

Pokyny na starostlivosť a používanie riadu VitaVerde

Používanie riadu VitaVerde

Pred prvým použitím:

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky.
- Riad umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a poriadne vysušte pomocou mäkkej utierky.

Odporúčania na dosiahnutie najlepších výsledkov prípravy jedla:

- Nepredhrievajte pri vysokej teplote, ani nedovoľte, aby sa panvica zohrievala naprázdno.
- Jedlo pripravujte na platni alebo horáku, ktoré majú približne rovnaký priemer ako panvica, ktorú ste si vybrali.
- Keď varíte na plyne, upravte plameň tak, aby nepresahoval okraje panvice.
- Vyberte potraviny z chladničky 10 minút predtým, ako plánujete začať s prípravou jedla.
- Ak sa potraviny počas varenia lepia na riad, pridajte trochu vody na stranu panvice, na ktorej dochádza k priliepaniu jedla. Pridaním vody dôjde k vytvoreniu pary, ktorá by svojim tlakom mala nadvihnúť prilepené jedlo a uvoľniť ho z dna panvice.
- Ak varíte na indukčnej platni (iba vtedy, ak je váš riad vhodný pre indukčné platne) alebo na plyne, riad sa zohrieva veľmi rýchlo, preto nepoužívajte príliš vysoké teploty.

Varenie s použitím oleja a tuku:

- Odporúčame používať olej alebo maslo. Nezabúdajte, že niektoré oleje a tuky sa pripalujú už pri nižších teplotách. Používajte oleje a tuky, ktoré majú vysoký bod dymivosti, ako je rafinovaný olivový olej, repkový olej, kukuričný olej a (vyčírené) maslo. Nepoužívajte extra panenský olivový olej, keďže neznesie vysoké teploty a zanecháva tenkú vrstvu spáleniny na nelepivom povrchu riadu.
- Nepoužívajte oleje v spreji. Tieto oleje prispievajú k vytváraniu usadením, ktoré sa ťažko odstraňujú zo všetkých typov riadu.
- Pri pridávaní oleja ho vždy rovnomerne nalejte na celý povrch panvice.

Starostlivosť a čistenie

- Po každom použití nechajte panvicu vychladnúť a potom ju poriadne vyčistite.
- Variť začínajte vždy s čistou panvicou. Pozorne ju umyte pomocou jemnej handričky alebo špongie. Pred odložením panvicu skontrolujte, či ste odstránili všetky stopy oleja a varených potravín.
- Výrobok VitaVerde sa môže umývať v umývačke riadu. Ak je vonkajší povrch panvice z tvrdo eloxovaného hliníka alebo hliníka bez povrchovej úpravy, taký riad NIE JE vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Halogénové alebo keramické platne – pozorne skontrolujte, či sa na povrchu platne a dne výrobku VitaVerde nenachádzajú drobné ostré nečistoty, ktoré by mohli poškriabať keramický povrch platne.

Kuchynský riad s technológiou nelepivého povrchu Thermolon: Starostlivosť o nelepivý povrch

- Nastavenie teploty je veľmi dôležité. Nižšie teploty sú dobré nielen na úsporu energie, ale nedochádza pri nich k prehriatiu panvice. Medzi vlastnosti keramiky patrí aj účinná distribúcia tepla, vďaka čomu sa niektoré jedlá bohaté na bielkoviny uvaria rýchlejšie.
- Panvicu nenechajte spadnúť na podlahu a dávajte pozor, aby sa neohla, keďže by to mohlo deformovať keramický nelepivý povrch a panvica by stratila svoju vlastnosť nelepivosti.

