

Nádobí

= kuchyňské potřeby, předměty určené k přípravě a uchování pokrmů, ke stolování



Materiály na výrobu

- kovy, sklo, keramika, plasty, dřevo

Kovové nádobí

z hliníku

- **dobrá tepelná vodivost, lehké, nepodléhá**
- snadno přijímá cizí pachy, uvolňuje se do potravin a způsobuje **degenerativní změny v organismu => nepoužívat často a v kyselém prostředí**
- **druhy:** hrnce, kastroly, pánve, poklice, pekáče, jídlonosiče, cedníky, formy, mlékovary, pařáky, naběračky, bandasky
- **výroba:** lisováním nebo litím do forem



z nerezavějící ušlechtilé oceli

- **chromniklová ocel INOX 18/10 = inertní vůči oxidaci, 18 dílů Cr, 10 dílů Ni**
- **nepodléhá korozi, velmi trvanlivé, pěkný vzhled, lesklé**
- nepoužívat abrazivní čisticí prostředky -
- **druhy:** soupravy nádobí i samostatné kusy, pánve, čajové konvice, struhadla
- např. Zepter, Tescoma



ze smaltované oceli

- **z ocelového plechu potaženého smaltem** – smalt je křehký, odprýskává
- **smalt = tenká vrstva speciálního skla** – nanáší se vypalováním, dno nádobí se účinkem tepla mírně prohne
- **druhy: nádobí s krčkem**
krček = zúžení stěny nádoby pod horním okrajem, o které se opírá poklice
nádobí bez krčku = rovné válcové
- hrnce, kastroly, pekáče, lívanečníky
- podle tloušťky plechu: **komerční** – do 1 mm
středně těžké – 2 mm
těžké – 3-4 mm
- kvalita: výběr, jakost I a, II a – potisk na dně nádoby
- např. Belis
- **tzv. litinové = těžké smaltované nádobí**
silný smaltovaný ocelový plech => těžké, má velkou tepelnou vodivost, nepřipaluje, trvanlivé
vnější povrch drsný, většinou černý, vnitřní kobaltově
- **druhy:** soupravy i jednotlivé kusy, pánve, lívanečníky, ucha z oceli, nebo dřeva
např. BELIS-STABIL



z litiny

- **velmi těžké**, vyrábí se litím
- **rovnoměrný ohřev, dobře drží teplo - např. pekáče**



z mědi

- kombinace **mědi a nerez oceli**
- rychlé a stejnoměrné vaření
po celé ploše hrnce
- **rovnoměrně se zahřívá**
nejenom dno, ale také stěny
- na přípravu jemných pokrmů a omáček
- kuchyňsky se dá používat i nádobí
uvnitř pocínované - např. džezvy



z bílého plechu

- **pocínované, pozinkované**
- **druhy:** cedníky, struhadla, formy, lis na brambory, plechovky



Druhy kovového nádobí

hrnce

vysoké stěny, 2 ucha, různé velikosti – průměr 16, 18, 20, 22, 24, 26-48 cm s krčkem (tzv. plynové), bez krčku, s obrubou z oceli, bez obruby, s vložkou na vaření

hrnky – 8-9,5 cm, 1 ucho, bez poklic, slouží k rozpouštění



kastroly

nízké stěny, 2 ucha, průměry 10-22 cm, s krčkem, bez krčku, s obrubou z oceli, bez obruby

rendlíky

nízké stěny, 1 delší ucho, s krčkem, s obrubou z oceli



pekáče

obdélníkový tvar, délka asi 30 cm, s krčkem, do kterého zapadá horní díl

pánve

druhy: lisované – stěna i dno mají stejnou tloušťku – levnější

odlévané – odléváním **Al do forem** – **rozdílná tloušťka stěny i dna => dražší**
s antiadhezním povlakem, bez povlaku – z hliníku, z ušlechtilé chromniklové oceli



dno: kruhové, hranaté

drážky a kanálky ve spodní části – dokonalý rozvod tepla po celém

vnitřní povrch vroubkovaný – **mřížková úprava** – **dokonalý rozvod rozpuštěného tuku**

termospot – označení ve dnu pánve – po zahřátí zčervená a tím upozorní na vhodný čas ke

lívanečníky

hranaté, kulaté, 4-6 prohlubní na lívance, smaltované, nerezové, **s teflonovým povlakem**



poklice

různé průměry podle hrnců a kastrolů

druhy: ploché – s drážkou, pokládají se na nádobí bez krčku

zápustné – sedí na krčku nádobí

slévací – ke slévání tekutiny po vaření



čajníky

konvice – objem 1; 1,5; 2 litry, s poklicí, 1 ucho po straně, nebo vrchem, některé pískací ventil

džezvy

malé konvičky s dlouhou rukojetí na vaření 1-2 porcíkávy



naběračky, obracečky, šťouchadla na brambory, pařáky, tácy, formy, formičky na cukroví, plechy, struhadla, paličky na maso, louskáčky na ořechy, lisy na česnek, lisy na brambory, cedníky

