

VitaVerde Instrucțiuni de întreținere și utilizare

Cum să folosiți vasele de gătit VitaVerde

Înainte de prima utilizare:

- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați-le în apă caldă cu detergent; clătiți și ștergeți bine cu o cârpă moale.

Recomandări pentru cele mai bune rezultate la gătit și prăjit:

- Nu preîncălziți la foc mare și nu lăsați conținutul oalei să fiarbă până la evaporare.
- Gătiți pe o plită având aproximativ același diametru ca baza oalei pe care o folosiți.
- Când gătiți pe aragaz, reglați flacăra astfel încât să nu ardă pereții laterali ai oalei.
- Scoateți mâncarea din frigider cu 10 minute înainte de a o găti sau prăji.
- Dacă mâncarea se lipește de vasul de gătit în timpul preparării, adăugați o cantitate mică de apă în partea lipită. Datorită umezelii, se va crea un jet de abur care ar trebui să desprindă mâncarea lipită de oală.
- Când gătiți pe plită cu inducție (doar dacă vasul de gătit este potrivit pentru plita cu inducție) sau pe aragaz, vasul se încălzește foarte rapid: astfel că trebuie să fiți atent în special să nu folosiți foc mare.

Gătitul cu ulei și grăsimi:

- Recomandăm folosirea uleiului sau untului. Țineți cont că unele uleiuri și grăsimi ard la temperaturi scăzute. Utilizați uleiuri și grăsimi care au un punct ridicat de degajare a fumului, de exemplu ulei de măsline rafinat, ulei de arahide, ulei de porumb și unt (topit). Nu folosiți ulei de măsline extravirgin, întrucât nu rezistă la temperaturi mari și va lăsa un strat subțire carbonizat pe vasul antiaderent.
- Nu folosiți uleiuri cu pulverizator. Acestea pot provoca depunerea de reziduuri greu de îndepărtat de pe toate tipurile de vase de gătit.
- Când turnați uleiul, răspândiți-l bine pe toată suprafața vasului.

Întreținerea și curățarea

- După fiecare utilizare, lăsați vasul să se răcească, apoi curățați-l bine.
- Începeți întotdeauna să gătiți în vasul curat. Spălați cu grijă cu o cârpă sau un burete moale și asigurați-vă că eliminați toate urmele de ulei de gătit și alimente înainte de a depozita oala.
- Produsul dvs. VitaVerde se poate curăța și în mașina de spălat vase. Dacă exteriorul oalelor este făcut din aluminiu dur anodizat sau aluminiu neizolat, aceste vase NU sunt potrivite pentru mașina de spălat vase.
- Plitele cu halogen și ceramice - Asigurați-vă că plita dvs. și produsul dvs. VitaVerde nu au reziduuri, întrucât acestea ar putea zgâria suprafața plitei ceramice.

Vase de gătit cu tehnologia antiaderentă Thermolon: Cum să întrețineți stratul antiaderent

- Nivelul de încălzire este foarte important. O încălzire mai mică este de preferat nu doar pentru economisirea energiei, ci și pentru că împiedică supraîncălzirea oalei. Natura ceramicii este de a distribui căldura mai eficient, făcând ca alimentele bogate în proteine să se gătească mai rapid.
- Nu scăpați oala pe podea și aveți grijă să nu încovoiați sau să îndoiiți vasul, întrucât acest lucru poate deforma învelișul ceramic antiaderent, ducând la pierderea proprietăților antiaderente.
- Notă: După un timp, este normal ca proprietățile antiaderente să se diminueze. Acest proces poate fi accelerat de

expunerea prelungită a suprafeței antiaderente la temperaturi ridicate în timpul gătitului, din cauza carbonizării alimentelor și uleiului. Tehnologia antiaderentă patentată Thermolon™ poate rezista la o supraîncălzire accidentală de până la 450°C pe perioade scurte, ceea ce reprezintă o caracteristică de siguranță. Aceasta înseamnă că, dacă supraîncălziți din greșeală vasul, nu se vor elimina gaze toxice. Mai mult, învelișul nu se va exfolia și nu va prezenta umflături.

