

Gourmesto



PREMIUM COOKING

DE: BEDIENUNGSANLEITUNG

FR : MODE D'EMPLOI

HU: HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

CS: NÁVOD K POUŽITÍ

SI: NAVODILA ZA UPORABO

SK: NÁVOD NA POUŽITIE

SR: UPUTSTVO ZA UPOTREBU

RO: INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI

HR: UPUTA ZA KORIŠTENJE



86190125
86190122

BDSK Handels GmbH & co. KG, Mergentheimer Straße 59,
97084 Würzburg, Germany.
www.moemax.com
info@moemax.at

Gourmesto Emaille Gusseisen Kochgeschirr Pflegehinweise

EINFÜHRUNG

Jedes Stück des Gourmesto emaillierten Gusseisengeschirrs ist von erstklassiger Qualität und für einfache und vielseitige Verwendung sowie zur Anpassung an alle Arten von Kochgeräten und Öfen, außer Mikrowellen, konzipiert.

Vor der ersten Verwendung

Viel Spaß beim Auspacken Ihres neuen Kaufs und stellen Sie sicher, dass Sie die Etiketten und Verpackungen entfernen.

Waschen Sie Ihr Gourmesto Gusseisenkochgeschirr in warmem, seifigem Wasser; spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich. Es ist jetzt einsatzbereit und erfordert keine weitere Vorbereitung.

WÄRMEQUELLEN

Gourmesto Gusseisen-Kochgeschirr kann auf allen Wärmequellen verwendet werden. Gas, elektrische Kochplatten (fest oder strahlend), Glaskeramik, Induktion und alle Arten von Öfen außer der Mikrowelle. Bei der Verwendung auf Glaskochfeldern stets die Gebrauchsanweisung des Herstellers beachten.

Verwenden Sie das Kochgeschirr auf dem am besten passenden Kochzonenring – das sorgt dafür, dass Ihr Essen gleichmäßiger gart und verringert das Risiko von Schäden an Griffen und Seiten. Dies ist besonders wichtig bei Induktionskochfeldern: Wenn Sie den falsch großen Ring verwenden, besteht die Gefahr, dass das Kochfeld die Pfanne nicht „erkennt“.

Schieben Sie das Kochgeschirr niemals auf einem Glaskeramik-Kochfeld oder Herd, da dies die Basis des Kochgeschirrs und das Glas beschädigen kann. Heben Sie das Produkt stattdessen immer an, wenn Sie es auf- oder abstellen oder über die Oberfläche bewegen.

HITZEEINSTELLUNGEN UND KOCHTECHNIKEN

Die Emaille-Oberflächen sind nicht für „trockenes Kochen“ geeignet: Ihre Wahl an Flüssigkeit, Öl, Fett oder Butter sollte den Boden vollständig bedecken, bevor das Erhitzen beginnt. Überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr niemals und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt.

Mittlere und niedrige Temperaturen liefern die besten Ergebnisse für die meisten Kochtechniken, einschließlich Braten und Anbraten. Lassen Sie das Kochgeschirr allmählich und gründlich erhitzen, da dies die gleichmäßigsten und effizientesten Kochergebnisse liefert. Sobald das Kochgeschirr heiß ist, können fast alle Kochmethoden bei niedrigeren Einstellungen fortgesetzt werden.

Hohe Hitze sollte nur zum Kochen von Wasser für Gemüse oder Pasta oder zum Reduzieren verwendet werden.

Konsistenz von Fleisch und Soßen. Gusseisen speichert die Wärme so gut, dass eine Überhitzung der Pfanne auf diese Weise zu schlechten Kochergebnissen, Anhaften und Verfärbungen der Kochflächen führt.

Ordnen Sie die Pfannenbasis der Heizzone zu. Tun Sie dies, um die Effizienz zu maximieren und ein Überhitzen der Pfannenseiten oder Beschädigungen der Griffe zu vermeiden.

Integral-Gusseisen-Griffe und -Knöpfe können bei einer Ofentemperatur von bis zu 260 °C verwendet werden.

Stellen Sie kein Kochgeschirr auf den Boden des Ofens. Kochen Sie nur auf den vorgesehenen Rosten.

Gusseiserne Griffe und Knöpfe werden während der Benutzung heiß. Verwenden Sie stets ein trockenes, dickes Tuch oder Ofenhandschuhe zum Umgang damit.

Erhitzen Sie keine leere Pfanne und lassen Sie eine Pfanne nicht trocken kochen. Dies kann dauerhafte Schäden am Emaille der Pfanne verursachen.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt auf einer Emaille-Oberfläche.

Elektrische Handmixer oder Rührgeräte sollten in keinem Kochgeschirr verwendet werden. Dauerhafte Schäden an

Alle Oberflächen können betroffen sein.

KOCHWERKZEUGE

Für rührenden Komfort verwenden Sie hitzebeständige Silikonutensilien, hitzebeständige Kunststoff- oder Holzwerkzeuge. Die Verwendung von Metallutensilien kann silberne Spuren auf der Oberfläche hinterlassen. Schlagen Sie Metallutensilien nicht an die Ränder des Kochgeschirrs, da dies den Emaillebelag schließlich beschädigen kann.

Stellen Sie heiße Pfannen auf Silikonmatten oder Untersetzer. Legen Sie niemals eine heiße Pfanne direkt auf eine ungeschützte Oberfläche.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nach Gebrauch das Kochgeschirr immer einige Minuten abkühlen lassen, bevor es in heißem Seifenwasser gewaschen wird. Gründlich abspülen und trocknen.

Füllen Sie eine heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser oder tauchen Sie sie nicht in kaltes Wasser, da thermischer Schock den Emaille beschädigen kann.

Bei Lebensmittelresten füllen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und lassen sie 15–20 Minuten einweichen,

Dann wie gewohnt waschen. Nylon- oder weiche Scheuerschwämme oder Bürsten können verwendet werden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie keine Metallpads oder aggressive Scheuermittel, da diese den Emaille beschädigen könnten.

Leichte Flecken können mit einer Lösung aus Zitronensaft und Natron entfernt werden, indem man sie sanft mit einem nicht scheuernden Pad einreibt. Flecken sind normal: Sie beeinträchtigen nicht die Leistung des Kochgeschirrs und berechtigen auch nicht zur Garantie.

Handwäsche wird empfohlen. Moderne Geschirrspülmittel können im Laufe der Zeit zu einer gewissen Mattierung der Emaille-Oberfläche führen und die Leistung beeinträchtigen.

Bewahren Sie Pfannen niemals auf, wenn sie noch feucht sind. Lagern Sie Pfannen in einem trockenen Schrank oder an einem luftigen Ort, fern vom Küchen-Dampf.

Halten Sie die Festigkeit aller Griffe und Knöpfe aufrecht, indem Sie sie regelmäßig überprüfen und nachziehen.

Gourmesto emailliertes Gusseisen ist äußerst langlebig, kann jedoch beschädigt werden, wenn es versehentlich fallen gelassen oder gegen eine harte Oberfläche gestoßen wird.

Diese Ereignisse sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Instructions d'entretien des ustensiles de cuisine en fonte émaillée Gourmesto

INTRODUCTION

Chaque pièce de la batterie de cuisine en fonte émaillée Gourmesto est de qualité supérieure et conçue pour la facilité et la polyvalence d'utilisation, s'adaptant à tous les types d'appareils de cuisson et de fours, à l'exception du micro-ondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Profitez du déballage de votre nouvel achat et assurez-vous de retirer les étiquettes et l'emballage.

