

Посуда и инвентарь горячего цеха



Котлы



Котел 20 литров



Котел 30 литров



Котел 50 литров

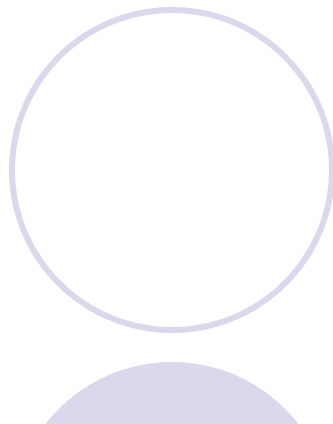


Котел 40 литров

Кастрюли



**Кастрюля 3
литра**



Кастрюля 7 литров



Кастрюля 5 литров

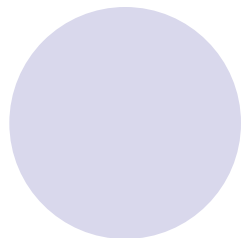
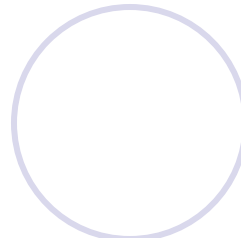
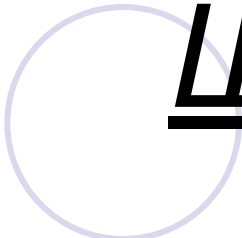
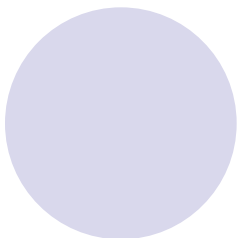


Кастрюля 11 литров

Дуршлагги



Шумовки



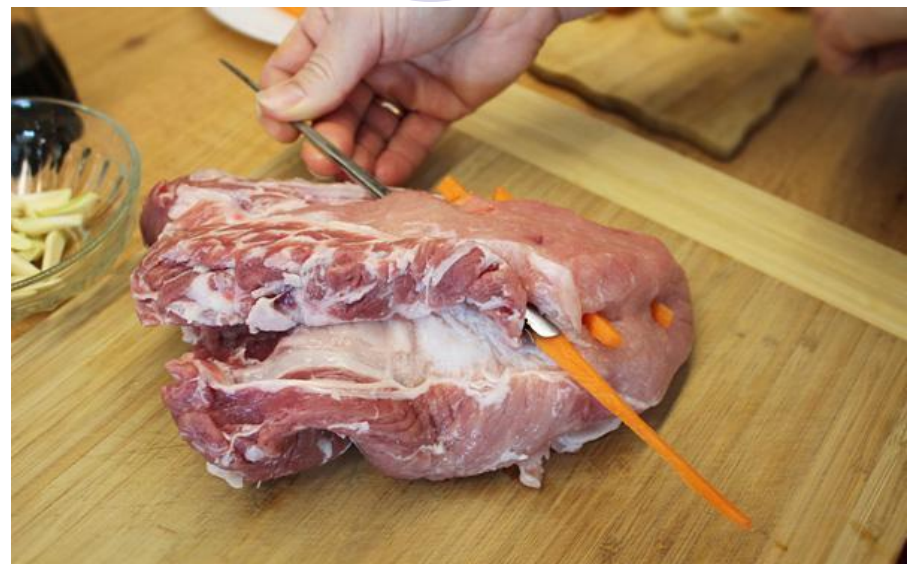
Ножи поварские



Нож для сыра и масла



Иглы поварские



Разделочные доски



Сотейники



Гастроёмкости



Cumo



ctrolab.com.ua

Черпаки



Лопатка



Ложки поварские



Венчики



Сковороды



ozon.ru



посуды

1. Чугун

Тяжеленная посуда из этого металла, часто глазированная снаружи яркими цветами, - на пике популярности. В отличие от бабушкиных сковородок чугун нового образца не испортит стеклокерамическую плиту. Это экологически чистый материал, отлично подходящий для супов, тушения, выпечки блинчиков. В обращении он капризен: не любит контрастов температур (холодное мясо на раскалённой сковороде может привести к трещинам), а глазированный чугун нельзя мыть в машине.

