

Λιαλέξετε την σωστή κατασαρόλα



Τα

τηγάνια καλής ποιότητας πρέπει να διαρκούν για μια ζωή, οπότε, όπως και για ένα οποιοδήποτε επενδυτικό κομμάτι, πρέπει να γνωρίζετε τι ψάχνετε πριν από μια σημαντική αγορά. Τελικά, τι είναι αυτό που κάνει μια κατασαρόλα καλή; Ακόμη και η διανομή θερμότητας είναι σημαντική, και αυτό εξαρτάται από το υλικό με το οποίο είναι κατασκευασμένη. Παλιότερα, οι καλύτερες κατασαρόλες ήταν κατασκευασμένες από χαλκό επαργυρωμένο με κασσίτερο, για να επιτυγχάνεται ακόμη περισσότερη διανομή θερμότητας. Σήμερα, οι περισσότερες είναι φτιαγμένες από αλουμίνιο που είναι ιδανικό για υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει επίσης να λάβετε υπόψη το είδος της εστίας στην οποία μαγειρεύετε. Τα μάτια γκαζιού κάνουν για οποιοδήποτε είδος κατασαρόλας, αλλά οι κεραμικές εστίες ή αυτές με τα ηλεκτρικά elements, λειτουργούν καλύτερα για τα τηγάνια με επίπεδη βάση. Η κάτω πλευρά του τηγανιού πρέπει να αγγίζει ολόκληρη την επιφάνεια του element, για να διασφαλίζεται σταθερή κάλυψη θερμότητας. Τα induction hobs λειτουργούν μόνο όταν η επιφάνεια δημιουργεί μια μαγνητική σύνδεση, έτσι είστε αναγκασμένοι να περιοριστείτε σε κατασαρόλες κατασκευασμένες από μαντέμι ή ατσάλι. Επίσης, σκεφτείτε και το θέμα αποθήκευσης -τα τηγάνια που τοποθετούνται το ένα πάνω στο άλλο εξοικονομούν χώρο- όπως και τα καπάκια.



Ανοξείδωτο ατσάλι

Αυτά τα μακράς διάρκειας τηγάνια έρχονται σε κομψό, απλό στυλ και δεν πρέπει να λείπουν από την κουζίνα ενός σεφ. Είναι φτιαγμένα από σίδηρο συνδυασμένο με άλλα υλικά, συνήθως χρώμιο και νίκελ. Οι κατσαρόλες βαθμολογούνται ανάλογα με το μείγμα των μετάλλων. Ένα καλής ποιότητας τηγάνι, για παράδειγμα, βαθμολογείται με το 18/10, που σημαίνει ότι το 18% της σύστασής του αποτελείται από χρώμιο και το 10% από νίκελ. Πολλά τηγάνια έχουν έναν πυρήνα από αλουμίνιο ανάμεσα σε δύο στρώματα από ανοξείδωτο ατσάλι (που ονομάζεται Tri-ply) ή ακόμη αλουμίνιο ή χαλκό επιπρόσθετα στη βάση, που υποβοηθούν στη διανομή θερμότητας.

Αλουμίνιο

Για μια πιο φτηνή επιλογή που να λειτουργεί σαν ένας έξοχος αγωγός της θερμότητας, τα τηγάνια από χυτό αλουμίνιο πληρούν και τα δύο κριτήρια. Τα τηγάνια είναι συχνά επικαλυμμένα με στρώματα από χρωματιστό εμαγιέ και τα περισσότερα έχουν αντικολλητική επένδυση για να είναι πιο εύκολα στο καθάρισμα. Τα hard-anodised μαγειρικά σκεύη από αλουμίνιο, που αρχικά αναπτύχθηκαν στις Ηνωμένες Πολιτείες για τα εστιατόρια, είναι κατασκευασμένα από χημική επεξεργασία αλουμινίου. Αυτό κάνει την επιφάνεια πολύ ανθεκτική και πολύ πιο δυνατή σε σχέση με το ανοξείδωτο ατσάλι. Τα μαγειρικά σκεύη από αλουμίνιο

δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε induction hob, εκτός κι αν έχουν συγκολληθεί με σιδηρούχα μεταλλική βάση, όπως με τιτάνιο.

Χαλκός

Το πιο ακριβό υλικό για κατσαρόλες είναι ο χαλκός, που είναι καλός αγωγός της θερμότητας και παράγει εξαιρετικά μαγειρικά αποτελέσματα. Πρακτικά, όλα τα στυλ έχουν επένδυση από ανοξείδωτο ατσάλι για να ενισχύουν το πλαίσιο του χαλκού. Παρόλο που ο χαλκός δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατευθείαν σε ένα induction hob, μερικές εταιρείες απευθύνονται σε αυτό, παράγοντας ειδικά induction plates. Συνήθως, τα induction plates που είναι φτιαγμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, είναι επίπεδα και αποτελούνται μεταλλικούς

δίσκους που τοποθετούνται μεταξύ μιας χάλκινης κατσαρόλας και ενός induction hob. Το ατσάλι δημιουργεί μια μαγνητική ένωση με την επιφάνεια της εστίας, ζεσταίνεται και λειτουργεί ως μια υποκατάστατη εστία για τη χάλκινη κατσαρόλα σας. Σε αντίθεση με άλλα υλικά κατσαρολών, τα μαγειρικά σκεύη από χαλκό είναι επιρρεπή σε αμαύρωση, γι' αυτό και πρέπει να τα περιποιείστε συχνά με ένα ειδικό καθαριστικό, ώστε

να διατηρούνται σε άψογη κατάσταση.

Μαντέμι

Τα τηγάνια από μαντέμι μπορεί να είναι βαριά, ωστόσο είναι καταπληκτικά για αργομαγειρεμένα πιάτα, αφού

είναι καλοί αγωγοί της θερμότητας και τη διατηρούν άψογα. Διαθέσιμα είτε στο φυσικό απλό μαύρο είτε σε

εμαγιέ σε μια ευρεία ποικιλία αποχρώσεων, τα μαγειρικά σκεύη από μαντέμι είναι μια υπέροχη επιλογή εάν θέλετε να προσθέσετε χρώμα στο σκηνικό της κουζίνας σας. Όταν μαγειρεύετε με κατσαρόλες από μαντέμι, χρειάζεστε μόνο χαμηλή προς μεσαία θερμότητα. Το μαντέμι είναι επίσης κατάλληλο για όλους τους τύπους εστιών, συμπεριλαμβανομένης και της induction, καθιστώντας την ως μια αξιόπιστη προσθήκη σε οποιαδήποτε κουζίνα. Τα μαγειρικά σκεύη Emille Henry από μαντέμι θα τα βρείτε στα καταστήματα Objects.

Πηγή: livingetc.must.com.cy