury pokazują przekroczenie przez naczynie określonego poziomu temperatury, np. 140 °C.

Powłoki markowe

Firma Tefal, znany producent garnków i patelni, stosuje od pewnego czasu własne markowe powłoki, którymi powlekane są niektóre naczynia, np. linia garnków i patelni Inginio. Wytrzymałe nieprzywierające powłoki tej marki pozwalają na smażenie praktycznie bez użycia tłuszczu. Na szczególną uwagę zasługuje powłoka patelni Titanium Excellence, która jest wzmocniona tytanem, co sprawia, że jest wyjątkowo odporna na zarysowania nawet przy używaniu metalowych akcesoriów do mieszania.

Fot. Florina

DESIGN NA PŁYCIE I NIE TYLKO

Kolorowe lub srebrzyste, ale funkcjonalne, starannie wykonane, pomysłowe, krótko mówiąc: ładne i wspomagające kuchenne prace, a mowa nie o zmechanizowanych robotach, ale o… garnkach i patelniach.

Można sobie w tym miejscu postawić pytanie, czy tego typu naczynia kuchenne mogą być designerskie? Oczywiście, że tak. W ramach dorocznego konkursu Red Dot Design Award od 60 lat przyznaje się nagrody i wyróżnienia za wybitne osiągnięcia w dziedzinie wzornictwa, a nagradzane produkty wyróżniają się zarówno formą, jak też funkcjonalnością i łatwością użytkowania. Konkurs obejmuje wiele kategorii, więc jest w nim również miejsce na wszelkiego rodzaju naczynia. Mało kto jednak nabywa garnki czy patelnie tylko dlatego, że dostały nagrodę. Kupuje się je wtedy, gdy są potrzebne. Mimo to wiele osób zwraca uwagę na wygląd oraz na to, by spełniały założone przy zakupie wymogi.

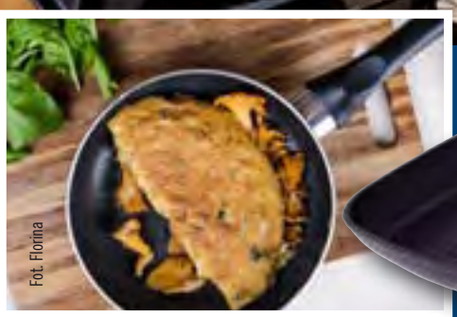
Wspólne biesiadowanie

Jest kolejnym trendem, który dosłownie opanował świat. Coraz chętniej zaprasza się znajomych, by razem zjeść coś dobrego, najlepiej razem z gospodarzami, którzy nie muszą odchodzić od stołu. Do takich właśnie spotkań idealnie się nadaje elektryczny, „towarzyski" sprzęt do fondue czy raclette, a także patelnia elektryczna z kamiennym blatem, na której można przypiekać pyszne kąski – od warzyw po mięso, co kto lubi.

Fot. Russell Hobbs

Fot. Russell Hobbs

Fot. Galicja


Fot. Florina

Fot. MPM

Zdrowe odżywianie, zdrowe gotowanie

Tym razem mowa o naczyniach do gotowania na parze, które cieszą się coraz większą popularnością, gdyż dzięki nim zwłaszcza warzywa zachowują nie tylko prawdziwe walory smakowe oraz wartości odżywcze, ale także swoje kolory. Warto też podkreślić, że gotowanie na parze jest zdrowe i dietetyczne, do czego nawołują ostatnie trendy „stylu życia". W zdrowym odżywianiu dużą rolę odgrywają też patelnie, na których można smażyć z minimalną ilością tłuszczu.

Fot. Thomson

Trwałość mile widziana

Garnków, zwłaszcza tych markowych, nie kupuje się na jeden, dwa sezony. Takie trwałe garnki i patelnie robione są np. ze stali nierdzewnej, ale nie tylko. Niektóre z nich, podobnie jak patelnie, mają wewnątrz niezwykle trwałe powłoki, które gwarantują wieloletnie użytkowanie. Ciekawym rozwiązaniem jest np. powłoka z dodatkiem tytanu Lava Stone, bardzo odporna na zarysowania (więc producent daje na nią 5-letnią gwarancję). Jest to 5-warstwowa kamienna powłoka wolna od PFOA, do której potrawy nie przywierają. Każda z patelni jest wyposażona w materiałową przekładkę, która zabezpiecza naczynie w trakcie przechowywania. Co ważne, nadaje się na każdy rodzaj płyty, w tym indukcyjne. Oczywiście, jak i w innych dziedzinach, tak i w wypadku naczyń trzeba przestrzegać zaleceń producentów, zwłaszcza gdy chodzi o właściwą konserwację.

