

SPOSÓB UŻYCIA NACZYŃ:

Poniżej szczegółowy opis procesu smażenia: na czystą, zimną patelnię wlać odrobinę tłuszczu. Do składników o płynnej konsystencji (jajka, placki ziemniaczane, ciasto naleśnikowe) zaleca się używania tłuszczów zwierzęcych, do mięs i warzyw roślinnych bądź zwierzęcych. Rozgrzać patelnię ustawiając średnią moc pola grzewczego, sprawdzić czy tłuszcz posiada odpowiednią temperaturę (przechylając patelnię sprawdzić, czy nad powierzchnia unosi się delikatny dymek albo umieścić na patelni fragment potrawy jeśli zacznie skwierczeć to znak, że patelnia jest rozgrzana). Umieścić na patelni produkty i smażyć do uzyskania pożądanego efektu. W trakcie eksploatacji zaleca się stosowanie łopatek i narzędzi z bambusa, drewna, nylonu lub silikonu.

Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja: aby naczynia zachowywały swoje właściwości na długo i za każdym razem osiągać znakomite efekty kulinarne, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Po każdym użyciu naczynie wystudzić i następnie umyć miękką gąbką lub ściereczką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Później wytrzeć do sucha bawełnianą ściereczką. Ważne, by usunąć wszystkie zabrudzenia i pozostałości potraw. W przeciwnym razie mogą powodować przywieranie kolejnych produktów.
- Trudne do usunięcia resztki należy zalać wodą na zimnych naczyniach i pozostawić, by namokły. Jeśli to nie pomoże, należy podgrzać wodę z dodatkiem detergentu i mechanicznie usunąć resztki za pomocą szorstkiej części gąbki. Niedopuszczalne jest czyszczenie metalowymi druciakami, metalowymi łopatkami lub innymi narzędziami, które mogłyby zarysować powierzchnie z ceramiki
- Wykluczone jest również stosowanie silnych środków chemicznych, chlorowych wybielaczy, kwasu cytrynowego lub substancji żrących.
- W celu usunięcia plam lub wapiennego nalotu powstającego na skutek wytracania się soli mineralnych powierzchnię naczynia należy lekko przetrzeć gąbką nasączoną octem.
- Pustej patelni nie stawiać na włączone pole grzewcze, ponieważ bardzo szybko nagrzewa się do wysokiej temperatury.
- Jeśli patelnia będzie przez dłuższy czas nieużywana należy papierowym ręcznikiem rozprowadzić na niej niewielką ilość oleju.
- Produkty spożywcze należy kłaść jedynie na rozgrzany uprzednio tłuszcz (tylko w temperaturach pokojowych – nie zmrożone produkty). W przeciwnym razie potrawy będą przywierać do powłoki i może dojść do rozwarstwiania powłoki.
- Nie stosuj wysokich temperatur. Może to spowodować przebarwienie naczyń ze stali nierdzewnej i/lub powierzchni ceramiczno-marmurowych.
- Po podgrzaniu uważaj na powstającą parę. Załóż rękawice ochronne przed otwarciem pokrywki.
- Zachowaj ostrożność przenosząc naczynia, które zawierają żywność, ciepłą wodę lub gorący olej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni naczyń kuchennych w trakcie i po ugotowaniu.

- Nie powinno się natychmiast po podgrzaniu naczynia nalewać do niego wody lub go do niej wkładać. Zapobiegnie to uszkodzeniom spowodowanym różnicą temperatur. To także pozwoli uniknąć pryskania gorącej wody / oleju oraz parowania, przez co wzrasta ryzyko uszkodzenia lub oparzenia.
- Unikaj stosowania gorących środków czyszczących / proszków do czyszczenia i ostrych szczotek gdyż mogą one porysować i przebarwić powierzchnię naczyń kuchennych.
- Osuszyć naczynia dokładnie przed przechowywaniem. Użyj szmatek lub papierowych ręczników kuchennych przekładając nimi naczynia kuchenne, dzięki temu unikniesz zarysowań.