Lavez votre batterie de cuisine en fonte Gourmesto à l'eau tiède savonneuse ; puis rincez et séchez soigneusement.

Il est maintenant prêt à l'emploi et ne nécessite aucune préparation supplémentaire.

SOURCES DE CHALEUR

Les ustensiles de cuisine en fonte Gourmesto peuvent être utilisés sur toutes les sources de chaleur. Gaz, plaques électriques solides ou radiant, vitrocéramique, induction, et tous les types de fours sauf le micro-ondes. Lors de l'utilisation sur des plaques en verre, suivez toujours les instructions du fabricant.

Utilisez les ustensiles de cuisine sur la bague de plaque de cuisson de taille la plus appropriée — cela permettra à vos aliments de cuire plus uniformément et réduira le risque d'endommagement des poignées et des côtés. C'est particulièrement important sur les plaques à induction : si vous utilisez une bague de taille incorrecte, il y a un risque que la plaque ne « reconnaisse » pas la casserole.

Ne faites jamais glisser les ustensiles de cuisine sur une plaque de cuisson en verre ou une cuisinière, car cela pourrait endommager la base des ustensiles et le verre. Soulevez toujours le produit pour le poser ou le déplacer sur la surface.

RÉGLAGES DE CHALEUR ET TECHNIQUES DE CUISSON

Les surfaces en émail ne conviennent pas à la « cuisson à sec » : votre choix de liquide, d'huile, de matière grasse ou de beurre doit recouvrir complètement le fond avant de commencer la cuisson. Ne surchauffez jamais vos ustensiles de cuisine et ne les laissez jamais sans surveillance.

Les chaleurs moyennes et basses offriront les meilleurs résultats pour la majorité des techniques de cuisson, y compris la friture et le saissage. Laissez les ustensiles de cuisson chauffer progressivement et uniformément, car cela garantira des résultats de cuisson plus homogènes et efficaces. Une fois que les ustensiles sont chauds, presque toutes les méthodes de cuisson peuvent être poursuivies à des réglages plus bas.

Les hautes températures ne doivent être utilisées que pour faire bouillir de l'eau pour les légumes ou les pâtes, ou pour réduire le liquide. La consistance des stocks et des sauces. La fonte retient si bien la chaleur que si une poêle est surchauffée de cette manière, cela contribuera à de mauvais résultats de cuisson, à l'adhérence et à la décoloration des surfaces de cuisson.

Associez la base de la poêle à la zone de chaleur. Faites cela pour maximiser l'efficacité et éviter la surchauffe des côtés de la poêle ou d'endommager les poignées.

Les poignées et boutons en fonte intégrale peuvent être utilisés à une température de four allant jusqu'à 260 °C.

Ne placez aucun ustensile de cuisson sur le fond du four. Cuisinez uniquement sur les grilles fournies.

Les poignées et boutons en fonte deviennent chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours un chiffon épais et sec ou des gants de cuisine pour les manipuler.

Ne chauffez pas une poêle vide et ne laissez pas une poêle bouillir à sec. Cela pourrait causer des dommages permanents à l'émail de la poêle.

Ne coupez pas les aliments directement sur une surface en émail.

Les batteurs électriques à main ou les mixeurs ne doivent pas être utilisés dans aucun ustensile de cuisson. Dommages permanents à toutes les surfaces peuvent être causés.

OUTILS DE CUISINE

Pour remuer en toute sécurité, utilisez des ustensiles en silicone résistants à la chaleur, des outils en plastique résistants à la chaleur ou en bois. L'utilisation d'ustensiles en métal peut laisser des traces argentées sur la surface. Ne frappez pas les ustensiles en métal contre les bords des casseroles, cela endommagera finalement l'émail.

Placez les casseroles chaudes sur des tapis en silicone ou des dessous de plat. Ne placez jamais une casserole chaude directement sur une surface non protégée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation, laissez toujours refroidir les ustensiles de cuisine pendant quelques minutes avant de les laver à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Ne remplissez pas une poêle chaude avec de l'eau froide ni ne la plongez dans de l'eau froide, car le choc thermique pourrait endommager l'émail.

En cas de résidus alimentaires, remplissez la casserole d'eau tiède et laissez tremper pendant 15 à 20 minutes, puis lavez de la manière habituelle. Des tampons ou brosses en nylon ou abrasifs doux peuvent être utilisés pour éliminer tout type de résidus tenaces. N'utilisez pas de tampons métalliques ni d'agents de nettoyage abrasifs agressifs, car ils pourraient endommager l'émail. Les taches légères peuvent être éliminées avec une solution de jus de citron et de bicarbonate de soude en les frottant doucement avec un tampon non abrasif. Les taches sont normales : elles n'affectent pas les performances des ustensiles de cuisine, ni ne donnent droit à une garantie.

Il est recommandé de laver à la main. Les détergents modernes pour lave-vaisselle peuvent entraîner un ternissement de la finition en émail et affecter les performances au fil du temps.

Ne rangez jamais les casseroles lorsqu'elles sont encore humides. Rangez les casseroles dans un placard sec ou un espace aéré, à l'écart de la vapeur de la cuisine.

Maintenez la fermeté de toutes les poignées et boutons en les vérifiant et en les resserrant régulièrement.

La fonte émaillée Gourmesto est extrêmement durable, mais elle peut être endommagée si elle est accidentellement laissée tomber ou heurtée contre une surface dure.

Ces événements ne seront pas couverts par la garantie.

Gourmesto zománcozott öntöttvas edények ápolási útmutatója

BEVEZETÉS

A Gourmesto zománcozott öntöttvas edényeinek minden darabja prémium minőségű, és a könnyű, sokoldalú használatra, valamint minden típusú főzőberendezéshez és sütőhöz való illeszkedésre tervezték, kivéve a mikrohullámú sütőt.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Élvezze új vásárlása kibontását, és győződjön meg róla, hogy eltávolítja a címkéket és a csomagolást.

Mossa el Gourmesto öntöttvas edényeit meleg, szappanos vízben; majd öblítse le és alaposan szárítsa meg.

Most már használhatóra kész, és további előkészítést nem igényel.

HŐFORRÁSOK

A Gourmesto öntöttvas edények minden hőforráson használhatók. Gáz, elektromos szilárd vagy sugárzó lapok, vitrokerámia üveg, indukció és minden típusú sütő, kivéve a mikrohullámú sütőt. Üveg főzőlapokon való használatkor mindig kövesse a gyártó használati útmutatóját.

Használja a főzőedényt a legmegfelelőbb méretű főzőzónán — így az étel egyenletesebben fő meg, és csökken a fogantyúk és az oldalak sérülésének kockázata. Ez különösen fontos az indukciós főzőlapoknál: ha rossz méretű zónát használ, fennáll a veszélye, hogy a főzőlap nem „ismeri fel” az edényt.

Soha ne csúsztassa az edényeket üvegtetős főzőlap vagy tűzhely tetején, mivel ez károsíthatja az edény alját és az üveget. Ehelyett mindig emelje fel az edényt, amikor felteszi vagy leveszi, vagy húzza át a felületen.

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSOK ÉS FŐZÉSI TECHNIKÁK

A zománcozott felületek nem alkalmasak „száraz sütésre”: a választott folyadékna, olajnak, zsiradéknak vagy vajnak teljesen el kell fednie az edény alját, mielőtt a hevítés megkezdődik. Soha ne melegítse túl az edényét, és soha ne hagyja felügyelet nélkül.