Fot. Galicja

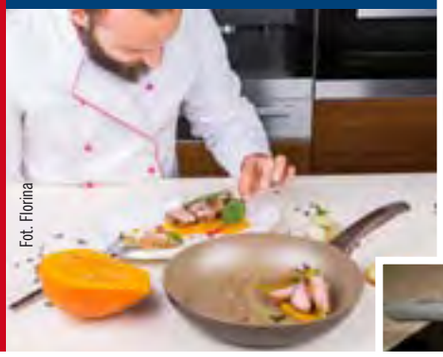
Fot. MPM

Fot. MPM

Fot. Berghoff

Funkcjonalność najważniejsza

Stąd właśnie naczynia do gotowania różnych potraw i specjalnie do nich przeznaczone garnki oraz patelnie, np. ryżowary czy też zupowary, ale są one przede wszystkim dla tych, którzy mają dużo miejsca w kuchni. Dla nich też są osobne garnki do gotowania szparagów oraz ryb. Miłośnicy przysmaków orientalnych, coraz popularniejszych w naszym kraju dzięki podróżom, chowają w swoich szafkach naczynie do tajin i obowiązkowo wok. Natomiast dla zabieganych oraz tych, którzy często gotują dla licznej rodziny niezastpiony będzie elektryczny szybkowar. Jednak są i tacy, którzy nie mogą sobie pozwolić na zbyt wiele sprzętów z racji posiadania minianeksu kuchennego, dla tych wymyślono garnki i patelnie z jednym uchwytem, i to w dodatku odczepianym. Cały komplet można zatem postawić na powierzchni zajmowanej przez największe naczynie.


Fot. Florina

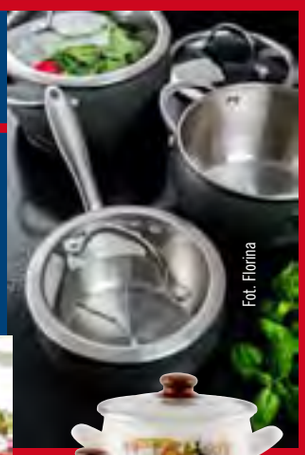
Fot. Tefal

Fot. KitchenMaster

Fot. KitchenMaster

W zestawie siła, czyli spójne linie wzornicze

Chociaż obecnie każdy element zestawu można kupować oddzielnie, wiele osób decyduje się na tzw. komplet, bo zdecydowanie lepiej prezentują się naczynia z jednej linii od tych kupowanych przypadkowo, od czasu do czasu. W takim zestawie liczba naczyń bywa różna – zwykle od 4 do 7 garnków i rondel o różnej wielkości i pojemności.


Fot. Florina

Fot. Galicja

Fot. Emalia Polska Pleszew

Fot. MPM

Fot. Fissler

Fot. Tefal

Kolor znowu w modzie

Wyposażenie kuchenne, tak jak i wszystko dzisiaj, ulega modzie. Dlatego też coraz więcej w sprzedaży barwnych naczyń, a niektóre ozdobione wzorami. A jeśli nawet same kolorowe nie są, to mają np. barwne uchwyty. Można je sobie dobrać do wystroju kuchni, choć co prawda, większość czasu „spędzają" schowane w szafkach czy szufladach, ale kiedy już stoją na płycie, lub kuchni – potrafią zadać szyku.

Fot. Botti

Fot. Emalia Polska Pleszew

Fot. Florina

Fot. Florina

Fot. KitchenMaster

Fot. Galicja

Fot. Florina, Sawyers

PRZYDATNE **AKCESORIA**

Warto mieć je pod ręką podczas gotowania, choćby po to, by bezpiecznie przestawić garnek, nie parząc się, czy zamieszać potrawę, nie rysując powierzchni.

