

VitaVerde Instrukcje użytkowania i konserwacji

Użytkowanie naczyń kuchennych VitaVerde

Przed pierwszym użyciem:

- Usuń wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Umyj naczynia w ciepłej wodzie z detergentem i delikatnie osusz miękką szmatką.

Zalecenia zapewniające najlepsze wyniki gotowania i smażenia:

- Nie podgrzewaj wstępnie naczyń i unikaj przegrzewania pustego, suchego naczynia.
- Staraj się, aby płomień pod naczyniem sięgał mniej więcej do jego podstawowej średnicy, nie dalej.
- Podczas gotowania na gazie ustaw płomień tak, aby nie sięgał do boków naczynia.
- Wyjmuj produkty z lodówki 10 minut przed gotowaniem lub smażeniem.
- Jeśli podczas gotowania żywność przywiera do naczynia, wlej do niego w tym miejscu odrobinę wody. Dodanie wody spowoduje powstanie pary, która powinna ułatwić odłączenie jedzenia przywierającego do naczynia.
- Podczas gotowania na kuchence indukcyjnej (w przeznaczonych do tego naczyniach) lub na kuchence gazowej naczynia nagrzewają się bardzo szybko, dlatego należy zachować szczególną ostrożność.

Gotowanie/smażenie z olejem i tłuszczem:

- Zalecamy używanie oleju lub masła. Pamiętaj, aby rozpuścić trochę oleju i tłuszczu w niskiej temperaturze. Używaj olejów i tłuszczów o wysokim punkcie dymienia, takich jak rafinowana oliwa z oliwek, oleje, olej z orzeszków ziemnych, olej kukurydziany czy masło (klarowane). Nie używaj oliwy z oliwek extra virgin, ponieważ podgrzana do wysokiej temperatury pozostawia na powierzchni cienką zwęgloną warstwę na powierzchni antyadhezyjnej (nieprzywierającej).
- Nie używaj aerozoli olejowych. Powodują one gromadzenie pozostałości, które są trudne do usunięcia ze wszystkich typów naczyń.
- Jeśli używasz oleju, staraj się nacierać nim powierzchnię patelni.

Mycie i konserwacja

- Po każdym użyciu zaczekaj, aż naczynie wystygnie i starannie je umyj.
- Zawsze używaj czystych naczyń. Myj naczynia starannie miękką szmatką lub gąbką i upewnij się, że nie pozostały na nich resztki jedzenia ani tłuszczu.
- Ten produkt firmy VitaVerde można myć w zmywarce. Jeśli zewnętrzna powłoka naczynia jest wykonana z twardego aluminium anodowego lub z surowego aluminium, nie można go myć w zmywarce.
- Płyty ceramiczne i halogenowe – dbaj, aby zarówno płyta, jak i naczynie VitaVerde były wolne od zanieczyszczeń, aby nie porysować powierzchni płyty.

Naczynia wykonane w technologii Thermolon zapobiegającej przywieraniu: Konserwacja powierzchni antyadhezyjnej

- Ustawienie temperatury jest bardzo ważne. Niższa temperatura nie tylko sprzyja oszczędzaniu energii, ale również zapobiega przegrzaniu naczynia. Na płytach ceramicznych ciepło jest rozpraszane efektywniej, co przyspiesza gotowanie potraw wysokobiałkowych.
- Nie upuszczaj naczyń na podłogę, nie wypaczaj go ani nie zginaj, bo może to spowodować, że ceramiczna powłoka utraci właściwości antyadhezyjne.