A közepes és alacsony hőmérséklet biztosítja a legjobb eredményeket a legtöbb főzési technikához, beleértve a sütést és a pirítást is. Hagyja, hogy a főzőedény fokozatosan és alaposan felmelegedjen, mivel ez adja a legegyszerűsebb és leghatékonyabb főzési eredményeket. Amint a főzőedény forró, szinte minden főzési módszer folytatható alacsonyabb beállításokon.

Magas hőfokot csak zöldségek vagy tészta főzéséhez, illetve a folyadék csökkentéséhez szabad használni.

A húsok és szósok állaga. A öntöttvas olyan jól tartja a hőt, hogy ha egy serpenyőt így túlmelegítenek, az rossz főzési eredményekhez, leragadáshoz és a főzőfelületek elszíneződéséhez vezethet.

Illessze a serpenyő alját a hőzónához. Ezt tegye meg a hatékonyság maximalizálása és a serpenyő oldalainak túlmelegedésének vagy a fogantyúk károsodásának megelőzése érdekében.

Az integrált öntöttvas fogantyúk és gombok használhatók akár 260 °C sütőhőmérsékletig.

Ne helyezzen semmilyen edényt a sütő aljára. Csak a rendelkezésre álló rácsokon főzzön.

A öntöttvas fogantyúk és gombok használat közben felforrósodnak. Mindig használjon száraz, vastag ruhát vagy sütőkesztyűt a kezelésükhöz.

Ne melegítsen üres serpenyőt, és ne hagyja, hogy a serpenyő kiforrjon. Ez tartós károsodást okozhat a serpenyő zománcán.

Ne vágjon ételeket közvetlenül semmilyen zománcozott felületen.

Elektromos kézi habverőket vagy keverőket nem szabad használni semmilyen edényben. Állandó károsodást okozhatnak minden felület okozhat.

FŐZŐESZKÖZÖK

A keveréshez használjon hőálló szilikon eszközöket, hőálló műanyag vagy fa szerszámokat. A fém eszközök használata ezüstös nyomokat hagyhat a felületen. Ne üsse a fém eszközt a főzőedény pereméhez, mert ez végül károsítja az zománcot.

Helyezzen forró serpenyőket szilikon alátétekre vagy edényfogókra. Soha ne helyezzen forró serpenyőt közvetlenül védtelen felületre.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Használat után mindig hagyja a főzőedényt néhány percig hűlni, mielőtt forró, szappanos vízben elmosná. Öblítse le, és alaposan szárítsa meg.

Ne töltsön hideg vizet forró serpenyőbe, és ne merítse hideg vízbe, mert a hőmérséklet-változás károsíthatja az zománcot.

Ételmaradék esetén tölts meg a serpenyőt meleg vízzel, és áztassa 15–20 percig,

Ezután mosson a szokásos módon. Nylon vagy puha súroló párnák vagy kefék használhatók bármilyen makacs lerakódás eltávolítására. Ne használjon fém párnákat vagy erős súrolószereket, mivel ezek károsíthatják az zománcot.

A világos foltok eltávolíthatók citromlé és szódabikarbóna oldatával, finoman dörzsölve egy nem súroló párnával. A foltok normálisak: nem befolyásolják a főzőedény teljesítményét, és nem jogosítanak garanciára.

Kézi mosás javasolt. A modern mosogatószeres idővel tompulást okozhatnak a zománc felületen, és befolyásolhatják a teljesítményt.

Soha ne tárol el a serpenyőket, amikor még nedvesek. Tárolja a serpenyőket száraz szekrényben vagy szellős helyen, távol a konyhai gőztől.

Tartsa meg az összes fogantyút és gomb szorosságát azzal, hogy rendszeresen ellenőrizi és újra meghúzza őket.

A Gourmesto zománcozott öntöttvas rendkívül tartós, de megsérülhet, ha véletlenül leesik vagy kemény felületnek ütközik.

Ezek az események nem tartoznak a garancia hatálya alá.

Pokyny pro péči o smaltované litinové nádoby Gourmesto

ÚVOD

Každý kus smaltovaného litinového nádobí Gourmesto je prvotřídní kvality a navržen tak, aby byl snadno použitelný, univerzální a vhodný pro všechny typy kuchyňských spotřebičů a trub, kromě mikrovlnné trouby.

Před prvním použitím

Užijte si rozbalování svého nového nákupu a nezapomeňte odstranit štítky a obaly.

Umyjte své nádoby z litiny Gourmesto v teplé mýdlové vodě; poté důkladně opláchněte a osušte.

Je nyní připraven k použití a nevyžaduje žádnou další přípravu.

ZDROJE TEPLA

Gourmesto litinové nádoby lze používat na všech typech zdrojů tepla. Plyn, elektrické pevné nebo zářivé plotny, vitrokeramické sklo, indukce a všechny typy trub kromě mikrovlnné trouby. Při použití na jakýchkoli sklokeramických varných deskách vždy dodržujte pokyny výrobce k použití.

Používejte nádoby na nejvhodnější velkém hořáku — jídlo se tak uvaří rovnoměrněji a sníží se riziko poškození rukojetí a stran. To je zvláště důležité u indukčních varných desek: pokud použijete hofák nesprávné velikosti, hrozí, že varná deska pánve „nepozná“.

Nikdy neklozujte s nádobím po sklokeramické varné desce nebo sporáku, protože by to mohlo poškodit dno nádobí i sklo. Místo toho vždy produkt zvedejte při pokládání nebo přenášení po povrchu.

NASTAVENÍ TEPLoty A KUCHYŇSKÉ TECHNIKY

Smaltované povrchy nejsou vhodné pro „suché vaření“: vámi zvolená tekutina, olej, tuk nebo máslo by měly zcela pokrýt dno před zahájením ohřevu. Nikdy nepřehřívejte své nádoby a nikdy ho nenechávejte bez dozoru.

Střední a nízké teploty poskytnou nejlepší výsledky pro většinu kuchařských technik, včetně smažení a opékání. Nechte nádoby zahřívát se postupně a důkladně, protože to zajistí nejrovnoměrnější a nejefektivnější výsledky vaření. Jakmile je nádoby horké, téměř všechny kuchařské metody lze pokračovat na nižších nastaveních.

Vysoké teploty by měly být používány pouze k vaření vody na zeleninu nebo těstoviny, nebo k redukci.

konzistence omáček a omáček. Litina tak dobře udržuje teplo, že pokud je pánve tímto způsobem přehřátá, přispěje k špatným výsledkům vaření, připalování a zabarvení povrchů na vaření.

Přidávejte základnu pánve k teplotní zóně. Udělejte to pro maximalizaci efektivity a zabránění přehřátí stran pánve nebo poškození rukojetí. Integrální litinové rukojeti a knoflíky lze používat při teplotě trouby až do 260 °C.

Nepokládejte žádné nádoby na dno trouby. Vařte pouze na přiložených roštech.

Litinové rukojeti a knoflíky se během používání zahřívají. Vždy používejte suchou, silnou látku nebo chňapky při manipulaci s nimi.

Nepřehřívejte prázdnou pánve ani nenechávejte pánve vyschnout při varu. Může to způsobit trvalé poškození smaltu pánve.

Neřežte potraviny přímo na žádném smaltovaném povrchu.

Elektrické ruční šlehače nebo mixéry by neměly být používány v žádném kuchařském nádobí. Trvalé poškození

všechny povrchy mohou být způsobeny.

