

## Jak zacházet s nerezovým nádobím?

---



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

### Klasická příprava pokrmů

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

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

### Pozor na sůl!

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

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

## Příprava zeleniny bez použití vody

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

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

## Příprava masa, drůbeže, ryb bez použití tuku

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

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

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

## Zbytky jídla nerezů nesvědčí

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

## Co se zabarvením nerezů?

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

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

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

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

*Občanské sdružení spotřebitelů TEST, [www.dtest.cz](http://www.dtest.cz)*