

# 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 porcí .....kávy



**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

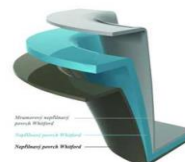
### 1) nádobí standardní

- **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