KUCHYŇSKÉ NÁŘADÍ

Pro míchání pohodlně používejte tepelně odolné silikonové nástroje, tepelně odolné plastové nebo dřevěné pomůcky. Použití kovových nástrojů může zanechat stříbrné stopy na povrchu. Neklapejte kovovým nástrojem o okraje nádobí, mohlo by to nakonec poškodit smalt. Pokládejte horké pánve na silikonové podložky nebo podložky pod hrnce. Nikdy nepokládejte horkou pánve přímo na nechráněný povrch.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po použití vždy nechte nádoby několik minut vychladnout před mytím v horké mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně osušte.

Naplňte horkou pánve studenou vodou nebo ji nevkládejte do studené vody, protože tepelný šok může poškodit smalt.

V případě zbytků jídla naplňte pánve teplou vodou a nechte namočit na 15 – 20 minut,

poté umyjte obvyklým způsobem. K odstranění jakýchkoli odolných zbytků lze použít nylonové nebo měkké abrazivní podložky či kartáče.

Nepoužívejte kovové podložky ani agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit smalt.

Lehké skvrny lze odstranit roztokem citronové šťávy a jedlé sody jemným třením neabrazivní houbičkou. Skvrny jsou běžné: neovlivňují výkon nádobí a nezakládají nárok na záruku.

Doporučuje se ruční mytí. Moderní mycí prostředky na nádoby mohou časem způsobit mírné zmatnění smaltového povrchu a ovlivnit jeho výkon.

Nikdy neukládejte pánve, když jsou ještě vlhké. Ukládejte pánve do suché skříňky nebo vzdušného prostoru mimo kuchyňskou páru.

Udržujte těsnost všech rukojetí a knoflíků pravidelnou kontrolou a opětovným dotahováním.

Gourmesto smaltovaný litinový hrnec je mimořádně odolný, ale může být poškozen, pokud jej náhodou upustíte nebo narazíte o tvrdý povrch.

Tyto události nebudou kryty zárukou.

Navodila za nego emajliranega litega železnega posodja Gourmesto

UVOD

Vsak kos emajlirane litega železa posode Gourmesto je vrhunske kakovosti in zasnovan za enostavnost in vsestranskost uporabe ter se prilega vsem vrstam kuhinjskih aparatov in pečic, razen mikrovalovni pečici.

Pred prvo uporabo

Užijajte ob odpiranju vašega novega nakupa in poskrbite, da odstranite nalepke in embalažo.

Operite svojo Gourmesto litoželezno posodo v topli, milni vodi; nato jo temeljito sperite in posušite.

Zdaj je pripravljen za uporabo in ne zahteva nadaljnje priprave.

VIRI TOPLOTE

Gourmesto litoželezno posodo lahko uporabljate na vseh virih toplote. Plin, električne trde ali sevalne plošče, vitro keramično steklo, indukcija in vse vrste pečic razen mikrovalovne. Pri uporabi na katerikoli stekleni kuhalni plošči vedno upoštevajte navodila proizvajalca za uporabo.

Uporabljajte posodo na najbolj primerni velikosti kuhališča — to bo omogočilo enakomernejše kuhanje hrane in zmanjšalo tveganje poškodb ročajev in stranic. To je še posebej pomembno pri indukcijskih kuhališčih: če uporabite napačno velikost kuhališča, obstaja tveganje, da kuhališče ne bo 'prepoznalo' ponve.

Nikoli ne drsite s posodo po kuhališču s stekleno površino ali kuhalni plošči, saj lahko to povzroči poškodbe dna posode in stekla. Namesto tega izdelek vedno dvignite na kuhališče in z njega ali ga premikajte po površini.

NASTAVITVE TOPLOTE IN KUHALNE TEHNIKE

Emajlirane površine niso primerne za "suho kuhanje": vaša izbira tekočine, olja, maslo ali masla mora popolnoma prekriti dno, preden začnete segrevati. Nikoli ne pregrevajte svoje posode in je nikoli ne puščajte brez nadzora.

Srednje in nizke temperature bodo zagotovile najboljše rezultate za večino kuharskih tehnik, vključno s praženjem in zapečenjem. Posodo za kuhanje segrevajte postopoma in temeljito, saj bo to zagotovilo najbolj enakomerno in učinkovito kuhanje. Ko je posoda vroča, je mogoče skoraj vse kuharske metode nadaljevati pri nižjih nastavitvah.

Visoke temperature naj se uporabljajo le za vrenje vode za zelenjavo ali testenine ali za zmanjševanje

konsistenca zalog in omak. Lito železo tako dobro zadržuje toploto, da če se ponev na ta način pregreje, bo to prispevalo k slabim rezultatom kuhanja, prijemanju in razbarvanju kuhalnih površin.

Ujemite dno ponve z območjem toplote. To storite, da maksimirate učinkovitost in preprečite pregrevanje stranic ponve ali poškodbe ročajev.

Integralni ročaji in gumbi iz litega železa se lahko uporabljajo pri temperaturi pečice do 260 °C.

Ne postavljajte nobene posode za kuhanje na dno pečice. Kuhajte samo na priloženih rešetkah.

Ročaji in gumbi iz litega železa se bodo med uporabo segreli. Vedno uporabljajte suho, debelo krpo ali kuhinjske rokavice za rokovanje z njimi.

Ne segrevajte prazne ponve in ne dovolite, da se poneva izsuši do vrelišča. To lahko povzroči trajno poškodbo emajla ponve.

Ne režite hrane neposredno na nobeni emajlirani površini.

Električni ročni mešalniki ali mešalniki ne smejo biti uporabljeni v nobenem kuhinjskem posodju. Trajna škoda na lahko povzročijo vse površine.

KUHINJSKA ORODJA

Za mešanje udobno uporabljajte toplotno odporna silikonska orodja, toplotno odporne plastične ali lesene pripomočke. Uporaba kovinskih pripomočkov lahko pusti srebrne sledi na površini. Ne udarjajte kovinskih pripomočkov ob robove posode, saj bo to sčasoma poškodovalo emajl.

Postavite vroče ponve na silikonske podloge ali podstavke. Nikoli ne postavljajte vroče ponve neposredno na nezaščiten površino.

ČIŠČENJE IN NEGA

Po uporabi vedno pustite posodo nekaj minut, da se ohladi, preden jo operete v topli milnici. Temeljito sperite in posušite.

Ne polnite vroče ponve s hladno vodo ali jo potopite v hladno vodo, saj lahko toplotni šok poškoduje emajl.

V primeru ostankov hrane napolnite ponev z toplo vodo in pustite namakati 15 – 20 minut,

nato operite na običajen način. Za odstranjevanje trdovratnih ostankov lahko uporabite najlonske ali mehke abrazivne blazinice ali ščetke.

Ne uporabljajte kovinskih blazinic ali močnih abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo emajl.

Lahke madeže je mogoče odstraniti s raztopino limoninega soka in sode bikarbone, tako da jih nežno podrgnemo z neabrazivno gobico.

Makeži so običajni: ne vplivajo na delovanje posode in ne upravičujejo do garancije.

Priporočeno je ročno pranje. Sodobna detergenta za pomivanje posode lahko sčasoma povzročita zatemnitev emajlirane površine in vplivata na delovanje.

Nikoli ne shranjujte ponev, ko so še mokre. Poneve shranjujte v suhem omarici ali zračnem prostoru, stran od kuhinjskega pare.

Vzdržujte zategnjenost vseh ročajev in gumbov tako, da jih redno preverjate in ponovno zategujete.

