

WŁAŚCIWOŚCI, OBSŁUGA I PIELEGNACJA NACZYŃ DO GOTOWANIA Z POWŁOKĄ FERNOCERAMIC



BergHOFF®

Powłoka FernoCeramic, którą stosujemy w naszych naczyniach do gotowania, zapobiega przywieraniu pokarmów i ma dodatni wpływ na zdrowie. Materiał ten nie tylko pozwala na gotowanie bez użycia tłuszczu lub z niewielką jego ilością, lecz jest również przyjazny dla środowiska i bezpieczny.

Powłoka ta:

- jest nietoksyczna
- jest ekologiczna
- posiada zwiększoną odporność na wysokie temperatury
- posiada zwiększoną odporność na zadrapania

Jest więc przyjazna zarówno dla Państwa i Waszych rodzin, jak i dla środowiska.

Nowa powłoka: przyjazna dla środowiska i nietoksyczna

Naczynia do gotowania firmy BergHOFF wytwarzane są z wykorzystaniem innowacyjnej, przyjaznej dla środowiska i nietoksycznej powłoki FernoCeramic:

- nietoksyczna
- przyjazna dla środowiska
- odporna na temperatury do 450 °C
- może być ponownie przetworzona
- odporna na zarysowania: sześciokrotnie bardziej wytrzymała niż tradycyjne powłoki
- energooszczędny proces produkcyjny
- nie zawiera metali ciężkich (np. ołowiu)

Dodatkowe cechy naczyń do gotowania

Oprócz zalet samej powłoki nasze naczynia do gotowania posiadają również następujące właściwości:

- energooszczędność dzięki szybkiemu i równemu przewodnictwu i dystrybucji ciepła
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach źródeł ciepła: gaz, elektryczność, halogen, indukcja.

Wskazówki dotyczące ulepszenia i zachowania właściwości produktu:

Przed pierwszym użyciem:

- po wypakowaniu naczynia do gotowania należy umyć miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Potem dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką
- przed pierwszym rozgrzaniem naczyń na wewnętrznej stronie garnka lub patelni należy rozproszyc papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką niewielką ilość oleju roślinnego. Zabieg ten przyczyni się do utwardzenia powierzchni naczynia i dodatkowo wpłynie na właściwości, dzięki którym całkowicie naturalna powłoka ceramiczna nie powoduje przywierania produktów. Jest on również wskazany przed przechowywaniem naczyń przez dłuższy czas

Gotowanie w naczyniach z powłoką FernoCeramic

- do gotowania należy używać czystych naczyń
- jeżeli z uwagi na smak lub jego teksturę używają Państwo oleju, przed umieszczeniem w naczyniu składników olej należy podgrzewać przez minutę lub dwie przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Aby znaleźć najlepsze ustawienie warto trochę poeksperymentować
- nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania płynów z naczynia. Naczynie nie powinno być podgrzewane przez zbyt długi czas
- najwyższe temperatury należy stosować wyłącznie wtedy, gdy garnek jest wypełniony płynem i używany do gotowania w temperaturze wrzenia (np. makaronu) lub do smażenia w głębokim tłuszczu
- chociaż powłoka FernoCeramic jest sześciokrotnie bardziej wytrzymała niż tradycyjne powłoki, użycie metalowych narzędzi może doprowadzić do zadrapania powierzchni. Zarysowania nie są objęte gwarancją. Aby zabezpieczyć naczynia przed uszkodzeniami i wydłużyć okres ich użytkowania, zalecamy stosowanie narzędzi bambusowych, silikonowych, nylonowych lub drewnianych.
- Nie wolno kroić pokarmów znajdujących się w naczyniu ani nakłuwać jego powierzchni, może to bowiem spowodować jej uszkodzenie

Czyszczenie i pielęgnacja

BergHOFF®

- przed przystąpieniem do czyszczenia naczynie powinno ostygnąć, ponieważ zimna woda doprowadzi do powstania odkształceń
- naczynia z powłoką są wprawdzie dostosowane do zmywarek, ale nie zalecamy czyszczenia ich w ten sposób. Wysoka temperatura panująca w urządzeniu negatywnie wpływa na właściwości powłoki
- po każdym użyciu naczynia wyczyścić ręcznie, używając detergentu przeznaczonego wyłącznie do mycia ręcznego. Nie wolno stosować silnych środków opartych na kwasach cytrynowych lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Do mycia używać ciepłej wody z detergentem oraz gąbki lub szmatki. Nie wolno czyścić za pomocą narzędzi z wełny stalowej, nylonu, akcesoriów do czyszczenia piekarników oraz wszelkiego rodzaju substancji ściernych, środków na bazie cytrusów lub z zawartością wybielaczy chlorowych. Następnie opłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć suchą ściereczką
- naczynia do gotowania należy zawsze gruntownie wyczyścić, gdyż przy następnym użyciu pozostałości jedzenia pozostaną na powierzchni, powodując przywieranie jedzenia
- aby łatwo usunąć resztki pokarmu, które przyklepiły się do powierzchni, naczynie należy napełnić wodą (tak, aby zakryć dno), a następnie pozostawić do odmięknienia na kuchence przy bardzo niskim ustawieniu temperatury. Nie wolno stosować narzędzi metalowych
- jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy umieścić np. ręcznik kuchenny, tak aby naczynie na gorze nie spowodowało zadrapań powierzchni naczynia na dole

Importer
„Nois” Sp z o. o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa

