

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ & ΣΧΟΛΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΚΕΥΗ

Τα μαντεμένα σκεύη χρησιμοποιούνται στην κουζίνα για διάφορες παρασκευές όπως σοτάρισμα, χρώμα σε κρέατα, ψήσιμο στο φούρνο ακόμα και βράσιμο κάποιας πρώτης ύλης.

Βέβαια έχουν και κάποια χαρακτηριστικά που δεν ταιριάζουν για όλους.

Το μαντέμι (χυτοσίδηρος) είναι ένα κράμα σιδήρου και άνθρακα.

Σε βάρος ξεπερνά κατά 3-4 φορές ένα απλό ομοειδές του σκεύος γιατί από τη φύση του το κράμα αυτό είναι βαρύ. Τα μαντέμια δεν έχουν "αντικολλητική επίστρωση" όπως άλλα σκεύη. Έχουν μια επίστρωση ελαίου (συνήθως ηλιέλαιο) η οποία έχει μετατραπεί σε ενώσεις πολυεστέρα, που το κάνει το σκεύος αντικολλητικό.

Χαρακτηριστικά:

- Βαρύ σκεύος γύρω στα 3-4kg.
- Κρατάει σταθερή τη θερμότητα σε όλο το σκεύος λόγω του βάρους του και της πυκνότητας του.
- Κατάλληλο και για επαγωγική εστία, λόγω του κράματος έχει φερριτή και κάνει την επαγωγή
- Μπαίνει σε φωτιά, φούρνο, ηλεκτρικό μάτι, κάρβουνα, τζάκι.

Χρήσεις:

-Λόγω του μεγέθους και της συντήρησής του καλύτερα να χρησιμοποιείται σε συγκεκριμένες περιπτώσεις, όπως κρούστα σε κρέας-τηγάνισμα κτλ.

-Δεν αντικαθιστά το αντικολλητικό τηγάνι.

-Είναι επιρρεπές στην οξείδωση (άρα και σκουριά) και χρειάζεται φροντίδα.

Συντήρηση

- Η "αντικολλητική" επίστρωση πρέπει να ανανεώνεται και να φροντίζεται. Πριν ή μετά τη χρήση πρέπει να λαδώνεται με λίγο ηλιέλαιο (1 κ. σ.), σκουπίζεται το περίσεμα και μετά σε δυνατή φωτιά ή στο φούρνο στην max θερμοκρασία καίγεται το λάδι (δεν θα πάρει φωτιά). Λόγω της υψηλής θερμότητας μετατρέπεται σε ενώσεις πολυεστέρα που το καθιστούν αντικολλητικό. Μπορεί να χρειαστεί να γίνει και 3 φορές αυτό, τις πρώτες φορές για να είναι "αντικολλητικό" και να μην κολλάνε τα φαγητά.

-Δεν θέλει σύρμα και ξύσιμο με μεταλλικά σκεύη γιατί χαλάει ότι προαναφέραμε η επίστρωση.

-Αφήνουμε να κρυώσει μετά απο κάθε χρήση βάζουμε χλιαρό-ζεστό νερό και με σαπούνι το καθαρίζουμε όμορφα.

-Σκουπίζουμε το νερό που μένει μετά από το πλύσιμο γιατί μπορεί να μας σκουριάζει με τον χρόνο το σκεύος αν δεν το περιποιούμαστε καλά και στοργικά.

-Μαντεμένιο τηγάνι χρησιμοποιείται για κρούστες και τηγάνισμά (deep fried) κυρίως.

Δεν συστήνεται για άλλες χρήσεις αν και μπορεί αλλά έχει πολύ τλαιπωρία. Είναι επιρρεπές στην οξείδωση (άρα και σκουριά) και θέλει φροντίδα, όπως αναφέραμε παραπάνω.

Ελπίζω να σας βοήθησα, τα έγραψα αναλυτικότερα για να βοηθήσω όλους τους μελλοντικού σας πελάτες.

- Χαράσσεται δύσκολα
- Ποιότητα κατασκευής
- Σχέση ποιότητας τιμής
- Κολλάει το φαγητό μερικές φορές
- Καθαρισμός
- Βάρος

Και ένα προσωπικό σχόλιο για τα τηγάνια γενικότερα:

-Ανοξείδωτο τηγάνι: Κάνεις τα πάντα, είναι το πρώτο τηγάνι, που πρέπει να έχει μια νοικυρά που θέλει να μαγειρεύει σωστά και καλά! Κάνεις σάλτσες, σοτάρισμα, κρούστες και ψήσιμο σε κρέατα, αυγά, βάζεις σε φούρνο να τελειώσεις ψήσιμο κλπ.. Το κρατάς για μια ζωή, και δεν σκουριάζει!

-Αντικολλητικό τηγάνι: για πολλές παρασκευές, αλλά χαλάει η επίστρωση και θέλει αντικατάσταση το πλεονέκτημα είναι ότι δεν θέλει πολύ λάδι το φαγητό, ή κάνεις εύκολα πιο light πράγματα.