Gourmesto emajlirano lito železo je izjemno trpežno, vendar se lahko poškoduje, če ga po nesreči spustite ali udarite ob trdo površino.

Ti dogodki ne bodo zajeti v garanciji.

Pokyny na starostlivosť o smaltované liatinové riady Gourmesto

ÚVOD

Každý kus smaltovaného liatinového riadu Gourmesto je prémiovej kvality a navrhnutý pre jednoduché a všestranné použitie, vhodný pre všetky typy varných spotrebičov a rúr, okrem mikrovlnnej rúry.

Pred prvým použitím

Užite si rozbaľovanie svojho nového nákupu a nezabudnite odstrániť štítky a obal.

Umyte svoje liatinové riady Gourmesto v teplej mydlovej vode; potom opláchnite a dôkladne osušte.

Teraz je pripravený na použitie a nevyžaduje žiadnu ďalšiu prípravu.

ZDROJE TEPLA

Gourmesto liatinové riady možno používať na všetkých zdrojoch tepla. Plyn, elektrické pevné alebo žiariace platne, vitrokeramické sklo, indukcia a všetky typy rúr okrem mikrovlnnej rúry. Pri používaní na akýchkoľvek sklokeramických varných doskách vždy dodržiavajte pokyny výrobcu na použitie.

Používajte riad na najvhodnejšom veľkosti varnej zóny — zabezpečí to rovnomernejšie varenie jedla a zníži riziko poškodenia rúkavít a strán. Toto je obzvlášť dôležité pri indukčných varných doskách: ak použijete nesprávnu veľkosť zóny, hrozí, že varná doska panvicu „nerozpozná“.

Nikdy nešmykajte riad po sklokeramickej varnej doske alebo sporáku, pretože to môže poškodiť spodok riadu aj sklo. Namiesto toho vždy produkt zdvihnite a položte na povrch alebo cez povrch.

NASTAVENIA TEPLoty A KUCHÁRSKE TECHNIKY

Smaltované povrchy nie sú vhodné na „suché varenie“: vaša voľba tekutiny, oleja, tuku alebo masla by mala úplne pokryť dno pred začiatkom zahrievania. Nikdy neprehrievajte svoje riady a nikdy ich nenechávajte bez dozoru.

Stredné a nízke teploty poskytnú najlepšie výsledky pre väčšinu kuchárskych techník, vrátane vyprážania a opekania. Nechajte riad zahrievať sa postupne a dôkladne, pretože to zabezpečí najrovnomernejšie a najefektívnejšie výsledky varenia. Keď je riad horúci, takmer všetky spôsoby varenia je možné pokračovať na nižších nastaveniach.

Vysoké teploty by sa mali používať iba na varenie vody na zeleninu alebo cestoviny, alebo na zníženie množstva konzistencia omáčok a omáčok. Liatina tak dobre udržiava teplo, že ak sa panvica týmto spôsobom prehreje, prispieje to k zlým výsledkom varenia, prilepeniu a zafarbeniu varných plôch.

Priradte základnú panvice k zóne tepla. Urobte to, aby ste maximalizovali efektivitu a zabránili prehrievaniu strán panvice alebo poškodeniu rúkavít.

Integrované liatinové rúkavé a gombíky môžu byť použité pri teplote rúry až do 260 °C.

Neumiestňujte žiadne riady na dno rúry. Varte iba na poskytnutých roštách.

Liatinové rúkavé a gombíky sa počas používania zahrejú. Vždy používajte suchú, hrubú handru alebo chňapky na ich manipuláciu.

Nehrievajte prázdnu panvicu ani nedovoľte, aby panvica vyschla pri varení. Môže to spôsobiť trvalé poškodenie smaltu panvice.

Nezrezávajte potraviny priamo na žiadnom smaltovanom povrchu.

Elektrické ručné šľahače alebo mixéry by sa nemali používať v žiadnom kuchynskom riade. Trvalé poškodenie môžu byť spôsobené všetky povrchy.

KUCHYNSKÉ NÁČINIE

Na miešanie pohodlne používajte tepelne odolné silikónové pomôcky, tepelne odolné plastové alebo drevené nástroje. Použitie kovových pomôcok môže zanechať strieborné stopy na povrchu. Neklepte kovovou pomôckou o okraje riadu, môže to časom poškodiť smalt.

Položte horúce panvice na silikónové podložky alebo podložky pod hrnce. Nikdy nekladajte horúcu panvicu priamo na nechránny povrch.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Po použití vždy nechajte riad niekoľko minút vychladnúť pred umývaním v horúcej mydlovej vode. Dôkladne opláchnite a osušte.

Neplňte horúcu panvicu studenou vodou ani ju nezakladajte do studenej vody, pretože tepelný šok môže poškodiť smalt.

V prípade zvyškov jedla naplňte panvicu teplou vodou a nechajte namočiť na 15 – 20 minút,

potom umyte obvyklým spôsobom. Na odstránenie akýchkoľvek odolných zvyškov možno použiť nylonové alebo mäkké brúsne podložky či kefy. Nepoužívajte kovové podložky ani agresívne brúsne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť smalt.

Ľahké škvrny je možné odstrániť roztokom citrónovej šťavy a sody bikarbóny jemným trením neabrazívnou hubkou. Škvrny sú bežné: neovplyvňujú výkon riadu ani nezakladajú nárok na záruku.

Odporúča sa ručné umývanie. Moderné prostriedky na umývanie riadu môžu časom spôsobiť matnenie smaltového povrchu a ovplyvniť jeho výkon.

Nikdy neukladajte panvice, keď sú ešte vlhké. Ukladajte panvice do suchej skrinky alebo vzdušného priestoru mimo kuchynskej pary.

Udržiavajte pevnosť všetkých rúkavít a gombíkov pravidelným kontrolovaním a opätovným dotiahnutím.

Gourmesto smaltovaný liatinový riad je mimoriadne odolný, ale môže sa poškodiť, ak ho náhodou upustíte alebo narazíte o tvrdý povrch.

Tieto udalosti nebudú kryté zárukou.

Uputstva za negu emajliranog livenog gvožđa Gourmesto

UVOD

Svaki komad Gourmesto emajliranog livenog gvožđa vrhunskog je kvaliteta i dizajniran za jednostavnost i svestranost upotrebe, kao i za uklapanje sa svim vrstama kuhinjskih uređaja i retni, osim mikrotalasne.

Pre prve upotrebe

Uživajte u otvaranju vaše nove kupovine i obavezno uklonite nalepnice i ambalažu.

Operite svoj Gourmesto posude od livenog gvožđa u toploj, sapunastoj vodi; zatim isperite i temeljno osušite.

Sada je spremno za upotrebu i ne zahteva dalju pripremu.

IZVORI TOPLOTE

Gourmesto posude od livenog gvožđa može se koristiti na svim izvorima toplote. Gas, električne čvrste ili radijantne ploče, vitro keramičko staklo, indukcija i sve vrste retni osim mikrotalasne. Prilikom korišćenja na bilo kojim staklenim šporetima uvek sledite uputstva proizvođača za upotrebu.

Koristite posude na ringli odgovarajuće veličine — to će omogućiti ravnomernije kuvanje hrane i smanjiti rizik od oštećenja ručki i stranica. Ovo je posebno važno kod indukcionih ploča za kuvanje: ako koristite ringlu neodgovarajuće veličine, postoji rizik da ploča neće „prepoznati“ tiganj.