Często już producenci naczyń sami proponują konkretne komplety przydatnych w kuchni akcesoriów. Można z tych podpowiedzi skorzystać, by uniknąć zniszczenia naczyń, ale nie tylko o nie chodzi. W kuchni przydają się również inne drobiazgi:

- **szpatuły, łyżki cedzakowe i wazowe, widelce** – robione są zazwyczaj z tworzyw bezpiecznych zwłaszcza dla powierzchni z powłokami nieprzywierającymi, nie rysują ich i nie uszkadzają, mogą też być wykonane z metalu, do niektórych kompletów dodawany jest specjalny stojak z haczykami służącymi do ich powieszenia;
- **rękawice i łapki** – pozwalają m.in. wyjąć gorącą brytfannę z piekarnika. Najczęściej zrobione są z kilku warstw bawełny i przystosowane do prania w pralce. Innym rozwiązaniem są łapki wykonane z silikonu, z silikonu i bawełny lub wyposażone w magnes (można je zawiesić). Te silikonowe są z grubego silikonu, w rękawicach silikonowo-bawełnianych w wewnętrznej górnej części stosuje się silikonową wkładkę, która gwarantuje bezpieczniejsze, stabilniejsze i łatwiejsze przenoszenie gorących naczyń;
- **podkładki pod gorące naczynia** – dostępnych jest wiele produktów, różniących się kształtem czy kolorystyką. Przyjmują najróżniejsze formy, które dodatkowo stanowią ozdobę kuchni. Najpopularniejsze są modele metalowe, silikonowe, drewniane i bambusowe. Oprócz podstawek pojedynczych czy składanych są też składające się z dwóch dopasowanych do siebie części – dużej, zewnętrznej, która zawiera trzy magnesy, oraz małej, wewnętrznej, z jednym magnesem. Sprawia to, że podkładka przywiera do gorącego metalowego spodu naczynia, więc można je przenieść razem z nią i postawić, np. na stole;
- **osłony przed pryskaniem** – są bardzo przydatne przy smażeniu potraw, gdyż chronią nie tylko kuchnię, ale i użytkownika przed gorącym tłuszczem. Robione są z silikonu, metalu, stali nierdzewnej bądź tworzywa sztucznego. Zwykle są w formie siateczki lub mają specjalne otwory, powinny być wyposażone w nienagrzewające się rączki;
- **termometry kuchenne** – przydają podczas pieczenia mięsa, bo każde potrzebuje innej temperatury. Najczęściej wykonane są z dobrej jakości stali nierdzewnej, odpornego na wysokie temperatury szkła i węglowego pierścienia, niektóre przypominają widelce, które wbija się w mięso. W sprzedaży dostępne są modele tradycyjne i cyfrowe. Te ostatnie informują nie tylko o temperaturze, ale też o etapie pieczenia, mają również sterowane czasowo oświetlenie LED oraz możliwość zaprogramowania ułożenia mięsa oraz temperatury gotowania (sygnał dźwiękowy informuje o jej osiągnięciu, a po 10 min termometr zostaje automatycznie wyłączony).

Fot. Lékue

Fot. OXO

Fot. Florina

Fot. Florina

Fot. Florina

Fot. Florina

SELECTION OFFICIELLE
GRAND PRIX DE L'INNOVATION
FOIRE DE PARIS
2015

THOMSON
friendly technology

Regulowany termostat i czasomierz

Naczynie do gotowania na parze

Wewnętrzne naczynie nieprzywierające

Silikonowe uchwyty

FFC
Fédération Française de Cuisine®
PRODUIT OFFICIEL

COUSCOOK

Multicooker elektryczny

Od ponad 120 lat kolejne pokolenia i ich rodziny mogą polegać na marce Thomson. Dzięki szerokiej gamie produktów możemy sprawić, byś mógł dzielić się radością z najbliższymi w każdym momencie. Naszym celem jest łączenie technologii z przyjemnością. Dlatego tworzymy produkty niezawodne, eleganckie, innowacyjne i proste.

thomson.com.pl

Dystrybutorem produktów Thomson z zakresu produktów AGD, pielęgnacji domu, pielęgnacji urody, oraz telefonów jest Horn Distribution S.A.

NOWA STRONA, NOWE PRODUKTY, NOWE PRZEPISY

www.florinaagd.pl