

WIEDZA PODSTAWOWA

Czy wiedziałeś, że odpowiednio zaprojektowane dno jest prawdopodobnie najważniejszym elementem naczynia ?



Dno powinno mieć około 6mm grubości* naczynia
Dno naczynia powinno być wklęsłe
Dno naczynia powinno zapobiegać porysowaniu powierzchni grzewczej

* Źródło; The Swedish Consumer Agency (Szwedzka Organizacja Konsumentów)

FAKTY: Aby osiągnąć najlepszy efekt gotowania, fundamentalnym czynnikiem jest równomierne rozłożenie gorąca. Ze względów bezpieczeństwa naczynie powinno spoczywać płasko i bezpiecznie na płycie grzewczej/kuchence, bez względu na jej rodzaj. Aby to osiągnąć dno naczynia musi być odpowiednio grube i mieć formę wklęsłą. Jest to szczególnie ważne obecnie, w czasach, gdy większość nowych płyt grzewczych jest ceramiczna (szklana).

W przypadku, gdy dno naczynia nie ma formy wklęsłej, ulegnie ono wypaczeniu w momencie kontaktu z gorącem. Wynikiem tego naczynie może się kołysać na płycie, powodując nierównomierne rozchodzenie się ciepła, narażając powierzchnię grzewczą na porysowania i ostatecznie zwiększając ryzyko wypadku.

Dno naczynia po swojej spodniej stronie powinno być uformowane w taki sposób, aby drobne cząstki wpadały w wyłobienia i rowki, jednocześnie zapobiegając przywieraniu większych cząstek (jak na przykład sól). Pojedyncza granulka soli przesuwana po płaszczyźnie płyty grzewczej może spowodować jej porysowanie.

WŁAŚCIWOŚCI	PROSTY TEST	OCENA
Grubość	Dwie złożone monety 1zł mają grubość ok. 3mm. Porównaj grubość monet z grubością dna naczynia używając kciuka i palca wskazującego	grubość mniejsza ŹLE grubość podobna DOBRZE
Wklęsłość	Przyłóż linijkę do dna naczynia. Jeśli dno jest wklęsłe, widoczna jest przerwa.	łuka widoczna DOBRZE łuka niewidoczna ŹLE
Dno naczynia	Dotknij dna naczynia paznokciem	zupełnie gładkie ŹLE głębokie rowki DOBRZE

Naczynia **SKEPPSHULT** spełniają wszystkie powyższe wymogi. Dna naszych produktów były testowane przez większość producentów płyt grzewczych, jak i przez profesjonalnych kucharzy.