Nikada ne klizite posude po bilo kojoj ploči za kuvanje sa staklenom površinom ili šporetu, jer to može oštetiti dno posuda i staklo. Umesto toga, uvek podižite proizvod prilikom postavljanja ili pomeranja preko površine.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE I TEHNIKE KUHANJA

Emalirane površine nisu pogodne za „suvo kuvanje“: vaš izbor tečnosti, ulja, masti ili putera treba potpuno da prekrije dno pre nego što započnete zagrevanje. Nikada ne pregrevajte vaš posude i nikada ga ne ostavljajte bez nadzora.

Srednje i niske temperature pružice najbolje rezultate za većinu tehnika kuvanja, uključujući prženje i pečenje. Dozvolite da se posude zagreje postepeno i temeljno, jer će to dati najjednakije i najučinkovitije rezultate kuvanja. Kada je posude vruće, gotovo sve metode kuvanja mogu se nastaviti na nižim podešavanjima.

Visoke temperature treba koristiti samo za ključanje vode za povrće ili testeninu, ili za redukciju konzistencija zaliha i sosova. Liveno gvožđe zadržava toplotu tako dobro da ako se tiganj pregreje na ovaj način, to će doprineti lošim rezultatima kuvanja, lepljenju i promeni boje površina za kuvanje.

Uskladite dno tiganja sa zonom toplote. Uradite to kako biste maksimizovali efikasnost i sprečili pregrevanje stranica tiganja ili oštećenje ručki.

Integralne ručke i dugmad od livenog gvožđa mogu se koristiti na temperaturi retno do 260 °C.

Ne stavljajte posude na dno retno. Kuvajte samo na priloženim rešetkama.

Drške i dugmad od livenog gvožđa postaću vrući tokom upotrebe. Uvek koristite suhu, debelu krpu ili rukavice za retnu prilikom rukovanja njima.

Nemojte zagrevati praznu tiganj ili dozvoliti da tiganj ispari do suvog. To može prouzrokovati trajno oštećenje emajla tiganja.

Nemojte seći hranu direktno na bilo kojoj emajliranoj površini.

Električni ručni mikseri ili mikseri ne smeju se koristiti u bilo kojem posudu. Trajna šteta na

sve površine mogu biti uzrokovane.

ALATI ZA KUHINJU

Za mešanje za udobnost koristite otporne na toplotu silikonske pribore, plastične ili drvene alate otporne na toplotu. Korišćenje metalnih pribora može ostaviti srebrne tragove na površini. Ne udarajte metalni pribor o iverice posuda, jer će to na kraju oštetiti emajl.

Stavljajte vruće tiganje na silikonske podmetače ili stalke. Nikada ne stavljajte vrući tiganj direktno na nezaštićenu površinu.

ČIŠĆENJE I NEGA

Nakon upotrebe uvek ostavite posude da se ohladi nekoliko minuta pre pranja u toploj sapunici. Isperite i temeljno osušite.

Nemojte puniti vruću tiganj hladnom vodom niti je uranjati u hladnu vodu jer toplotni šok može oštetiti emajl.

U slučaju ostataka hrane, napunite tiganj toplom vodom i ostavite da se natapa 15 – 20 minuta,

zatim operite na uobičajen način. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka mogu se koristiti najlonske ili mekane abrazivne podloge ili četke. Ne koristite metalne podloge ili jake abrazivne sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti emajl.

Lage mrlje mogu se ukloniti rastvorom limunovog soka i sode bikarbone nežnim trljanjem neabrazivnom spužvom. Mrlje su normalne: one ne utiču na performanse posuda, niti daju pravo na garanciju.

Preporučuje se pranje ručno. Moderni deterdženti za pranje sudova mogu dovesti do blagog zamagljivanja emajlirane površine i uticati na performanse tokom vremena.

Nikada ne odlažite tiganje dok su još vlažni. Čuvajte tiganje u suvoj ormaru ili prozračnoj prostoriji, dalje od kuhinjske pare.

Održavajte zategnutost svih ručki i dugmadi redovnim proveravanjem i ponovnim zatezanjem.

Gourmesto emajlirani liveni gvožđe je izuzetno izdržljivo, ali može biti oštećeno ako slučajno padne ili udari o tvrdu površinu.

Ovi događaji neće biti pokriveni garancijom.

Instrucțiuni de Îngrijire pentru Vasele de Gătīt din Fontă Emailată Gourmesto

INTRODUCERE

Fiecare piesă din vasele de gătīt din fontă emailată Gourmesto este de calitate superioară și proiectată pentru ușurință și versatilitate în utilizare, potrivitându-se tuturor tipurilor de aparate de gătīt și cuptoare, cu excepția cuptorului cu microunde.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Bucurați-vă de despachetarea noii achiziții și asigurați-vă că îndepărtați etichetele și ambalajul.

Spală vasele din fontă Gourmesto în apă caldă cu săpun; apoi clătește și usucă bine.

Este acum gata de utilizare și nu necesită pregătire suplimentară.

SURSE DE CĂLDURĂ

Vasele de gătīt din fontă Gourmesto pot fi utilizate pe toate sursele de căldură. Gaz, plite electrice solide sau radiante, sticlă vitroceramică, inducție și toate tipurile de cuptoare, cu excepția cuptorului cu microunde. Când utilizați pe orice plită din sticlă, urmați întotdeauna indicațiile producătorului pentru utilizare.

Folosește vasele de gătīt pe inelul de plită de dimensiunea cea mai potrivită — astfel mâncarea ta se va găti mai uniform și se va reduce riscul de deteriorare a mânerelor și părților laterale. Acest lucru este deosebit de important la plitele cu inducție: dacă folosești un inel de dimensiune greșită, există riscul ca plita să nu „recunoască” tigaia.

Nu aluneca niciodată vasele de gătīt pe o plită cu suprafață de sticlă sau pe aragaz, deoarece acest lucru poate provoca deteriorarea bazei vasului și a sticlei. În schimb, ridică întotdeauna produsul de pe și pe suprafață sau mută-l prin ridicare peste suprafață.

SETĂRI DE CĂLDURĂ ȘI TEHNICI DE GĂTIT

Suprafețele din email nu sunt potrivite pentru „gătītul uscat”: alegerea dvs. de lichid, ulei, grăsime sau unt trebuie să acopere complet baza înainte de a începe încălzirea. Nu supraîncălziți niciodată vasele de gătīt și nu le lăsați niciodată nesupravegheate.

Căldurile medii și scăzute vor oferi cele mai bune rezultate pentru majoritatea tehnicilor de gătīt, inclusiv prăjirea și rumenirea. Permiteți vasului de gătīt să se încălzească treptat și temeinic, deoarece acest lucru va asigura cele mai uniforme și eficiente rezultate de gătīt.

Odată ce vasul de gătīt este fierbinte, aproape toate metodele de gătīt pot continua la setări mai joase.

Căldurile mari ar trebui folosite doar pentru a fierbe apa pentru legume sau paste, sau pentru a reduce lichidul consistența stocurilor și sosurilor. Fonta reține căldura atât de bine încât, dacă o tigaie este supraîncălzită în acest mod, va contribui la rezultate slabe ale gătītului, lipire și decolorarea suprafețelor de gătīt.

Potrivește baza tigăii cu zona de căldură. Fă acest lucru pentru a maximiza eficiența și a preveni supraîncălzirea părților laterale ale tigăii sau deteriorarea mânerelor.

Mânerele și butoanele din fontă integrală pot fi utilizate la o temperatură a cuptorului de până la 260 °C.

Nu așezați niciun vas de gătīt pe podeaua cuptorului. Gătiti doar pe rafturile prevăzute.