Základní skupiny kovového nádobí

1) nádobí standardní

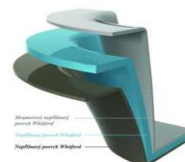
- **nejlevnější, bez antiadhezních povlaků**
- vhodné na klasické elektrické, plynové sporáky, kamna
- smaltované, litinové, hliníkové



2) nádobí s antiadhezními povlaky

= **nepřilnavé povlaky** => nemusí se použít tuk, potravina se nepřipaluje

- **základní skelet je z hliníku, na něj je nanesen povlak** - i ve více vrstvách – rozdíly v ceně
- **teflonový** – teflon = polytetrafluoretylen – PTFE např. Teflon 2 =
- **teflexový** – teflex = polytrifluorchloretylen – levnější než teflon
- **ilufonový** – ilufon – pro teploty až 230°C
- **xylanový** - Xylan
- **keramický** – keramický nástřik na bázi



3) nádobí pro vaření při zvýšeném tlaku a teplotě – tlakové hrnce

- potraviny se vaří v **hermeticky uzavřené nádobě pod tlakem při vyšší teplotě**
- **doba vaření se zkrátí na 1/3 délky**
- **menší snížení biologické hodnoty, úspora energie a**
- mají **tlakový ventil (odchod páry) a pojistný ventil (tavný)**



druhy:

- **hliníkové** – ventily a pryžové těsnění
- **ocelové** – s pružnou poklicí, sendvičovým dnem, ventily
s **bajonetovým uzávěrem** – možnost vaření při 2 rozdílných tlacích
= Bio vaření např. hrnec BIO EXCLUSIV
plní se max. do 2/3 svého objemu => 1/3 - místo pro



4) nádobí se sendvičovým dnem

- **termoakumulační, akutermitické třívrstvé dno 8 a 10 mm: ocel 18/10 - hliník - ocel 18/1**
- **dno zaručuje rovnoměrné a plynulé předávání tepla dovnitř nádoby**
- stejná a stálá teplota po celé ploše
- i po vypnutí přívodu tepla stále určitou dobu hřeje => **úspora**



5) nádobí pro indukční ohřev

- **feromagnetické dno z oceli, litiny, smaltované oceli** => z kovů, které lze
- určené pro sporáky s indukčním ohřevem - **indukční cívky pod sklokeramickou deskou** sporáku vytvářejí elektromagnetické pole, které předává energii do dna nádoby => vzniká teplo => **úspora energie a času až o 1/3**

6) nádobí pro pečení v plynové a elektrické troubě

- **ucha musí odolat žáru**, případně odnímací ucha
- nepatří do mikrovlnné trouby – tam pouze ze skla, z keramiky – bez kovových částí, ozdob
- **pekáče** – s krčkem, horní a spodní díl, nebo spodní díl s poklicí - smaltované, teflonové
- **kastroly** – s **kovovými uchy, nebo studenými úchyty, nebo odnímatelnými úchyty**, s celokovovými poklicemi - smaltované, nerezové, litinové, teflonové
- **plechy** – s nízkým okrajem, s vysokým okrajem - teflonové, hliníkové
- **formy** – bábovkové, dortové, nízké koláčové s vlnitým okrajem,
- **formy speciální** – beránek, králíček, srdce, vánočka, čtyřlístek
smaltované, hliníkové, teflonové, silikonové
(nepatří do kovového nádobí)



Výběr nádobí

- nádobí hodnocené státní zkušebnou – **s certifikační značkou**
- s akutermickým sendvičovým dnem
- s rovným dnem
- s tzv. studenými úchyty
- poklice s těsněním kov na kov
- nádobí z oceli

Vyvarovat se:

- výrobků bez certifikační značky
- nádobí z Ni nerezové oceli – alergie na Ni
- tenkostěnnému nádobí
- nádobí s prohnutým dnem
- nádobí s úchyty z kovů, plastů, se šrouby

Kanetsune – japonské; **Kasumi damascus** - japonské;
Mikov – české

