



ZEIDAN®
Всё продумано. Всё под рукой

Полезные советы от Zeidan

Уход за посудой





Правила ухода за посудой из нержавеющей стали



1. Перед первым применением посуды из нержавеющей стали её следует вымыть тёплой водой с жидким моющим средством.
2. При мытье посуды из нержавеющей стали вручную используйте мягкие салфетки или кусочки ткани, а также специальные составы и нейтральные моющие средства.
3. Давние загрязнения, успевшие затвердеть, следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой, чтобы не оставить царапин.
4. Регулярная чистка специальным составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

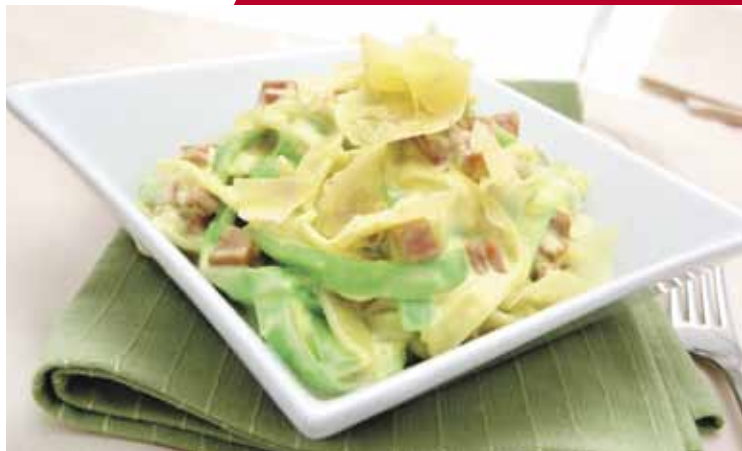


1. Не используйте для чистки твердые мелкозернистые абразивные материалы
2. Жесткие мочалки и губки способны поцарапать поверхность и уничтожить защитный слой.
3. Не сыпьте соль в холодную воду, когда готовите в посуде из нержавеющей стали. В противном случае на внутренней поверхности кастрюль могут появиться темные пятна, которые очень тяжело удалить.
4. Нельзя накаливать пустую посуду из нержавеющей стали на плите: от этого могут появиться желто-синие пятна.
5. Не мойте раскаленную посуду из нержавеющей стали ледяной водой, иначе её поверхность перестанет быть зеркальной. Дайте посуде остыть или залейте её теплой водой.
7. Нельзя долго хранить в такой посуде острые и солёные жидкости, на поверхности могут появиться разводы.



Рецепт для посуды
из нержавеющей стали
Zeidan

Феттучини с ветчиной в сливочном соусе



Ингредиенты:

250 гр. Феттучини,
200 гр. нежирной ветчины,
1 луковица,
1 морковь,
2 ст. ложки сливочного масла,
1/4 ст. нежирных сливок, соль по вкусу.
сыр Пармезан

Способ приготовления:

Феттучини отварить в подсоленной воде до состояния альденте. Откинуть на дуршлаг, слить всю воду. Переложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку растительного или оливкового масла, перемешать и накрыть крышкой.

Готовим соус:

Лук измельчить и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить морковь и ветчину, нарезанные мелкими кубиками и обжарить на небольшом огне 5 – 8 минут. Добавить 1/4 стакана сливок. Перемешать и подержать на небольшом огне в течение 1 минуты. К соусу из ветчины выложить отваренные Феттучини. Перемешать. Готовую пасту с ветчиной выложить на тарелку. По желанию украсить блюдо кусочками сыра Пармезан.



Правила ухода за эмалированной посудой



1. Перед первым применением налить в кастрюлю до краев воды, довести до кипения, снять кастрюлю с огня и дать воде остыть – это укрепит эмалевое покрытие.
2. Ржавые пятна, потеки можно удалить при помощи тампона, смоченного в уксусе.
3. Эмалированная посуда с пригоревшей едой легко отмывается, если замочить ее в воде, добавив в воду 1 чайную ложку питьевой соды.



