



LITOŽELEZNA POSODA

NAVODILA ZA UPORABO

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11, 5657 EM Eindhoven,
Nizozemska
Edco UK Ltd, 1. nadstropje, Two Chamberlain Square, B3 3AX,
Birmingham, Združeno kraljestvo
Izdelano na Kitajskem © avtorske pravice edco.nl

Navodila za nego in uporabo emajliranih litoželeznih posod

- Pred uporabo odstranite vse nalepke in operite v vroči milnici.
- Vroče posode ne postavljajte v hladno vodo – najprej jo pustite, da se ohladi.
- Praznih posod nikoli ne postavljajte na kuhalno ploščo (razen ponv in ponev za žar).
- Po pranju posodo pred shranjevanjem vedno temeljito posušite.
- Za odstranitev posode iz pečice uporabite rokavico za pečico.
- Vir toplote prilagodite velikosti posode.
- Za lepljive ostanke – najprej namočite v vroči milnici.

Ponev in ponva za žar – dodatna navodila

- Tem izdelkom pred uporabo ni treba dodajati tekočine za kuhanje. Uporabljajo se lahko suhi.
- Za peko na žaru in cvrtje se prepričajte, da je posoda dovolj vroča, preden dodate živilo. Ta nasvet ne velja za druge izdelke. Uporabljajte le srednje do nizke nastavitve, da se posoda postopoma segreje.
- Cvrtje – dodajte dovolj olja z visokim plameniščem (kot je repično olje ali sončnično olje), da prekrije površino. Količina olja je odvisna od tega, kako dobro se je razvila patina in od tega, kaj cvrete. Za ocvrto jajce na primer potrebujete več olja kot recimo palačinka.
- Pečenje na žaru – Da preprečite dimljenje, namažite živilo in ne posode z oljem z visokim plameniščem.
- Pečenje na žaru – Ne poskušajte obračati hrane na posodi za žar, dokler se ne pojavijo zoglenele črte. To bo trajalo nekaj minut.

Viri toplote

Primerno za vse kuhalne plošče (plinske, električne, keramične, steklokeramične, indukcijske in halogenske) in vse pečice, vključno s štedilnikl Aga in podobnimi. Pri uporabi na steklenih kuhalnih

ploščah ne vlečite posode po steklu.

Pozor

- Gumbi so izdelani iz kovine in se segrejejo – pri rokovanju vedno uporabljajte krpo za pečico, rokavico ali palčnik.
- Čeprav je izdelek primeren za pomivanje v pomivalnem stroju (razen počrnele notranje emajlirane površine, saj bo to odstranilo morebitno patino, ki se razvije na teh izdelkih), lahko stalna uporaba povzroči, da emajl postane moten. Za najboljše rezultate perite ročno z neabrazivnimi čistilnimi gobicami. Za peko na hrani je potrebno dodatno namakanje.
- Vse ročaje in gumbe tesno privijte tako, da jih redno preverjate in ponovno privijate.
- Vroče ponve nikoli ne postavljajte neposredno na nezaščiteno površino. Priporočljivo je, da za zaščito površine uporabite podstavke.
- Leseni ročaji niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju ali pečici.