2. Фарфор

Из этого хрупкого материала делают не только чайные сервизы - из него часто изготавливают посуду для шеф-поваров ресторанов (в первую очередь формы для запекания). В обращении он не капризен - в нем можно замораживать пищу, а потом ставить в раскаленную духовку или микроволновую печь, он спокойно моется в посудомоечной машине. В отличие от керамики фарфор вообще не впитывает запахов. Однако фарфор остается фарфором: одно неловкое движение - и форма для запекания вдребезги!

3. Керамика

Из керамики и фаянса делают формы для выпечки, сковородки, кастрюли. Этот пористый материал хорошо пропускает воздух - пересушить в нем блюдо не получится. Керамика идеальна для запекания в духовке. А вот на открытый огонь ставить ее запрещено! С керамической посудой важно избегать перепадов температур - нельзя ставить ее из холодильника в разогретую духовку. Есть еще один минус - керамика превосходно впитывает запахи продуктов, с которыми соприкасается.

4. Жаропрочная сталь

Идеально для запекания и использования в микроволновке. Огнеупорное стекло прочнее обычного, но на газовых плитах к использованию оно запрещено: на открытый огонь ставить стеклянную кастрюлю можно только с использованием рассекателя пламени (металлическая пластинка, которую кладут между огнем и дном посуды). Она не впитывает запахов, в ней пища не пригорает. Но стекло - материал низкой теплопроводимости, готовое блюдо остывает долго. Не любит перепадов температур.

5. Нержавеющая сталь

Самая правильная нержавейка - хирургическая сталь (марка 304 по AISI). Этот сплав обладает бактериостатическими свойствами - приготовленная в такой посуде пища дольше сохраняется свежей. Особенно популярны образцы без никеля (nikel free) - на него бывает аллергия, он придает овощным блюдам привкус металла. Если у кастрюли стальные ручки, то в ней можно готовить и в духовке. Нержавейку можно мыть в посудомоечной машине.

6. Силикон

В резиновых формах для запекания в духовке сможет испечь кулинарный шедевр даже тот, кто с готовкой на вы. В силиконе продукты не подгорают, из мягкой формы легко доставать выпечку. Силикон стерпит мойку в посудомоечной машине и перепад температур, в нем можно даже замораживать. Нельзя лишь касаться его ножом и мыть с абразивными средствами. После окончания срока эксплуатации (2-5 лет) силиконовую посуду лучше выбросить, даже если внешне она еще хороша: при нагревании может выделяться ядовитый бисфенол А.

7. Металл с антипригарным покрытием

Нельзя нагревать поверхность сковороды с антипригарным покрытием в отсутствие масла или пищи до 260°C и выше, это может привести к нарушению целостности антипригарного покрытия. В целях контроля температурного режима некоторые производители на ручке или днище сковороды располагают индикаторы, оповещающие о превышении допустимого температурного режима.

Тефлоновые сковороды нельзя сразу же после эксплуатации помещать под холодную воду, необходимо выждать пока изделие остынет (15-20 минут) и лишь затем следует мыть.

Тефлон достаточно хрупок и нежен, поэтому такую посуду нельзя мыть абразивными моющими средствами, во время приготовления нельзя использовать металлические предметы, допустимо использование только деревянных или силиконовых лопаток.

Тефлоновое покрытие может быть гладким или ячеистым. Ячеистая поверхность способствует увеличению площади нагрева и обеспечивает наиболее равномерный нагрев.

Тефлоновые сковородки позволяют готовить еду с минимальным количеством масла или жира.

Всегда следует помнить, что любое повреждение антипригарного (тефлонового) покрытия, делает посуду непригодной для приготовления пищи. Сковородки с повреждениями или царапинами запрещено использовать для приготовления еды. Поврежденный тефлон становится источником ядовитых веществ, что не безопасно для здоровья человека.