

نصائح للطبخ في الستانلس ستيل

يشتكي اكثر الناس من انه قدور الستانلس ستيل تلتصق معهم او هي متعبدة في الغسيل اليكم بعض النصايح تغير وجهة نظركم عن الستانلس ستيل

التسخين : قبل ما تضيفين أي شيء، خلي القدر يسخن شوية، بعدها حطي الزيت مع قليل من الزبدة. هذا يقلل التصاق الأكل.



النار المتوسطة : قدور الستانلس توزع الحرارة كويس، فما تحتاج نار قوية. النار المتوسطة أو الهادئة أفضل عشان ما يحترق الأكل ويلصق.



اضافة الملح في النهاية : إذا حطيتي الملح مباشرة على القدر البارد، ممكن يترك بقع صغيرة. خلي الملح مع السائل أو لما يسخن. هذي البقع غير مضره لكن قد يكون الشكل غير محبب و تتعف في التنظيف



نصائح لتنظيف الستانلس

طريقة تنظيف الستانلس ستيل اسهل مما يتصور البعض حيث ان الستانلس مصنوع لكي يعيش لفترة طويلة

التنظيف بالأسفنج او السلك : يمكن غسل قدور الستانلس ستيل باستخدام الأسفنج في حال عدم وجود بقايا ملتصقة او حتى بالسلك (الليفة)



لمعان : للمعان اكثر يفضل بين فترة لأخرى النقع و الغسيل باستخدام الخل او البيكربونات الصودا مع ماء ساخن يعطي لمعان و يعيد البريق لها.



بقع عسوية: للبقع القوية (لو نسيتي طبخة او احترق الأكل انقعي القدر او المقلاة بماء ساخن كتتكفك الجزيئات و يكون غسيلها بالسلك (الليفة) بكل سهولة و اضافة بعض الخل يعطي لمعان و يفكك الدهون



التجفيف: ينصح و يفضل التجفيف لقدور الستانلس ستيل لك لا تتسبب في تجمع الأملاح على سطح القدر يفضل تجفيفها بالقماش .



نصائح لتنظيف الستانلس

طريقة تنظيف الستانلس ستيل اسهل مما يتصور البعض حيث ان الستانلس مصنوع لكي يعيش لفترة طويلة

التنظيف بالأسفنج او السلك : يمكن غسل قدور الستانلس ستيل باستخدام الأسفنج في حال عدم وجود بقايا ملتصقة او حتى بالسلك (الليفة)



لمعان : للمعان اكثر يفضل بين فترة لأخرى النقع و الغسيل باستخدام الخل او البيكربونات الصودا مع ماء ساخن يعطي لمعان و يعيد البريق لها.



بقع عسوية: للبقع القوية (لو نسييتي طبخة او احترق الأكل انقعي القدر او المقلاة بماء ساخن كتنفك الجزيئات و يكون غسيلها بالسلك (الليفة) بكل سهولة و اضافة بعض الخل يعطي لمعان و يفكك الدهون



التجفيف: ينصح و يفضل التجفيف لقدور الستانلس ستيل لك لا تتسبب في تجمع الأملاح على سطح القدر يفضل تجفيفها بالقماش .

