



Pátráte marně již roky po ideální pánvi, ve které připravíte steak přesně tak propečený, jak ho máte rádi, rybu s křupavou kůrčičkou či tenoučké francouzské palačinky? Fissler ví, co přesně pro své smažení a pečení potřebujete a záruku na to dostanete pět let.

Pokud patří vaření mezi vaše nejoblíbenější činnosti, neměli byste se spokojit s běžnými kuchyňskými pomocníky, ale hledat takové, kteří vaše dovednosti ještě podpoří. Ale i pokud považujete vaření jen za nutné zlo, měli byste sáhnout po takových pánvích a hrncích, které vám co nejvíce usnadní práci. A jaká by vlastně taková dokonalá pánev měla být?

„Zvolte takovou, která má dostatečně silné dno, díky kterému bude zajištěna optimální akumulace a rozvod tepla a zároveň zaručí, že pánev dobře sedí na sporáku. Dbejte rovněž na bezpečnostní držadlo s protiskluzovou úpravou, která ochrání vaše prsty. Velmi užitečný je vhodně uzpůsobený okraj, díky němuž snadno vylijete z pánve tekutinu či omáčku, aniž byste ji rozlili nebo nakapali všude kolem, a také měrná stupnice na vnitřní straně pánve. Jsou to sice možná na první pohled detaily, ale velmi důležité,“ vysvětluje Siegfried Müller ředitel společnosti Fissler. „A nezapomeňte si ohlídat, zda pánev lze také doplnit poklicí z kvalitního skla nebo ochranou proti stříkajícímu tuku.“



Společnost Fissler hledala dokonalou pánev celé roky a nakonec došla k zajímavému závěru: Nejlepší bude, když si pořídíte alespoň dvě – pro různé účely. Pánev crispy, jež se hodí na pokrmy, které potřebujete usmažit rychle a do křupava. „Oceníte ji například při přípravě steaků, drůbeže, kachních prsíček nebo masových špízů, protože ji můžete rozehrát na velmi vysokou teplotu, aniž by se zkroutila. Navíc poskytuje dokonalou stabilitu a teplo uvnitř vede rovnoměrně, díky čemuž zůstává pokrm na povrchu krásně křupavý a uvnitř lahodně měkký,“ vyjmenovává Siegfried Müller. Druhou pánev – protect, využijete především při přípravě takových pokrmů, u kterých hrozí snadné připálení – například u vajec, ryb, palačinek, obalovaného masa nebo hranolek. Tato pánev se totiž vyznačuje nepřilnavým povrchem, který zajišťuje šetrnou přípravu choulostivých potravin a navíc můžete použít jen minimum oleje, takže jídlo bude chutné i zdravé.

Pokud byste však přece jen požadovali pouze jednu jedinou pánev na přípravu všech jídel, můžete sáhnout po pánvi Fissler allround. Má keramický nepřilnavý povrch, je extrémně pevná, zvládá teploty až do 400° C a navíc je odolná proti poškrábání. Nepoškodíte ji, ani když použijete kovové kuchyňské náčiní. Můžete ji tedy využít k prudkému opečení potravin (třeba masa) i k šetrnému smažení (například hranolek).

Někomu ale vyhovuje ještě větší variabilita a raději si pořizuje speciální pánve, pro přípravu konkrétních pokrmů. Baví vás příprava asijských jídel? Pak vás zaujme pánev Fissler special asia, se kterou lehce připravíte pokrmy wok. Vyznačuje se špičkovým designem z litého hliníku a speciálním tvarem, jež usnadňuje restování. Oceníte také odolný nepřilnavý povrch, bezpečnostní držadlo a energeticky úsporné univerzální dno. Chcete-li dosáhnout ideálního smažení na malém množství tuku s efektem grilu, sáhněte po robustní pánvi z litého hliníku s vroubkovanou pečicí plochou, odolným nepřilnavým povrchem, bezpečnostním držadlem a dnem pro optimální akumulaci tepla special grill. Jestliže si rádi pochutnáváte na zapékaných pokrmech a nákypech, sáhněte naopak po pánvi special gratin. Tato servírovací pánev nabízí vysoce kvalitní design z litého hliníku, držadla z ušlechtilé oceli pro pečení v troubě, odolný nepřilnavý povrch, vnitřní odměrku a energeticky úsporné dno. A pokud často připravujete celé ryby, oceníte oválnou servírovací pánev special fish s držadly z ušlechtilé oceli, vnější vrstvou z kvalitního smaltu, odolným vnitřním nepřilnavým povrchem a dnem pro optimální akumulaci tepla.

Zapomenout byste neměli ani na vhodné doplňky k pánvím – například univerzální závěsnou ochranu proti stříkajícímu tuku clippix, která se dá prakticky zaháknout za pánev. Využijete také závěsnou poklici z tvrzeného skla. „Vaření a smažení je hra, ovšem aby vás bavila, potřebujete k ní vhodnou výbavu. Na kvalitní pánvi se proto nevyplatí šetřit, protože díky ní můžete připravit jídlo zdravě, rychle a energeticky úsporně. Hodí se i jako praktický a zároveň designově

povedený dárek,“ doplňuje Siegfried Müller.