- Poznámka: Je normálne, že po istej dobe používania sa schopnosť nelepivosti zníži. Tento proces urýchlite, ak budete nelepivý povrch počas prípravy jedla vystavovať vysokej teplote, čím bude dochádzať k pripáleniu potravín a oleja. Patentovaná technológia nelepivého povrchu Thermolon™ dokáže na krátky čas znášať občasné prehriatie až na teplotu 450°C. Táto vlastnosť poskytuje ochranu panvice. To znamená, že keď panvicu náhodne prehrejete, nebudú sa uvoľňovať žiadne toxické výpary. Povrch sa nezačne odlupovať.
- Keď sa kvalita nelepivosti začne znižovať, hrubá spodná keramická vrstva s vysokou hustotou umožní používať panvicu rovnako ako železné smaltované panvice.
- Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti panvice a vrstve Thermolon™ sa potraviny a olej rýchlo pripália. Jedlo preto vždy pripravujte pri nízkej až strednej teplote a vysokú teplotu používajte iba na prudké opečenie.
- Ak je váš riad vybavený vrstvou Thermolon, na nelepivý povrch nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Odporúčame používať plastové, gumené alebo drevené náčinie, aby sa predĺžila životnosť panvice.
- Jedlo nikdy nekrájajte, ak je ešte v panvici.
- V prípade, že riad umývate v umývačke riadu, nelepivosť keramického povrchu sa môže narušiť tvrdosťou vody a agresívnymi zásaditými umývacími prostriedkami, ktoré sa v umývačke riadu väčšinou používajú.
- NEPOUŽÍVAJTE kovovú ani nylonovú drôtenku. Najlepší výsledok dosahnete čistením mäkkou handričkou alebo špongiou.
- NEPOUŽÍVAJTE čistiaci prostriedok na čistenie rúr ani žiadny abrazívny čistiaci prostriedok či prostriedok s chlórovým bielidlom. Do nelepivého povrchu nerobte ryhy.
- Ak sa na nelepivom povrchu tvoria hnedé usadeniny, riad ste pravdepodobne na dlhšiu dobu vystavili vysokej teplote pri varení s tukmi a olejmi, ktoré sa mohli pripáliť. Môže to vytvárať spálené usadeniny oleja a tuku. Tieto faktory urýchlia stratu nelepivých vlastností. Ak k tomu dôjde, odstráňte všetko zvyšné jedlo, naplňte panvicu sčasti teplou vodou a privedte ju na chvíľu do varu. Potom vypnite sporák a nechajte riad vychladnúť. Po vychladnutí by sa pripáleniny mali dať jednoducho vytrieť.
- V prípade ťažšie odstrániteľných pripálení namočte panvicu do vody so saponátom na niekoľko hodín a potom opatrne vyčistite jemnou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, drsné plastové alebo oceľové drôtenky, pretože zničia nelepivý povrch.
- Malé škvrnky na povrchu a zmena farby sú bežné.

Dôležité vedieť

- Nedovoľte deťom pohybovať sa v blízkosti sporáka pri varení.
- Aby nedošlo k zraneniu, pri narábaní s horúcim riadom dávajte veľký pozor.
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte riad bez dozoru, keď sa používa, a dajte pozor, aby rukoväte nepresahovali za okraj sporáka.
- Rukoväte nesmú presahovať nad horúcu platňu/horák, pretože sa môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Rukoväte vášho riadu sú vyrobené tak, aby minimalizovali prenos tepla. Počas dlhšieho varenia sa môžu pokrievka a rukoväte zohriať na vysokú teplotu. Dávajte pozor pri zdvíhaní pokrievky alebo rukovätí. Najprv sa ich jemne dotknite a zistíte, či nie sú príliš horúce. V prípade potreby použite rukavice na pečenie alebo chňapky.
- Rukavice na pečenie používajte vždy, keď potrebujete vybrať riad z horúcej rúry.
- Ak sú na riade bakelitové rúčky alebo rúčky z nehrdzavejúcej ocele so silikónom či sklenené pokrievky, pred použitím riadu v rúre vždy skontrolujte ich odolnosť voči teplu. Bakelitové rúčky sa môžu používať v rúre až do teploty 180°C. Sklenené pokrievky až do teploty 220°C.
- Časom rúčka nebude držať pevno. Vždy rúčku utiahnite napevno pomocou skrutkovača, aby bolo uchopenie bezpečné.

Odporúčenia pre použitie na indukčných varných doskách

- Indukčné varné dosky sa veľmi rýchlo prudko zohrejú. Dbajte na to, aby ste nepoužívali príliš vysoký stupeň ohrevu, mohla by sa poškodiť nelepivá povrchová úprava.
- Používajte indukčnú platňu, ktorá má približne rovnaký priemer ako riad. Ak je priemer indukčnej platne príliš veľký, riad sa nemusí správne nahriať.

Priemer panvice

20 cm Panvica na vysmážanie	14,5 cm
24 cm Panvica na vysmážanie	18,5 cm
28 cm Panvica na vysmážanie	22,5cm

- NIKDY nenechávajte prázdny riad na horúcej platni. Riad sa môže poškodiť bez možnosti opravy.
- NEDOVOL'TE, aby sa riad zohrieval naprázdno.
- Indukčné varné dosky môžu pri používaní vydávať šum. Je to normálne a nemá to vplyv na výsledok varenia