- Uwaga: To normalne, że w miarę upływu czasu właściwości antyadhezyjne zmniejszają się. Ten proces może zostać przyspieszony przez długotrwałe wystawienie powierzchni nieprzywierającej na działanie wysokiej temperatury podczas gotowania powodujące karbonizację żywności i oleju. Opatentowana technologia Thermolon™ zapobiegająca przywieraniu nie ulegnie uszkodzeniu nawet po przypadkowym nagrzeniu do temperatury 450°C w krótkim okresie czasu, dzięki specjalnej funkcji zabezpieczającej. Oznacza to, że przypadkowe przegrzanie nie spowoduje uwalniania się toksycznych oparów. Również powłoka nie pokryje się bąblami ani się nie złuszczy.
- Jeśli powłoka antyadhezyjna zaniknie, dzięki gęstej spodniej powłoce ceramicznej, naczynia można używać w taki sam sposób, jak emaliowanego naczynia żeliwnego.
- Ze względu na znakomite przewodnictwo cieplne naczynia i warstwę Thermolon™ żywność i olej karbonizują się bardzo szybko. Dlatego zawsze gotuj na małym lub średnim ogniu, wysoką temperaturę stosuj tylko w wyjątkowych przypadkach.
- Jeśli naczynie jest pokryte powłoką Thermolon, nigdy nie używaj metalowych przyborów kuchennych do naczyń z powierzchnią antyadhezyjną. Zalecamy stosowanie przyborów plastikowych, gumowych lub drewnianych, aby nie uszkodzić powierzchni naczynia.
- Nie krój produktów znajdujących się w naczyniu.
- Jeśli używasz zmywarki, właściwości antyadhezyjne powierzchni ceramicznych będą szybciej zanikać, ze względu na stosowanie wody pod wysokim ciśnieniem i agresywnych detergentów.
- NIE UŻYWAJ metalowych ani nylonowych drapaków. Myj naczynia miękką ściereczką lub gąbką.
- NIE UŻYWAJ środków do czyszczenia piekarników, innych środków drapiących ani środków zawierających chlorowe wybielacze. Staraj się nie uszkodzić powierzchni antyadhezyjnej.
- Jeśli na powłoce antyadhezyjnej pojawi się brązowy osad, jego przyczyną może być stosowanie zbyt wysokiej temperatury podczas gotowania lub smażenia. Może to spowodować karbonizację oleju lub innego tłuszczu. Te czynniki przyspieszają utratę właściwości antyadhezyjnych. Jeśli tak się stanie, usuń żywność, która nie przywarła, napełnij naczynie ciepłą wodą i szybko ją zagotuj. Następnie wyłącz kuchenkę i pozostaw naczynie do wystygnięcia. Po wystygnięciu przywarte resztki powinny się dać łatwo usunąć.
- W trudniejszych przypadkach pozostaw w naczyniu na kilka godzin wodę ze środkiem myjącym, a następnie umyj je miękką szmatką. Nie używaj żadnych środków ściernych, agresywnych, do szorowania ani drapaków, ponieważ może to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
- Niewielkie wgniecenia powierzchni i przebarwienia są normalne.

Ważne informacje

- Dbaj, aby podczas gotowania dzieci nie zbliżyły się do kuchenki.
- Aby uniknąć obrażeń, zawsze ostrożnie przenoś gorące naczynia.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru naczyń znajdujących się na kucheni i dbaj, aby naczynia nie wystawały poza krawędź płyty.
- Dbaj, aby uchwyty nie znajdowały się nad powierzchnią grzewczą i nie nagrzały się.
- Uchwyty naczyń są skonstruowane tak, aby przewodziły jak najmniej ciepła. Niemniej jednak przykrywkę i uchwyty mogą się nagrzewać podczas długiego gotowania. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy i przenoszenia naczyń za uchwyty. Najpierw ostrożnie sprawdź, czy uchwyty nie są zbyt gorące. W razie potrzeby używaj rękawic kuchennych lub szmatek.
- Podczas usuwania naczynia z gorącego piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Jeśli uchwyty z bakelitu lub stali nierdzewnej są przymocowane silikonem lub jeśli są używane pokrywy szklane, zawsze przed użyciem naczynia w piekarniku upewnij się, że mogą być używane w wysokiej temperaturze. Uchwyty z bakelitu wytrzymują temperaturę do 180°C. Pokrywy wytrzymują temperaturę do 220°C.
- Uchwyt poluzuje się z czasem. Zawsze dokręcaj uchwyt z powrotem ciasno, używając śrubokręta, by zapewnić bezpieczny chwyt

Zalecenia dotyczące stosowania płyt indukcyjnych

- Płyty indukcyjne wytwarzają bardzo intensywne ciepło w bardzo krótkim czasie. Uważaj szczególnie na to, by nie używać wysokich temperatur, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu
- Gotuj na palniku, którego średnica jest podobna do średnicy podstawy używanego naczynia. Jeśli średnica palnika jest za duża, naczynie może nie zostać podgrzane

Średnice podstawy dla patelni

Głęboka patelnia 20 cm	14,5cm
Głęboka patelnia 24cm	18,5cm
Głęboka patelnia 28cm	22,5cm

- NIGDY nie zostawiaj pustego naczynia na gorącym palniku. Może to trwale uszkodzić naczynie.
- NIE dopuszczaj do całkowitego wygotowania wody z naczynia.
- Płyty indukcyjne mogą wydawać szmery podczas pracy. Jest to normalne i nie ma wpływu na wynik gotowania