



Pielęgnacja i konserwacja produktów z serii EarthChef

Przed pierwszym użyciem:

Przed wyrzuceniem opakowania i kartonu należy się upewnić, czy wszystkie części zostały wyjęte. Po wypakowaniu naczyń do gotowania należy usunąć wszystkie naklejki, a następnie umyć je miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Potem dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Naczynia z serii EarthChef są wprawdzie dostosowane do zmywarek (program ekonomiczny), ale zalecamy mycie ręczne. Dzięki oszczędności wody i energii ten dodatkowy zabieg przyczyni się do ochrony środowiska oraz zabezpieczy naczynia przed działaniem wysokiej temperatury i silnych detergentów charakterystycznych dla zmywarek.

Do zestawów ze stali nierdzewnej **NIE WOLNO** stosować detergentów opartych na kwasie cytrynowym lub zawierających chlorowe wybielacze. Produkty te mogą bowiem uszkodzić warstwę zapobiegającą utlenianiu i spowodować korozję. Oznaki rdzy można łatwo usunąć dobrym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (takim jak *Preparat do czyszczenia BergHOFF® 2 w 1* czy *Preparat do czyszczenia stali nierdzewnej BergHOFF® Magic*.)

Przed pierwszym rozgrzaniem naczyń EarthChef z powłoką zapobiegającą przywieraniu, na wewnętrznej stronie naczynia pokrytej powłoką należy rozprowadzić papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką niewielką ilość oleju roślinnego. Zabieg ten przyczyni się do utwardzenia powierzchni naczynia i dodatnio wpłynie na właściwości, dzięki którym całkowicie naturalna powłoka ceramiczna nie powoduje przywierania produktów.



Gotowanie z użyciem produktów EarthChef

Dzięki całkowicie naturalnej powłoce ceramicznej smażenie lub zapiekanie potraw w naczyniach do gotowania EarthChef z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wymaga użycia oleju, masła czy margaryny.

Aby przygotowywane w naczyniach potrawy były smaczniejsze i ładnie przyrumienione, należy stosować

się do poniższych wskazówek:

- do gotowania należy używać czystych naczyń
- temperatura, w której olej się pali lub wydziela dym, jest uzależniona od rodzaju

oleju. Przed umieszczeniem potrawy w naczyniu należy przetestować stosowany olej przy niskim i średnim ustawieniu ciepła

- należy dodać tylko tyle oleju, aby zakryć powierzchnię dna
- przed dodaniem składników należy podgrzewać olej przez jedną lub dwie minuty przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Rozgrzany uprzednio olej pozytywnie wpływa na właściwości, dzięki którym powłoka naczyń zapobiega przywieraniu
- przed umieszczeniem składników w naczyniu należy odczekać ok. 10 min, tak aby osiągnęły one temperaturę pokojową

Inne porady dotyczące użytkowania naczyń EarthChef

Rozmiar palnika/płyty powinien być dopasowany do rozmiaru dna naczyń.

W przypadku kuchenek gazowych palnik powinien być ustawiony tak, aby płomień nie wykraczał poza średnicę dna. W przeciwnym wypadku może dojść do odbarwienia zewnętrznej powierzchni garnka, uszkodzenia uchwytu oraz uszkodzenia ciała na skutek oparzenia. Zbyt duży płomień oznacza również większe zużycie energii.

Podczas przygotowywania posiłków źródło ciepła powinno być ustawione na średnią wartość. Najwyższe temperatury należy stosować wyłącznie wtedy, gdy garnek jest wypełniony płynem i używany do gotowania makaronu, bulionu lub smażenia w głębokim tłuszczu. W naczyniach do gotowania EarthChef można wprawdzie używać metalowych akcesoriów, ale spowodują one zadrapania powierzchni, które nie są objętą 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 lub nakłuwać jego powierzchni. Spowoduje to uszkodzenia powierzchni, które nie są objęte gwarancją.

Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania płynów z naczyń.

Aby łatwo usunąć resztki jedzenia, które przywarły do powierzchni naczyń (np. po smażeniu ryby), należy je napęczyć wodą (tak aby zakryć dno) i podgrzewać przy bardzo niskim ustawieniu temperatury – pozostałości jedzenia powinny odmoknąć.

Przypalone resztki potraw można usunąć w podobny sposób. W tym celu wodę w garnku lub patelni należy przez kilka minut utrzymywać w stanie wrzenia, a następnie przypalone pozostałości usunąć drewnianą łyżką. **NIE WOLNO** stosować metalowych narzędzi, ponieważ mogą one naruszyć wykończenie powłoki. Do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej można również użyć specjalnych detergentów, np. *Preparatu do czyszczenia BergHOFF® 2 w 1* lub *Preparatu do czyszczenia stali nierdzewnej BergHOFF® Magic*.