1. Не следует применять металлические щётки и грубые абразивные порошки.
2. Кислоты и щелочи разрушают и растворяют эмаль, поэтому избегайте держать в эмалированной посуде в течение продолжительного времени кислый сок, варить в ней мыло и др.
3. Эмалированную посуду с поврежденной эмалью с внутренней стороны не следует использовать, в этом случае в пищу попадает ржавчина, а вместе с ней и вредные примеси металла.
4. Не ставьте горячую эмалированную посуду на холодную и мокрую подставку или пустую холодную кастрюлю на сильно нагретую плиту или электрическую плитку, т.к. эмаль трескается при резком изменении температуры.
5. Не ставьте большую кастрюлю на маленькую плитку. Эмаль трескается, когда нагревается только одна часть дна кастрюли.



Рецепт для
эмалированной посуды
Zeidan

Грибной суп



Ингредиенты:

300 гр. свежих шампиньонов,
1 луковица
2 ст. ложки растительного масла
1,2 л. овощного бульона
2 картофелины
100 гр. рубленого зеленого лука
Соль, перец по вкусу
Свежая зелень для украшения

Способ приготовления:

Грибы очистить от кожицы и разрезать пополам. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить на сковороде с разогретым маслом 3 минуты, добавить грибы и готовить, помешивая, еще 5 минут. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. В кастрюлю с бульоном положить картофель довести до кипения, варить 10 минут, посолить и поперчить. Зеленый лук добавить в кастрюлю вместе с жареным луком и грибами. Перемешать и варить 3 минуты. Готовый суп при желании посыпать свежей зеленью.



Правила ухода за чугунной посудой



1. При первом использовании чугунной посуды необходимо вымыть ее с моющим средством, вытереть насухо, промазать растительным маслом дно и стенки, прокалить на медленном огне, дать остыть и вытереть чистым полотенцем.
2. Чугун подвержен коррозии, поэтому после каждого мытья его необходимо обязательно вытирать насухо.
3. Появление ржавчины на чугунной посуде не является дефектом. Ржавчина – следствие неправильной эксплуатации и ухода за чугунной посудой.



1. Нельзя использовать абразивные моющие средства, грубые губки и мочалки.
2. Чугун очень хрупкий, поэтому его нельзя ронять или подвергать сильным ударам.
3. Не оставлять приготовленную пищу в посуде для хранения, поскольку она может почернеть.



Рецепт для чугунной
жаровни-вок
Zeidan

Рататуй с цуккини



Ингредиенты:

- 1 шт. красный болгарский перец
- 1 шт. желтый болгарский перец
- 1 шт. зеленый болгарский перец
- 2-3 шт. кабачок цуккини (маленького размера)
- 2 шт. лук репчатый
- 3 зубчика чеснок
- 2-3 шт. баклажаны
- 6 ст. л. оливковое масло
- 1/2 ч. л. (по желанию) розмарин
- по 1 веточке тимьян и базилик
- 2 шт. помидоры
- 1 ст. л. зелень петрушки

Способ приготовления:

Перцы промыть, разрезать, удалить семена и нашинковать соломкой. Нарезать лук колечками, а цуккини – ломтиками. Мелко нашинковать чеснок, нарезать баклажаны соломкой. Разогреть масло и обжарить в нем лук, добавить перец, немного обжарить и посолить. Положить цуккини, также посолить и посыпать чесноком. Затем добавить розмарин, пряности и 1/2 стакана воды. За 10 минут до конца готовки положить помидоры, предварительно разрезав их на 8 частей. К блюду можно подать жареное мясо и белый хлеб.



Всё продумано. Всё под рукой

ТМ Zeidan – современная металлическая посуда и аксессуары для кухни.

Продукция Zeidan – это европейский дизайн, продуманная эргономика и самые качественные материалы, которые обеспечивают долгую службу изделий, безупречный внешний вид и высокое качество приготавливаемых блюд благодаря новейшим запатентованным технологиям.

История марки началась в Голландии – стране, которая славится высоким уровнем сельского хозяйства. Голландские кулинары знают толк в правильной обработке продуктов и создании кулинарных шедевров. Поэтому неудивительно, что именно здесь разрабатываются яркие и оригинальные решения в области посуды для кухни.

Пикантное мясное рагу для друзей мужа, черничный пирог со сливками на день рождения сына или чашка ароматного кофе для встречи с подругой – с посудой Zeidan сделать легко и просто.

Посуда Zeidan – Ваш пропуск в мир высокой кулинарии!