Mânerele și butoanele din fontă se vor încălzi în timpul utilizării. Folosiți întotdeauna o cârpă groasă și uscată sau mănuși de cuptor pentru a le manevra.

Nu încălziți o tigaie goală și nu lăsați o tigaie să fiarbă fără lichid. Acest lucru poate provoca daune permanente smalțului tigăii.

Nu tăiați alimentele direct pe nicio suprafață de email.

Mixer-ele electrice de mână nu trebuie utilizate în niciun vas de gătīt. Pot provoca daune permanente la toate suprafețele pot fi afectate.

UNELTE DE GĂTIT

Pentru amestecare confortabilă, folosiți ustensile din silicon rezistent la căldură, unelte din plastic rezistent la căldură sau unelte din lemn. Utilizarea ustensilelor metalice poate lăsa urme argintii pe suprafață. Nu loviți ustensilele metalice de marginile vaselor de gătīt, deoarece acest lucru va deteriora din fontă se vor încălzi în timpul utilizării. Folosiți întotdeauna o cârpă groasă și uscată sau mănuși de cuptor pentru a le manevra.

Așezați tigăile fierbinți pe covorașe din silicon sau suporturi pentru vase. Nu așezați niciodată o tigaie fierbinte direct pe o suprafață neprotejată.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

După utilizare, răciți întotdeauna vasele de gătīt câteva minute înainte de a le spăla în apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați bine.

Nu umpleți o tigaie fierbinte cu apă rece și nu o scufundați în apă rece, deoarece șocul termic poate deteriora emailul.

În cazul reziduurilor alimentare, umpleți tigaia cu apă caldă și lăsați-o la înmuiat timp de 15 – 20 de minute,

apoi spălați în mod obișnuit. Pot fi utilizate bureți sau perii din nailon sau moi pentru a îndepărta orice fel de reziduuri încăpățănate. Nu folosiți bureți metalici sau agenți de curățare abrazivi puternici, deoarece aceștia ar putea deteriora emailul.

Petele ușoare pot fi îndepărtate cu o soluție de suc de lămâie și bicarbonat de sodiu, frecând ușor cu un burete neabraziv. Petele sunt normale: nu afectează performanța vaselor de gătīt și nu dau dreptul la garanție.

Spălarea manuală este recomandată. Detergenții moderni pentru vase pot duce la o ușoară estompăre a finisajului din email și pot afecta performanța în timp.

Nu depozita niciodată tigăile când sunt încă umede. Depozitează tigăile într-un dulap uscat sau într-un spațiu aerisit, departe de aburul din bucătărie.

Mențineți strângerea tuturor mânerelor și butoanelor prin verificarea și strângerea lor regulată.

Fonta emailată Gourmesto este extrem de durabilă, dar se poate deteriora dacă este scăpată accidental sau lovită de o suprafață dură.

Aceste evenimente nu vor fi acoperite de garanție.

Instrukcje pielęgnacji emaliowanego żeliwnego naczyní kuchennych Gourmesto

WPROWADZENIE

Każdy element emaliowanego żeliwnego garnka Gourmesto jest najwyższej jakości i zaprojektowany z myślą o łatwości i wszechstronności użytkowania oraz dopasowaniu do wszystkich rodzajów urządzeń kuchennych i piekarników, z wyjątkiem mikrofalówki.

Przed pierwszym użyciem

Ciesz się rozpakowywaniem swojego nowego zakupu i upewnij się, że usuniesz etykiety oraz opakowanie.

Myj swoje naczynia żeliwne Gourmesto w ciepłej, mydlanej wodzie; następnie spłucz i dokładnie osusz.

Jest teraz gotowy do użycia i nie wymaga dalszego przygotowania.

ŹRÓDŁA CIEPŁA

Naczynia żeliwne Gourmesto można używać na wszystkich źródłach ciepła. Gaz, płyty elektryczne stałe lub promiennikowe, szkło ceramiczne vitro, indukcja oraz wszystkie rodzaje piekarników z wyjątkiem mikrofalówki. Podczas korzystania z jakichkolwiek szklanych płyt grzewczych zawsze należy stosować się do wskazówek producenta dotyczących użytkowania.

Używaj naczyń kuchennych na najbardziej odpowiednim pierścieniu palnika — sprawi to, że jedzenie będzie się gotować bardziej równomiernie i zmniejszy ryzyko uszkodzenia uchwytów i boków. Jest to szczególnie ważne w przypadku płyt indukcyjnych: jeśli użyjesz pierścienia o niewłaściwym rozmiarze, istnieje ryzyko, że płyta nie „rozpozna” garnka.

Nigdy nie przesuwaj naczyń kuchennych po szklanej płycie grzewczej lub kuchence, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dna naczyń oraz szkła. Zamiast tego zawsze podnoś produkt, aby go położyć lub zdjąć, lub przesuwaj go po powierzchni.

USTAWIENIA TEMPERATURY I TECHNIKI GOTOWANIA

Powierzchnie emaliowane nie nadają się do „suchego gotowania”: wybrany przez Ciebie płyn, olej, tłuszcz lub masło powinny całkowicie pokryć dno przed rozpoczęciem podgrzewania. Nigdy nie przegrzewaj naczyń i nigdy nie zostawiaj ich bez nadzoru.

Średnie i niskie temperatury zapewnią najlepsze rezultaty dla większości technik gotowania, w tym smażenia i obsmażania. Pozwól naczyniom stopniowo i dokładnie się nagrzać, ponieważ zapewni to najbardziej równomierne i efektywne rezultaty gotowania. Gdy naczynia są gorące, prawie wszystkie metody gotowania można kontynuować na niższych ustawieniach.

Wysokie temperatury powinny być używane tylko do gotowania wody na warzywa lub makaron, albo do redukcji spójności sosów i sosów. Żeliwo tak dobrze zatrzymuje ciepło, że jeśli patelnia zostanie w ten sposób przegrzana, przyczyni się to do złych rezultatów gotowania, przywierania i przebarwień powierzchni do gotowania.

Dopasuj podstawę patelni do strefy grzewczej. Zrób to, aby zmaksymalizować wydajność i zapobiec przegrzewaniu boków patelni lub uszkodzeniu uchwytów.

Integralne uchwyty i gałki z żeliwa można używać w temperaturze piekarnika do 260°C.

Nie umieszczaj żadnych naczyń kuchennych na dnie piekarnika. Gotuj tylko na dostarczonych rusztach.

Żeliwne uchwyty i gałki nagrzewają się podczas użytkowania. Zawsze używaj suchej, grubej ściereczki lub rękawic kuchennych do ich obsługi.

Nie podgrzewaj pustej patelni ani nie dopuszczaj do jej całkowitego wyparowania. Może to spowodować trwałe uszkodzenie emalii patelni.

Nie kroić jedzenia bezpośrednio na żadnej emaliowanej powierzchni.

Elektryczne miksery ręczne nie powinny być używane w żadnym naczyniu kuchennym. Może to spowodować trwałe uszkodzenia wszystkie powierzchnie mogą być spowodowane.

NARZĘDZIA KUCHENNE

Do mieszania dla wygody używaj odporne na ciepło silikonowe przybory, odporne na ciepło plastikowe lub drewniane narzędzia. Używanie metalowych przyborów może pozostawić srebrne ślady na powierzchni. Nie uderzaj metalowym przyborem o krawędzie naczyń, ponieważ może to ostatecznie uszkodzić emalię.

