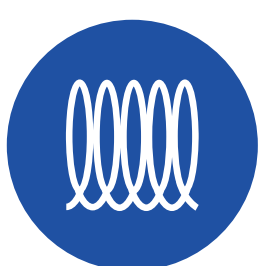
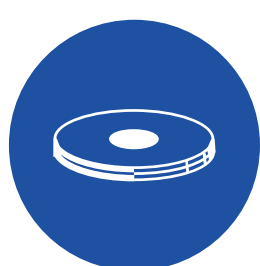




UPUTSTVO

emajlirano posuđe



Tradicija, iskustvo i savremena tehnologija doveli su do toga da je emajlirano posuđe postalo dominantno u Vašoj kuhinji. Visok kvalitet, različita forma i veliki izbor boja i dekora doprinose lepom izgledu Vašeg posuđa.

Emajlirano posuđe

- dobro prenosi toplotu • štedi energiju u procesu pripremanja hrane
- potpuno je otporno na sve hemijske uticaje u procesu pripremanja hrane • posebno je pogodno za pripremu zdrave hrane • ne izaziva alergijske reakcije • lako i jednostavno održavanje • metalne ručice i ručice od nerđajućeg čelika su otporne na visoke temperature pećnice

Pogodno za kuvanje na svim grejnim telima

- Kod električnih šporeta, radi uštede energije, savetujemo da koristite grejnu ploču koja ima isti prečnik kao dno posude.
- Pri kuvanju na plinskom šporetu podesite plamen da bude u okviru prečnika dna posude, na taj način se i posudu produžava vek trajanja.
- Prilikom korišćenja keramičkih grejnih ploča, preporučujemo da dobro očistite posuđe i površinu grejne ploče. Nemojte da vučete posuđe po površini staklokeramičke grejne ploče kako je ne biste oštetili. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. Nikada nemojte da „protresate“ tiganje, vokove ili duboke posude na površini grejne ploče dok kuvate. Uvek osušite dno posude pre kuvanja, naročito ako kuvate na staklokeramičkim grejnim pločama, jer se u suprotnom posuda može zalepiti za grejnu ploču. Vodite računa da grejna ploča i dno posude budu savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između posude i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe.

Korisni saveti

- Pre prve upotrebe posuđe operite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, isperate i osušite.
- **Nemojte zagrevati praznu posudu** jer usled pregrevanja može doći do topljenja emajla i oštećenja posude i grejnog tela.
- Na indukcionom grejnom telu posuda se brzo zagreva, zato je nikada ne ostavljajte bez nadzora. Kod indukcijskog kuvanja povećavajte temperaturu postepeno, a kad koristite funkciju Boost (brzo zagrevanje), obavezno budite prisutni.
- Ukoliko se prazna posuda pregreje, ne prelivajte je hladnom vodom jer može doći do otpucavanja emajla, sklonite je sa grejnog tela i pustite da se lagano ohladi. Posudu uvek zagrevajte i hladite postepeno.
- Preporučujemo da puniti 2/3 zapremine posude radi lakšeg rukovanja prilikom spremanja hrane.
- Ručice, odnosno montažne elemente, koji nisu od metala nemojte izlagati direktnom plamenu i visokim temperaturama pećnica.
- Stakleni ili emajlirani poklopac sa plastičnim držačem ili sa termokontrolorom nemojte stavljati u rernu.
- Stakleni poklopac nemojte izlagati naglim temperaturnim promenama.
- Stakleni poklopac sa silikonskim obodom i čepom nemojte stavljati u rernu
- U toku pripremanja hrane, ručice posude okrenite ka unutrašnjoj strani štednjaka.
- Vruću posudu nemojte spuštati na pod, prekrivač ili nameštaj, bez odgovarajućeg podmetača, dok se sadržaj ne ohladi.
- Koristite krpu ili platnene zaštitne rukavice prilikom upotrebe zagrejanog posuđa.
- Držači i ručke koji su pričvršćeni šrafovimama mogu vremenom oslabiti. U tom slučaju pažljivo ih zategnite odgovarajućim alatom.

Emajlirane posude sa drvenim ili plastičnim poklopcem namenjene su za čuvanje hrane

- Ukoliko emajlirana posuda sadrži drveni ili plastični poklopac potrebno je da se pridržavate sledećih jednostavnih uputstava.
- Emajlirane posude sa drvenim poklopcem namenjene su prvenstveno za čuvanje suve hrane.
- Emajlirane posude sa plastičnim poklopcem namenjene su za čuvanje sveže ili pripremljene hrane na sobnoj temperaturi u frižideru ili zamrzivaču.
- Drveni ili plastični poklopac nije namenjen za poklapanje posude u toku kuvanja ili pečenja hrane, već za poklapanje posude u kojoj se nalazi ohlađena hrana.
- Drveni poklopac nije pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.

Lako se čisti i održava

- Možete koristiti sva sredstva za čišćenje emajliranog posuđa, pa i sredstva sa abrazivnim materijalima.
- Ukoliko dođe do zagorevanja hrane, zagoreli sadržaj prelijte vodom i ostavite da omekša, da biste ga lakše otklonili, pa onda operite posudu.
- Nemojte čistiti posuđe agresivnim hemikalijama kao što su visoko koncentrisani rastvori sode ili kiselina.
- Nataloženi kamenac možete otkloniti rastvorom belog sirćeta i vode u odnosu 1:1.

Šta još treba znati o emajliranom posuđu

- Pogodno je za sve izvore zagrevanja osim mikrotalasnih pećnica.
- Može se prati u mašinama za pranje posuđa, ali montažni elementi koji nisu od metala posle dužeg vremena mogu promeniti boju.
- Emajlirana površina omogućava čišćenje posuđa i abrazivnim materijalima.
- Velika tvrdoća površine omogućava korišćenje svih vrsta pribora.

Postupajte ekološki. Posude i ambalaža su izrađeni od materijala koji se recikliraju.

- Pre odlaganja na otpad, razdvojite pojedine delove, klasifikujte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/opštine.

Zdravstvena ispravnost emajliranog posuđa Metalac overena je od strane akreditovanih laboratorija i proizvođač je nosilac sertifikata ISO 9001 i ISO 14001.