

## Instructiuni privind folosirea, curatarea si intretinerea tigailor GreenPan

Va multumim pentru alegerea facuta. *GreenPan* reprezinta o gama de produse inovatoare care va ajuta sa gatiti usor, fara ca organismul dumneavoastra sa fie afectat de efecte adverse. **GreenPan** are grija de sanatatea dumneavoastra!

**Thermolon™** este o **suprafata ceramica naturala antiadeziva** care nu genereaza emanatii toxice si rezista la temperaturi de pana la **450°C**. Vetii gati simplu, rapid si usor, dar mai ales sanatos.

### 1. Sfaturi importante de securitate

**Cititi cu atentie toate informatiile inainte de a utiliza acest produs!**

- Nu lasati copii in preajma aragazului cand gatiti.
- Pentru a evita ranirea intotdeauna procedati cu prudenta atunci cand manipulati vasul de gatit fierbinte.
- Din motive de siguranta nu lasati niciodata vasele de gatit nesupravegheate in timp ce se afla pe foc si asigurati-va ca manerul nu se afla in afara spatiului de lucru.
- Nu lasati manerele desupra flacarii, exista pericolul unor arsuri. De asemenea, manerele din bachelita pot lua foc si se pot sparge in bucati.
- Manerele vaselor de gatit sunt construite in asa fel incat minimalizeaza transferul de caldura. Cu toate acestea, ele se pot incinge in timpul unui proces de gatit indelungat. Procedati cu prudenta atunci cand indepartati capacul sau atingeti manerul vasului de gatit. Folositi manusi de bucatarie daca este necesar.
- Intotdeauna folositi manusi atunci cand scoateti vasul de gatit dintr-un cuptor incins.
- In cazul produselor cu manere din bachelita, din inox, silicon, sau in cazul capacelor din sticla verificati intotdeauna temperatura maxim admisa atunci cand aveti de gand sa le folositi in cuptor (maner din **inox** – temperaturi de pana la **450°C**; maner din **silicon** - temperaturi de pana la **250°C**; maner din **bachelita** - temperaturi de pana la **180°C**)
- Produsele GreenPan NU pot fi folosite in cuptorul cu microunde.

### 2. Ghid de utilizare

**Inainte de prima utilizare:**

- Indepartati complet ambalajul si etichetele de pe produs.
- Spalati in apa calduta cu detergent de vase. Clatiti si stergeti folosind o prosopela de bucatarie sau un burete uscat.

**Recomandari pentru a preveni deformarea produsului dumneavoastra GreenPan.**

- Nu lasati niciodata vasul de gatit gol pe flacara ori sa fiarba pana se evapora apa, deoarece se pot produce daune permanente vasului.
- Nu puneti niciodata un vas fierbinte sub apa rece. Lasati vasul sa se raceasca.

**Recomandari pentru obtinerea celor mai bune rezultate in procesul de gatit:**

- Folositi vasul pe un ochi al aragazului de un diametru cel mult cat cel al vasului.
- Ajustati intensitatea flacarii astfel incat aceasta sa nu atinga lateralele vasului de gatit.
- Intensitatea caldurii/flacarii este foarte importanta. O intensitate mica spre medie este recomandata pentru majoritatea proceselor de gatit. O flacara de instensitate mica nu doar conserva energie dar si previne supraincalzirea vasului de gatit si va ajuta sa obtineti cele mai bune rezultate. Stratul antiadeziv Thermolon distribuie caldura uniform astfel cand permite unor ingrediente sa se gateasca mai repede.

- Atunci cand gatiti la inductie (doar in cazul vaselor care sunt potrivite pentru inductie) sau gaz, vasele se incalzesc foarte repede asadar aveti grija sa nu folositi o intensitate foarte mare a flacarii.

#### **Recomandari pentru gatitul cu un vas prevazut cu strat antiadeziv**

- Intotdeauna incepeti procesul de gatit folosind un vas curat. Spalati vasul cu atentie folosind un burete de vase sau o carpa moale si asigurati-va ca ati indepartat toate urmele de ulei si mancare.
- Scoateti ingredientele din frigider cu 10 minute inainte de a incepe sa le gatiti.
- Nu scapati vasul pe jos si aveti grija sa nu il indoiti intrucat se poate deforma stratul antiadeziv pierzandu-si astfel din proprietati.
- Preincalziti vasul si lasati uleiul/untul se sa incalzeasca inainte de a adauga ingredientele.

**NOTA: Dupa un timp stratul antiadeziv isi va pierde proprietatile. Acest proces este accelerat de expunerea suprafetei antiadezive la temperaturi inalte. Stratul antiadeziv Thermolon rezista la temperaturi de pana la 450°C pentru scurte perioade de timp. Asta inseamna ca, in cazul supraincalzirii vasului, nu se vor degaja gaze toxice si stratul antiadeziv nu se va sparge sau decoji.**

- Atunci cand stratul antiadeziv isi va pierde proprietatile, un alt strat ceramic aflat dedesupt va permite sa folositi tigaia ca orice alta tigaie din fonta emailata.

#### **Gatitul cu ulei si grasimi**

- Va recomandam sa folositi ulei sau unt. Unele tipuri de ulei si grasimi ard la temperaturi mai scazute. Folositi uleiuri si grasimi care au o temperatura de ardere mai ridicata ca uleiul de floarea soarelui, uleiul de masline, uleiul de porumb, uleiul de arahide si unt. Nu folositi ulei de maxline extra-virgin intrucat acesta nu rezista la temperaturi ridicate lasand un strat carbonizat pe baza vasului de gatit.
- Datorita proprietatilor excelente de distribuirea a caldurii avut de stratul antiadeziv Thermolon, mancarea si uleiul se pot carboniza foarte rapid. Intotdeauna gatiti la foc mic sau mediu, folositi o intensitate mai mare a flacarii doar pentru calire sau rumenire.
- Nu folositi pulverizatoare de ulei, uleiul astfel pulverizat se va arde rapid.
- Aveti grija sa distribuiti uleiul pe toate suprafata vasului de gatit.

#### **Ustensile:**

- Nu folositi ustensile de metal pe o suprafata antiadeziva. Folositi ustensile din plastic, silicon sau lemn, recomandate de altfel pentru a prelungi durata de viata a vasului.
- Nu loviti cu ustensilele de marginea sau suprafata vasului.
- Nu taiati ingredientele direct in tigaie.