Umieszczaj gorące patelnie na silikonowych matach lub podkładkach. Nigdy nie kładź gorącej patelni bezpośrednio na niechronionej powierzchni.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Po użyciu zawsze pozostaw naczynia do ostygnięcia na kilka minut przed myciem w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i osusz.

Nie napełniaj gorącej patelni zimną wodą ani nie zanurzaj jej w zimnej wodzie, ponieważ szok termiczny może uszkodzić emalię.

W przypadku pozostałości jedzenia napełnij patelnię ciepłą wodą i pozostaw do namoczenia na 15–20 minut,

następnie umyj w zwykły sposób. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń można użyć nylonowych lub miękkich padów ściernych lub szcoteł. Nie używaj metalowych padów ani silnych środków ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.

Lekkie plamy można usunąć roztworem soku z cytryny i sody oczyszczonej, delikatnie pocierając je nieścierną gąbką. Plamy są normalne: nie wpływają na działanie naczyń kuchennych ani nie uprawniają do gwarancji.

Zaleca się mycie ręczne. Nowoczesne detergenty do mycia naczyń mogą powodować matowienie emaliowanej powierzchni i wpływać na jej wydajność z upływem czasu.

Nigdy nie odkładaj patelni, gdy są jeszcze wilgotne. Przechowuj patelnie w suchych szafkach lub przewiewnym miejscu, z dala od pary kuchennej.

Utrzymuj szczelność wszystkich uchwytów i pokręteł, regularnie je sprawdzając i dokręcając.

Emaliowane żeliwo Gourmesto jest niezwykle trwałe, ale może ulec uszkodzeniu, jeśli przypadkowo upadnie lub zostanie uderzone o twardą powierzchnię.

Te zdarzenia nie będą objęte gwarancją.

Upute za njegu emajliranog lijevanog željeza Gourmesto

UVOD

Svaki komad Gourmesto emajliranog lijevanog željeza vrhunske je kvalitete i dizajniran za jednostavnost i svestranost upotrebe te prilagođavanje svim vrstama kuhinjskih uređaja i pećnica, osim mikrovalne.

Prije prve upotrebe

Uživajte u otvaranju vaše nove kupovine i obavezno uklonite naljepnice i ambalažu.

Operite svoj Gourmesto posude od lijevanog željeza u toploj, sapunastoj vodi; zatim isperite i temeljito osušite.

Sada je spremno za upotrebu i ne zahtijeva daljnju pripremu.

IZVORI TOPLINE

Gourmesto posude od lijevanog željeza može se koristiti na svim izvorima topline. Plin, električne čvrste ili radijantne ploče, vitrokeramičko staklo, indukcija i sve vrste pećnica osim mikrovalne. Prilikom korištenja na bilo kojim staklenim pločama uvijek slijedite upute proizvođača za upotrebu.

Koristite posude na najprikladnijem prstenu ploče za kuhanje — to će omogućiti ravnomjernije kuhanje hrane i smanjiti rizik od oštećenja ručki i stranica. Ovo je posebno važno kod indukcijskih ploča za kuhanje: ako koristite prsten neodgovarajuće veličine, postoji rizik da ploča neće „prepoznati“ tavu.

Nikada ne klizite posude po bilo kojoj ploči za kuhanje s staklenom površinom ili štednjaku, jer to može oštetiti dno posuda i staklo. Umjesto toga, uvijek podignite proizvod prilikom stavljanja ili skidanja, ili ga premještajte preko površine.

POSTAVKE TOPLINE I TEHNIKE KUHANJA

Emajlirane površine nisu pogodne za „suho kuhanje“: vaš odabir tekućine, ulja, masti ili maslaca trebao bi potpuno prekriti dno prije početka zagrijavanja. Nikada ne pregrijavajte svoj posude i nikada ga ne ostavljajte bez nadzora.

Srednje i niske temperature pružit će najbolje rezultate za većinu tehnika kuhanja, uključujući prženje i zapečenje. Dopustite da se posude zagrije postupno i temeljito, jer će to dati najjednakije i najučinkovitije rezultate kuhanja. Kada je posude vruće, gotovo sve metode kuhanja mogu se nastaviti na nižim postavkama.

Visoke temperature trebaju se koristiti samo za kuhanje vode za povrće ili tjesteninu, ili za reduciranje konzistencija umaka i umaka. Lijevano željezo zadržava toplinu tako dobro da ako se tava na ovaj način pregrije, to će pridonijeti lošim rezultatima kuhanja, lijepljenju i promjeni boje površina za kuhanje.

Uskladite bazu tave s toplinskom zonom. To učinite kako biste maksimizirali učinkovitost i spriječili pregrijavanje stranica tave ili oštećenje ručki.

Integralne ručke i gumbi od lijevanog željeza mogu se koristiti na temperaturi pećnice do 260 °C.

Nemojte stavljati posude na dno pećnice. Kuhajte samo na priloženim rešetkama.

Drške i ručke od lijevanog željeza postat će vruće tijekom upotrebe. Uvijek koristite suhu, debelu krpu ili rukavice za pećnicu pri rukovanju njima.

Nemojte zagrijavati praznu tavu niti dopustiti da tava ispari do suhog. To može uzrokovati trajnu štetu na emajlu tave.

Nemojte rezati hranu izravno na bilo kojoj emajliranoj površini.

Električni ručni mikseri ili mikseri ne smiju se koristiti u bilo kojem posudu. Trajna oštećenja na mogu biti uzrokovane sve površine.

KUHINJSKI ALATI

Za miješanje udobno koristite toplinski otporne silikonske pribore, toplinski otporne plastične ili drvene alate. Korištenje metalnih pribora može ostaviti srebne tragove na površini. Nemojte udarati metalni pribor o rubove posuda, to će na kraju oštetiti emajl.

Vruće tave stavljajte na silikonske podloške ili stalke. Nikada ne stavljajte vruću tavu izravno na nezaštićenu površinu.

ČIŠĆENJE I NJEGA

Nakon upotrebe uvijek ohladite posude nekoliko minuta prije pranja u toploj sapunici. Isperite i temeljito osušite.

Nemojte puniti vruću tavu hladnom vodom niti je uranjati u hladnu vodu jer toplinski šok može oštetiti emajl.

U slučaju ostataka hrane, napunite tavu toplom vodom i ostavite da se namače 15 – 20 minuta,

zatim operite na uobičajeni način. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka mogu se koristiti najlonske ili mekane abrazivne spužve ili četke.

Nemojte koristiti metalne spužve ili jake abrazivne sredstva za čišćenje jer bi mogli oštetiti emajl.

Lagane mrlje mogu se ukloniti otopinom limunovog soka i sode bikarbone nježnim trljanjem neabrazivnom spužvom. Mrlje su normalne: ne utječu na funkcionalnost posuda, niti daju pravo na jamstvo.

Preporučuje se ručno pranje. Moderni deterdženti za pranje posuda mogu s vremenom dovesti do blagog matiranja emajlirane površine i utjecati na njezinu funkcionalnost.

Nikada ne spremajte tave dok su još vlažne. Spremite tave u suhi ormar ili prozračan prostor, dalje od kuhinjske pare.

Održavajte zategnutost svih ručki i gumbi redovitim provjeravanjem i ponovno zatezanjem.

Gourmesto emajlirani lijevani željezo izuzetno je izdržljivo, ali može se oštetiti ako ga slučajno ispustite ili udarite o tvrdu površinu.

Ovi događaji neće biti pokriveni jamstvom.

Gourmesto



PREMIUM COOKING