

KASSEROLLE & FONDUE AUS EMAILLE

Patelnia emaliowana i garnek do fondue

10038588	10038589	10038593
10038594	10038595	10038596
10041831	10041832	10041833
10041834	10041835	10041836



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Po odlaniu żeliwnych naczyń w tradycyjnym procesie, nakładana jest cząstka szkła zwana frytą emaliową. Jest ona wypalana w temperaturze 650°C do 760°C, przekształcając emaliowaną fryzurę w gładką porcelanową powierzchnię, która jest połączona z żelazem. W emaliowanych naczyniach nie ma odsłoniętego żeliwa. Czarne powierzchnie, brzegi garnków i pokrywek wykonane są z matowej porcelany. Powierzchnia emalii jest twarda, ale może odpryskiwać w przypadku uderzenia lub upuszczenia. Emalia jest odporna na żywność kwaśną i zasadową, może być używana do marynowania, gotowania i chłodzenia.

Gotowanie z żeliwa emaliowanego

- Przed pierwszym użyciem umyć i osuszyć naczynia. Jeśli naczynie posiada gumową ochronę na garnek, odłóż go na bok i zachowaj do przechowywania.
- Emaliowane żeliwo może być używane na płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych i jest odporne na działanie piekarnika do 260°C. Nie należy używać naczyń w mikrofalówce, na grillach zewnętrznych ani przy ogniskach.
- Zawsze podnoś naczynia, gdy je przenosisz.
- Użyj oleju roślinnego lub sprayu do gotowania, aby lepiej i łatwiej wyczyścić naczynia.
- Nie należy podgrzewać pustych naczyń.
- Podczas podgrzewania dodaj wodę lub olej.
- Rozgrzewaj i schładzaj naczynia kuchenne stopniowo, aby przedłużyć ich żywotność.
- Niskie lub średnie ciepło podczas gotowania na kuchenie daje najlepsze rezultaty ze względu na naturalne zatrzymywanie ciepła przez żeliwo. Nie należy używać wysokiej temperatury.
- Aby się zrumienić, pozwól, by naczynie powoli się nagrzewało. Posmaruj powierzchnię do gotowania i powierzchnię potrawy olejem roślinnym przed umieszczeniem potrawy na patelni.
- Używaj przyborów wykonanych z drewna, silikonu lub nylonu. Metal może porysować porcelanę.
- Zatrzymywanie ciepła przez żeliwo wymaga mniej energii do utrzymania pożądanej temperatury. Po osiągnięciu pożądanego ciepła należy wyłączyć kuchenkę.
- Należy używać powierzchni do gotowania na kuchenie, której rozmiar jest najbardziej zbliżony do średnicy podstawy patelni, aby uniknąć gorących punktów i przegrzania boków i uchwyty.



UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Używaj rękawic kuchennych, aby chronić ręce przed gorącymi naczyniami i gorącymi gałkami. Chronź blaty i stoły, umieszczając gorące naczynia na podkładkach lub grubych uchwytach.

Pielęgnacja żeliwa emaliowanego

- Pozostawić naczynia do ostygnięcia.
- Chociaż naczynia można myć w zmywarce, zalecamy czyszczenie ręczne przy użyciu ciepłej wody z mydłem i nylonowej szczotki, aby zachować oryginalny wygląd naczyń. Nie należy stosować soku z cytryny i detergentów na bazie cytrusów (w tym niektórych środków do mycia naczyń), ponieważ mogą one wpływać na zewnętrzny połysk.
- W razie potrzeby użyj nylonowych podkładek lub skrobaczek, aby usunąć pozostałości jedzenia. Metalowe podkładki lub metalowe przybory mogą zarysować lub uszkodzić porcelanę.
- Lekkie plamy usuń wilgotną szmatką lub środkiem do czyszczenia ceramiki zgodnie z instrukcją na butelce.
- W przypadku uporczywych plam, namocz wnętrze naczynia na 2 do 3 godzin mieszanką 3 łyżek sody oczyszczonej na litr wody.
- Aby usunąć uporczywe, zapieczone resztki, doprowadź do wrzenia 2 szklanki wody i 4 łyżki proszku do pieczenia. Niech woda gotuje się przez kilka minut, a następnie użyj skrobaczki do patelni, aby poluzować jedzenie.
- Przed przechowywaniem w chłodnym i suchym miejscu należy zawsze dokładnie wysuszyć naczynie i wymienić gumowe ochroniacze między obręczą a pokrywą. Nie należy układać naczyń w stosy.

Uwaga: Przy regularnym użytkowaniu i pielęgnacji należy spodziewać się lekkich, trwałych zabrudzeń naczyń emaliowanych, ale nie ma to wpływu na ich wydajność.



KLARSTEIN