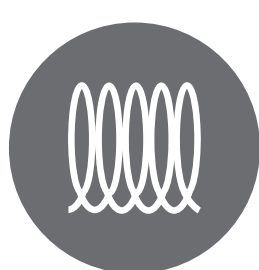
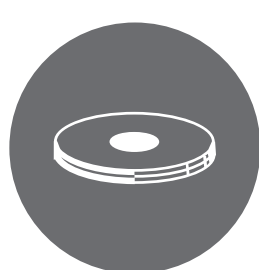




INOX POSUĐE

U P U T S T V O



INOX POSUĐE je proizvedeno od nerđajućeg čelika (CrNi 18/10), u skladu sa najvišim svetskim standardima, sa mogućnošću univerzalnog korišćenja.

- Kuvanje bez vode i pečenje bez masti.
- Dragoceni minerali i termolabilni vitamini ostaju maksimalno očuvani.
- Nema isparenja i širenja mirisa u kuhinji.
- Zahvaljujući akutermnom dnu, toplota pripremljenog jela se zadržava od 6 do 8 sati.
- Akutermno višeslojno dno, debljine do 9 mm, izrađeno je od lakih metala, brzo prenosi energiju na zidove posude, što omogućava brže pripremanje hrane i značajnu uštedu energije. Zahvaljujući vrhunskoj izradi i savremenom dizajnu, inox posuđe Metalac možete koristiti kako za pripremanje, tako i za serviranje pripremljene hrane. Ušteda energije i do 70% postiže se zahvaljujući korišćenju niskih temperatura za pripremanje hrane.

Važna upozorenja! NE koristite abrazivna sredstva pri čišćenju, naročito za spoljašnje površine. **NE** koristite inox posuđe za pripremu koncentrovanih rastvora za zimnicu koji sadrže konzervanse. **NE** koristite posuđe u mikrotalasnoj pećnici. **NE** koristite posude i poklopce sa bakelitnim ručkama ili kombinacijom inox-bakelit za pripremu hrane u pećnicama. **NE** koristite poklopce sa termokontrolorom u pećnici. **NE** perite poklopce sa termokontrolorima u mašini za pranje sudova. **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 tiganja i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe.

KUVANJE BEZ VODE

Podrazumeva korišćenje namirnica koje prirodno sadrže dovoljnu količinu vode. Oprano, očišćeno i još vlažno povrće stavite u hladnu posudu, tako da bude napunjena ne više od 2/3 i ne manje od 1/2 svoje zapremine. Poklopite i stavite na štednjak. Zagrevanjem posude na srednjoj temperaturi namirnice počinju da otpuštaju tečnost. Nakon 4-5 minuta zagrevanja (što zavisi od jačine toplotnog izvora, vrste štednjaka i veličine posude), smanjite temperaturu na najmanji mogući stepen i tako ostavite do kraja procesa kuvanja. Ukoliko ste posudu otvarali, dodajte 2-3 kašike vode i ponovo poklopite. **NAPOMENA** - Ukoliko namirnice ne sadrže vodu (suvo mahunasto povrće, pirinač, rezanci...) neophodno je dodati optimalnu količinu vode.

PEČENJE BEZ MASTI

Praznu posudu zagrejte na srednjem stepenu jačine grejne ploče. Nakon 4-5 minuta proverite temperaturu tako što u posudu sipate nekoliko kapi vode. Ako se voda raspršava u obliku kuglica i kotrlja po dnu, posuda je spremna za pripremu hrane. Stavite meso. Meso će se odmah zalepiti za dno posude, ali ga nemojte silom odvajati. Poklopite posudu, ostavite 2-3 minuta, što je dovoljno da se meso u sopstvenom saftu odvoji od dna posude. Potom ga okrenite i pecite sa druge strane u poklopljenoj posudi. Naravno, temperaturu smanjite na najmanji stepen. Ako je meso mlado možete potpuno isključiti dovod energije odmah posle faze zagrevanja posude. Proces pečenja će se nastaviti zahvaljujući karakteristikama i debljini akutermnog dna koje vrlo dugo zadržava toplotu. Ovako pečeno meso u sopstvenom saftu mnogo je ukusnije i lepšeg izgleda. **NAPOMENA** - Naravno da meso možete pripremati i dodavanjem masnoća po tradicionalnim receptima.

ODRŽAVANJE

Iako je svaka posuda nakon završetka izrade izložena finalnom pranju u fabrici, i stoga potpuno hemijski i mehanički čista, obavezno je pre prve upotrebe operite u toploj vodi tečnim deterdžentom, isperite i obrišite. Održavanje inox posuda je lako i jednostavno. Ukoliko dođe do zagorevanja, u posudu je dovoljno sipati malo tople vode, ostaviti da odstoji nekoliko minuta ili prokuvati. Zagoreli sadržaj će se sam odlepiti, posle čega je dovoljno posudu oprati sušerom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa. Fleke od krečnjaka ili plavo-bele od belančevina dovoljno je preći običnim voćnim sirćetom dok ne nestanu. Visoko polirane površine treba nakon ispiranja toplom vodom odmah obrisati kako bi posuda i dalje imala blistav izgled. Ako želite blistavo posuđe i posle mnogo godina, koristite sredstva za čišćenje INOX posuđa. **NAPOMENA** - Ukoliko se pojave zlatno smeđe mrlje zbog upotrebe posuđa na vrlo visokim temperaturama (što nije preporučljivo), takve mrlje se teško ili nikako ne otklanjaju, međutim posuda ne menja svoju upotrebnu vrednost. Ukoliko prilikom pripreme hrane koristite plinski štednjak, koristite najnižu toplotnu snagu i vodite računa da plamen ne prelazi dno posude. Ako Vam se dogodi da ispod poklopca izlazi para, smanjite dovod energije dok se poklopac ne umiri i nastavite proces pripremanja hrane na najnižem stepenu jačine grejnog tela. Posude opremljene termokontrolorom možete upotrebljavati za pripremu jela na štednjaku i NIKADA NE KORISTITE za pripremu jela u pećnici.

Sve reklamacije koje su posledica nepoštovanja ovih uputstava su neopravdane.

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