- Când stratul antiaderent începe să se diminueze, stratul ceramic inferior gros cu densitate înaltă vă permite să utilizați vasul ca pe vasele smălțuite din fontă.
- Datorită excelentei conductivități termice a vasului dvs. și a stratului Thermolon™, alimentele și uleiul se carbonizează foarte rapid. Astfel că trebuie să gătiți întotdeauna la foc mic sau mediu și să utilizați foc mare doar pentru rumenire.
- Dacă vasele dvs. de gătit au înveliș Thermolon, nu utilizați niciodată ustensile de metal pe orice suprafață antiaderentă. Se recomandă ustensilele din plastic, cauciuc sau lemn, pentru a prelungi durata de viață a oalei.
- Nu tăiați mâncarea în timp ce aceasta se află încă în tigaie.
- Dacă utilizați mașina de spălat vase, proprietățile antiaderente ale învelișului ceramic antiaderent pot fi distruse de duritatea apei și de detergenții alcalini agresivi folosiți de obicei în astfel de aparate.
- NU utilizați bureți de vase din sârmă sau nailon. Pentru cele mai bune rezultate, ștergeți cu o cârpă sau un burete moale.
- NU utilizați detergenți de aragaz sau orice alt detergent abraziv sau care conține hipoclorit. Nu ciobiți învelișul antiaderent.
- Dacă se formează depuneri maronii pe învelișul antiaderent, acest lucru se datorează cel mai probabil expunerii prelungite a suprafeței antiaderente la temperaturi înalte în timpul gătitului cu grăsimi și uleiuri care se pot descompune. Acest lucru poate crea pelicule de uleiuri și grăsimi carbonizate. Acești factori vor accelera diminuarea performanței proprietăților antiaderente. Dacă se întâmplă acest lucru, aruncați resturile, umpleți parțial vasul de gătit cu apă caldă și aduceți rapid la punctul de fierbere. Apoi închideți aragazul și lăsați să se răcească. După răcire, mâncarea arsă ar trebui să poată fi îndepărtată cu ușurință.
- Pentru arsuri persistente, înmuiați vasul în apă cu detergent câteva ore, apoi ștergeți cu grijă cu o cârpă moale. Nu utilizați detergenți abrazivi, bureți de vase aspri sau din sârmă, întrucât acest lucru va deteriora stratul antiaderent.
- Urmele ușoare de pe suprafață și decolorările sunt normale.

Important de știut

- Nu lăsați copiii lângă aragaz în timp ce gătiți.
- Pentru a evita rănirea, mânuiți întotdeauna cu grijă oalele fierbinți.
- Pentru siguranță, nu lăsați niciodată vasul de gătit nesupravegheat în timp ce este în funcțiune și asigurați-vă că mânerul nu depășesc marginea aragazului.
- Nu așezați vasul cu mânerul deasupra unei plite încinse, întrucât acestea se pot înfierbânta.
- Mânerele vaselor de gătit sunt construite în așa fel încât să reducă la minim transferul căldurii. Cu toate acestea, capacele și mânerul se pot înfierbânta în timpul gătirii prelungite. Fiți precaut când îndepărtați capacul sau ridicați vasul de mâner. Atingeți ușor pentru a vă asigura că mânerul nu s-au înfierbântat. Folosiți mânuși de cuptor sau cârpe pentru oale dacă este necesar.
- Folosiți întotdeauna mânuși de cuptor când luați vasul din cuptorul încins.
- Pentru vasele la care mânerul din bachelită sau din oțel inoxidabil cu silicon sunt prinse cu șuruburi sau în cazul în care se folosesc capace de sticlă, verificați întotdeauna rezistența la temperatură a acestora înainte de a le folosi în cuptor. Mânerele de bachelită rezistă în cuptor la temperaturi de maxim 180°C. Capacele de sticlă rezistă în cuptor la temperaturi de maxim 220°C.
- Cu timpul, mânerul se va slăbi. Strângeți întotdeauna mânerul cu o șurubelniță pentru a vă asigura că este bine fixat

Recomandări pentru utilizarea pe plite cu inducție

- Plitele cu inducție dezvoltă o căldură foarte intensă într-o perioadă foarte scurtă de timp. Aveți grijă în special să nu folosiți temperaturi mari, întrucât acestea pot deteriora învelișul antiaderent.
- Gătiți pe o plită cu inducție care are un diametru asemănător cu baza vasului de gătit. Când diametrul plitei cu inducție este prea mare, este posibil ca vasul pentru gătit să nu se încălzească

Diametrul bazei pentru tigăi

Tigaie pentru prăjit de 20cm	14,5cm
Tigaie pentru prăjit de 24cm	18,5cm
Tigaie pentru prăjit de 28cm	22,5cm

- Nu lăsați NICIODATĂ un vas de gătit gol pe o plită încinsă. Acest lucru poate distruge permanent vasul de gătit.
- NU lăsați vasul de gătit pe foc până se evaporă tot lichidul din el.
- Este posibil ca plitele cu inducție să producă un zgomot înfundat în timpul utilizării. Acest lucru este normal și nu va influența rezultatul gătitului