

# Upute za emajlirano posuđe od lijevanog željeza

## **UPUTE I PREPORUKE ZA UPOTREBU:**

Prije uporabe pažljivo pročitajte sve upute i savjete za uporabu; sačuvajte ove upute za daljnju referencu.

## **PREPORUKE ZA UPOTREBU:**

1. Prije prve uporabe proizvoda uklonite svu ambalažu, naljepnice, etikete i privjeske.
2. Proizvod pažljivo operite prateći upute za čišćenje.
3. Provjerite oznake na dnu proizvoda ili na ambalaži kako biste provjerili odgovarajući izvor topline.
4. Nemojte vući ili povlačiti proizvod po staklokeramičkoj površini kako biste izbjegli ogrebotine na površini. Nemojte ga klizati ili ispuštati na ploče za kuhanje jer to može uzrokovati oštećenja.
5. Pažnja: drške se mogu zagrijati. Uvijek koristite hvataljke ili rukavice.
6. Budite oprezni pri korištenju vruće masti i ulja.
7. Nemojte stavljati vrući proizvod pod mlaz hladne vode kako biste izbjegli promjene u stabilnosti dna.
8. Ne pregrijavajte posudu s intenzivnom toplinom dok je prazna (bez hrane). Nemojte prethodno zagrijavati praznu posudu ili tavu.
9. Nikada nemojte spaljivati mast ili ulja za kuhanje.
10. Nikada ne režite hranu izravno u proizvodu. Koristite drveni / silikonski / plastični pribor. Nemojte oštetiti emajlirani premaz.
11. Obratite pažnju pri kuhanju u prisutnosti ili blizini djece i kućnih ljubimaca.
12. Pažnja: proizvod se može koristiti u običnoj pećnici: siguran do 240 °C. Nemojte ga stavljati u mikrovalnu pećnicu.
13. Centrirajte proizvod na izvoru topline i koristite plamen odgovarajuće veličine za dno proizvoda.
14. Nemojte stavljati vruću posudu izravno na nezaštićenu površinu ili radnu ploču.

## **KORIŠTENJE POSUĐA OD LIJEVANOG ŽELJEZA NA INDUKCIJSKIM PLOČAMA:**

Zbog brzog zagrijavanja indukcijske ploče, prethodno zagrijavanje se ne preporučuje. U određenim okolnostima može doći do buke koja je uzrokovana kombinacijom elektromagnetskih svojstava indukcijske ploče i posude za kuhanje.

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:**

1. Uvijek pustite da se vaš proizvod ohladi prije pranja. Nježno operite proizvod iznutra i izvana koristeći mekanu spužvu s tekućim deterdžentom.
2. Izbjegavajte korištenje čelične vune ili abrazivnih prašaka. Pažljivo osušite nakon svakog pranja.
3. Ako hrana zagori unutra, napunite proizvod toplom vodom i očistite ga nakon nekoliko sati.
4. NEMOJTE prati u perilici posuđa.
5. Temeljito osušite prije spremanja.

## **KUHANJE S VAŠOM POSUDOM ZA KUHANJE I PRŽENJE:**

Kod začinjavanja jela nemojte dodavati sol u posudu dok tekućina ne prokuha.

Uvijek koristite malo ulja ili maslaca prilikom kuhanja.

Za najbolje rezultate koristite izvor topline srednje jačine. To će omogućiti bolju raspodjelu topline i brže kuhanje bez gubitka energije.

Ovaj proizvod je prikladan za mliječne proizvode.

Prilikom dubokog prženja, posuda ne smije biti ispunjena uljem više od jedne trećine.

Za mariniranje i pohranu hrane, ohladite proizvod prije nego što ga stavite u hladnjak.