Dodatkowe informacje na temat naczyń ze stali nierdzewnej z serii EarthChef

Aby uniknąć uszkodzenia naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej z serii EarthChef na skutek działania soli (chodzi o pojawienie się drobnych białych kropek lub wżerów), przed dodaniem soli płyn należy doprowadzić do wrzenia, zaś po jej dodaniu dobrze wymieszać zawartość. Można też odczekać, aż produkty zaczną się gotować, i dopiero wtedy do płynu dodać soli.

Pojawienie się wżerów nie wpływa na jakość gotowania, ale może zmniejszyć estetykę

BergHOFF®

stali nierdzewnej. Wżery korozyjne można usunąć za pomocą dobrego środka do czyszczenia stali nierdzewnej, np. *Preparatu do czyszczenia BergHOFF® 2 w 1* lub *Preparatu do czyszczenia stali nierdzewnej BergHOFF® Magic*.

Niebieskie lub złotawe odbarwienia na powierzchni naczyń są skutkiem przegrzania i nie rzutują na właściwości produktu. W razie nieusunięcia resztek pokarmu mogą one również spowodować odbarwienia w garnku przy ponownym podgrzaniu. Duża zawartość żelaza w wodzie może również sprzyjać powstawaniu rdzawego nalotu. Opisane odbarwienia można łatwo usunąć za pomocą dobrego detergentu lub środka do czyszczenia, np. *Preparatu do czyszczenia BergHOFF® 2 w 1* lub *Preparatu do czyszczenia stali nierdzewnej BergHOFF® Magic*.

Czyszczenie i pielęgnacja

Wszystkie produkty firmy *BergHOFF®* zostały zaprojektowane z myślą o najsurowszych wymaganiach Klientów. Niewłaściwa pielęgnacja może jednak negatywnie wpłynąć na ich właściwości.

Przed umyciem naczynia należy odstawić do ostygnięcia. Umieszczenie ich w wodzie bezpośrednio po zdjęciu ze źródła ciepła może bowiem spowodować odkształcenia. Po każdym użyciu naczynia należy gruntownie umyć gąbką lub szmatką w ciepłej wodzie z detergentem. Następnie opłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć miękką ściereczką, aby zapobiec plamom po wodzie. Do czyszczenia **NIE WOLNO** używać narzędzi z wełny stalowej, nylonu, akcesoriów do czyszczenia piekarników oraz wszelkiego rodzaju substancji ściernych, środków na bazie cytrusów lub z zawartością wybielaczy chlorowych. Dotyczy to w szczególności naczyń ze stali nierdzewnej, których wykończenie może ulec uszkodzeniu. Powłoki zapobiegającej przywieraniu **NIE WOLNO** nakłuwać.

Naczynia z serii EarthChef dostosowane są do zmywarek, ale w przypadku naczyń ze stali nierdzewnej **NIE WOLNO** stosować detergentów opartych na kwasie cytrynowym lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Mogą one bowiem uszkodzić warstwę zapobiegającą utlenianiu i wywołać korozję. Oznaki rdzy można łatwo usunąć dobrym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (takim jak *Preparat do czyszczenia BergHOFF® 2 w 1* czy *Preparat do czyszczenia stali nierdzewnej BergHOFF® Magic*.). Ponadto w trakcie suszenia temperatura powinna być ustawiona na najniższą wartość, ponieważ wysoki poziom ciepła może uszkodzić warstwę zapobiegającą utlenianiu. Niewielkie ślady i odbarwienia na powierzchni po użyciu są zjawiskiem normalnym i nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.



Narzędzia i deski do krojenia z bambusa

Bambusowe deski do krojenia z serii EarthChef nadają się do użycia natychmiast po zakupie. Wystarczy tylko umyć je miękką gąbką w wodzie z detergentem, opłukać i wytrzeć lub osuszyć. Przed użyciem desek nie trzeba nasączać żadnymi substancjami. Po każdym użyciu deskę należy wyczyścić w opisany wcześniej sposób. W przypadku krojenia surowego mięsa, deskę należy odpowiednio

BergHOFF®

zdezynfekować. Bambusowe deski do krojenia z serii EarthChef oraz inne produkty z bambusa nie są dostosowane do mycia w zmywarkach. Na etapie produkcji wyroby te nasączono olejem mineralnym przeznaczonym do powierzchni mających kontakt z żywnością, ale nie zabezpiecza on materiału przed wysoką temperaturą panującą w zmywarce. Ciepło w zmywarce spowoduje wyschnięcie i pękanie desek, a tym samym skrócenie okresu ich użytkowania. Jeżeli wykończenie deski nieco wyschnie, na powierzchni można rozprowadzić niewielką ilość oleju mineralnego do powierzchni mających kontakt z żywnością. Zabieg ten powinien przywrócić połysk bambusa. Deskę należy przetrzeć niewielką ilością oleju mineralnego do powierzchni mających kontakt z żywnością, a następnie wytrzeć jego nadmiar. Powtarzanie tej czynności raz na miesiąc zapewni utrzymanie wszystkich narzędzi bambusowych w dobrym stanie przez długie lata.

Przestrzeganie powyższych wskazówek gwarantuje bezpieczną eksploatację naczyń do gotowania i akcesoriów z serii EarthChef.

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

