

Petromax FT12 Lonac od livenog gvoždja sa nogicama

Šifra: 58743

Kategorija proizvoda: POSUĐE

Proizvođač: PETROMAX

Cena: 11.000,00 rsd

ft 12

MATERIJAL: liveno gvoždje

KAPACITET LONCA: 10. 8 l

KAPACITET POKLOPCA: 2.0 l

DIMENZIJE (v x š x d): 24.00 x 42.00 x 37.00 cm

TEŽINA: 14.6 kg

TEŽINA S PAKOVANJEM: 15.5 kg

Petromax Dutch Oven lonci s poklopcima izrađeni od livenog gvoždja, u kojima se može kuvati, peći i pržiti. Oni su tradicija koja traje još od 1910. i razvija se svakoga dana. Zahvaljujući kvalitetnom i čvrstom materijalu od kojeg su Petromax posude izrađene, toplina se zadržava, ravnomerno raspoređuje i osigurava izvrsno iskustvo pripreme hrane.

Pre svega, Petromax Dutch Oven se ističe po visokokvalitetnom materijalu od kojeg je izrađen - livenom gvoždju. Ono je čvrste strukture, ujednačeno u svojoj debljini i redovno proveravano kako bi se osiguralo najbolje iskustvo pripreme hrane i večnost proizvoda. Osim toga, dizajn je Dutch Ovena vrlo praktičan i siguran, pa ga je vrlo lako koristiti svakodnevno.

U Dutch Ovenu možete kuvati sve što biste ikada poželeli, a kroz korišćenje će se na njemu stvoriti i patina koja će biti dodatan sloj zaštite. Možete kuvati na otvorenoj vatri tako da svoj Dutch Oven postavite na tronožac ili pak postaviti Oven direktno na brikete, a on može naravno i direktno u pećnicu ili na roštilj pa čak i na indukcionu ploču. Mogućnostima nema granica.

UPOTREBA:

U Dutch Ovenu možete kuvati kao i obično, no ipak pri prvim kuvanjima izbegavajte kiselu hranu i koristite malo više tečnosti prilikom kuvanja na otvorenom plamenu.

Bilo da ga koristite na šporetu ili u pećnici, Dutch Oven može biti Vaš roštilj, lonac za kuvanje ili pečenje. Na otvorenom plamenu, na primer, okačite je na tronožac ili ga stavite na stalak za kuvanje. Dutch Oven s nožicama možete staviti i direktno na žar ili brikete - njih možete staviti i na poklopac kako bi postigli višu temperaturu.

Preporučujemo da Dutch Oven s nožicama koristite za direktno pečenje na žaru ili briketima, a one bez nogara na primer u rerni jer će Vam tako biti lakše da rukujete svojim priborom. I ne zaboravite na poklopac - osim svoje primarne svrhe, on služi i kao poseban tiganj - dva izvrsna proizvoda u jednom!

Gdje se može koristiti Petromax Dutch Oven?

Zaista na svim izvorima toplote. Iznad otvorene vatre, na briketima (koje možete staviti i na poklopac), na roštilju (plinskom i na ugalj), svim vrstama peći (i na indukcionoj ploči) i u rerni.

ODRŽAVANJE

Petromax Dutch Oven već dolazi s odgovarajućim premazima, pa ga možete koristiti odmah nakon kupovine. Potrebno ga je samo isprati toplom vodom.

Dugoročno preporučujemo redovno održavanje proizvoda od kovanog gvoždja. Ako se i dogodi da se patina na Dutch Ovenu uništi ili da je ostavljen na vlažnom mestu pa je zarđao, možete ga ponovo premazati i biće ubrzo spreman za korišćenje.

Kako ga pravilno očistiti?

Nakon korišćenja, pustite da se Dutch Oven ohladi pa ga zatim očistite bez deterdženta koristeći standardnu četku za pranje posuđa. Tako ćete očuvati vrednu patinu.

Kako ga pravilno skladištiti?

Uvek na suvom mestu. Idealno je staviti komad kartona između posude i poklopca kako bi se osigurala cirkulacija vazduha.

Kada je potrebno podmazivanje?

Površina Dutch Ovena mora biti lagano masna i sjajiti se. Ako primetite da je Dutch Oven pomalo suv i ne sija se, jednostavno ga malo podmažite. Za to možete koristiti Petromax sredstvo za negu livenog gvoždja. Ako se odlučite koristiti jestivo ulje, svakako proverite rok trajanja. Ulja se lako kvare i to bi moglo snažno uticati na ukus hrane.