

Patelnie stalowe - co powinnaś wiedzieć?

data aktualizacji: 2021.02.25 autor:



Patelnie to przecież zwykłe narzędzia kuchenne - czy trzeba więc koniecznie coś o nich wiedzieć? Jeżeli chcemy, by nasze posiłki były zawsze smaczne, pozbawione tłuszczu i zdrowe - owszem trzeba. Na szczęście jednak cała niezbędna wiedza, jaką musimy przyswoić o tym jak i na jakiej patelni stalowej smażyć - zmieści się w tym krótkim artykule. Zachęcamy więc do przyjrzenia się mu, a dzięki temu zaoszczędzimy sobie potem znacznie więcej czasu i nerwów - w kuchni, podczas smażenia...

Najważniejszą kwestią, od której zależy w zasadzie wszystko: począwszy od wygody naszej pracy w kuchni, kończąc na jakości dania, które w rezultacie otrzymujemy - jest materiał, z którego została wykonana nasza patelnia. I teraz zdanie, które w szczególności zasługuje na podkreślenie: najlepszej jakości stal nierdzewna jest bowiem najważniejszym gwarantem jakości całej patelni. Efektem tego wybierać powinniśmy tylko i wyłącznie patelnie wykonane ze stali nierdzewnej i szlachetnej. Zawsze okażą się one bowiem znacznie lepsze niż wszelkie ich odpowiedniki wykonane z aluminium.

Im lepszej jakości stal nierdzewna - tym wyższa cena, którą zapłacić będziemy musieli za naszą patelnię stalową. Na szczęście dla wielu z nas nie będzie to jednak miało większego znaczenia.

Większą bowiem wartość mieć powinno nasze zdrowie, a także komfort życia, które zapewnią nam przepyszne, niskokaloryczne posiłki. Stal nierdzewna ma też swoje oczywiste przełożenie na wytrzymałość produktu z którego został on wykonany. Patelnie stalowe dobrych marek odporne są na wszelkie urazy – zarówno te mechaniczne, jak i powodowane nawet najwyższą nawet temperaturą.



Patelnia stalowa z powłoką ceramiczną GERLACH Solid Lite 28 cm; Źródło: [Prymus AGD](#)

Co musimy wiedzieć o powłokach nieprzywierających patelni stalowych?

Drugą, najważniejszą kwestią, którą każdy z nas powinien wiedzieć o patelniach stalowych są powłoki nieprzywierające, w które zostały one wyposażone. Obecnie prawie każda patelnia posiada jakieś powłoki nieprzywierające. Trzeba jednak wiedzieć, że mają one zazwyczaj zupełnie inne od siebie właściwości. Które z powłok nieprzywierających są więc najlepsze?

Materiałem, z którego najczęściej wykonywane są powłoki nieprzywierające jest oczywiście teflon. O klasę lepszymi powłokami patelni stalowych są te wykonane z ceramiki i kamienia. Powłoki kamienne dzielimy zaś na marmurowe i nieco lepsze – granitowe. Można na nich smażyć z niewielką ilością tłuszczu – co bardzo pozytywnie przekłada się na nasze zdrowie. Wyłączając bowiem z naszego menu tłuszcze – fundujemy sobie szczuplejszą sylwetkę, a co za tym idzie całe lepsze życie. Materiały te są też znacznie bardziej trwałe i wytrzymałe od teflonu. Najtwardszą, a co za tym idzie uchodzącą za najlepszą powłoką nieprzywierającą jest jednak tytan. Doskonale przewodzi i zachowuje on ciepło. Poza tym ze względu na jego wytrzymałość – możemy mieszać na nim pokarmy z użyciem twardych, metalowych sztućców.

Podsumowanie

I to już cała wiedza, którą powinno się posiadać o stalowych patelniach. Okaże się ona pomocna nie tylko przy wyborze nowej patelni, ale i także w przypadku późniejszego przygotowywania na niej posiłków. Patelnie stalowe warto nabywać tylko w dobrej jakości sklepach internetowych, jak Prymus AGD.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38109-patelnie-stalowe-co-powinnas-wiedziec>