

INTRUCȚIUNI PENTRU ÎNGRIJIREA VASELOR ȘI INSTRUMENTELOR DE GĂTIT

Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate etichetele și spălați vasele și instrumentele de gătit cu apă și detergent pentru vase, apoi uscați-le!

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor cu suprafață antiadezivă

- Nu supraîncălziți vasele care au suprafață antiadezivă și nu le lăsați pe foc mai mult de 3 minute, fără a adăuga alimentele. Nu turnați ulei după ce vasul s-a încălzit, ci chiar de la început.
- Pentru ca vasele să își mențină proprietățile, nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite sau din materiale dure, ci doar unele din lemn, plastic sau silicon.
- Vasele cu interior antiadeziv se curată cu apă fierbinte și detergent de vase obișnuit. Nu folosiți burete de sârmă! Recomandăm spălarea manuală.
- Mănerile din plastic ale vaselor cu interior antiadeziv rezistă la temperaturi între 160 și 240 grade Celsius, prin urmare feriți-le de flacăra directă.
- Nu recomandăm introducerea la cuptor a vaselor cu mâner din lemn.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din inox

- În timpul gătitului, evitați temperaturile înalte deoarece acestea vor arde mâncarea și vor decolora partea exterioară a vasului.
- Pentru curățarea vaselor se folosește un burete fin și detergent de vase. Recomandăm a nu se curăța cu bureți de sârmă sau cu detergenți abrazivi.
- Dacă observați pete, zone decolorate sau efect de curcubeu pe suprafețe, le puteți curăța foarte ușor cu un amestec de oțet și apă sau cu suc de lămâie. Acestea apar din cauza mineralelor din alimente sau din apă.
- Se recomandă adăugarea sării de bucătărie în apa deja fierbinte. Sarea poate afecta inoxul dacă nu se dizolvă imediat.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din fontă

- Înainte de prima utilizare, vasul se gresează/asezonează cu puțin ulei, se încălzește la foc mic timp de câteva minute, apoi se îndepărtează surplusul de ulei.
- Nu puneți vasul de fontă direct pe flacăra mare. Încălziți treptat, începând cu flacăra mică.
- **Nu supuneți vasul la șoc termic** (ex: după utilizare, nu introduceți vasul fierbinte în apă rece) sau șoc mecanic puternic, deoarece pot apărea fisuri.
- Nu așezați vasul pe suprafețe neprotejate atunci când este încă fierbinte.
- Pentru curățarea vaselor, se folosește un burete fin și un detergent de vase obișnuit. Vasele din fontă emailate nu se curăță cu bureți de sârmă!
- Curățarea vaselor se poate face și la mașina de spălat vase (numai pentru vasele de fontă emailată), însă recomandăm spălarea manuală.
- Vasele de fontă fără suprafață emailată se vor șterge cu o cârpă uscată imediat după spălare. Apoi, se vor "asezona" cu ulei după uscare. În caz contrar, se va depune rugina.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din ceramică Emile Henry

- Vasele ceramice se pot pune direct din frigider în cuptor. Vasele sunt rezistente la temperaturi înalte și la microunde.
- Vasele ceramice pot fi curățate ușor manual, însă se pot spăla și în mașina de spălat vase.
- Vasele ceramice fabricate cu tehnologia Ceradon® **NU** se folosesc direct pe flacăra, ci numai în cuptorul clasic și/sau cu microunde (tăvi, farfurii, boluri ramekin etc)
- Vasele ceramice fabricate cu tehnologia Flame® se pot folosi pe flacăra și în cuptor, dar și pe plita vitroceramică, cu halogen și electrică.
- Pentru Ceramica Flame® (oale, tagine, crăițe), înainte de prima utilizare, se recomandă fierberea în clocot a unei cantități suficiente de lapte, astfel încât să acopere baza vasului. Lăsați vasul să se răcească înainte de spălare.
- Folosiți întotdeauna o flacăra mică sau medie, care să nu depășească circumferința bazei vasului. Folosiți produsul pentru un gătit lent.
- În timpul folosirii, pe suprafața emailată a ceramicii Flame® pot apărea mici fisuri superficiale. Acest lucru este normal și nu afectează calitatea vasului.
- Ceramica **BBQ** se folosește doar pe grătarul de exterior și în cuptor. Nu așezați produsul direct pe flacăra deoarece se va crăpa!
- În cazul în care rămân resturi alimentare întărite după spălare, puneți în vas un amestec de apă și oțet alb și aduceți soluția astfel formată la fierbere.
- Nu folosiți vasul gol pe o sursă de caldură!

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor

- Nu folosiți cuțitele de bucătărie la alte activități casnice precum tăierea oaselor, conservelor, lemnului, desfacerea șuruburilor, ci doar pentru tăierea alimentelor. Ascuțiți cuțitele în mod regulat. Unghiul de ascuțire al cuțitelor europene, pe pila de ascuțit (masat) sau piatra de ascuțit este de 22-25 grade. Pentru cuțitele japoneze, unghiul de ascuțire este între 10-20 grade și recomandăm folosirea pietrei de ascuțire cu granulație fină (de la 1000 în sus).
- Când nu le folosiți, păstrați cuțitele într-un bloc special sau pe suporturi magnetice de perete.
- Legumele, carnea, peștele sau pâinea diferă mult ca mărime și textură. Folosiți cuțitul potrivit pentru fiecare dintre aceste tipuri de alimente.
- Nu lăsați cuțitele în chiuvetă! Nu numai ca puteți să vă răniți în timp ce spălați vasele, dar tăișul lor se va deteriora de la contactul cu alte vase.
- Pentru tăiat, folosiți numai tocătoare din lemn sau plastic. Tocătoarele de sticlă, ceramică sau piatră sunt foarte dure și pot deteriora lama fină a cuțitelor.
- Curățați cuțitele imediat după folosire. Nici cuțitele din oțel inoxidabil nu sunt 100% inoxidabile, deoarece conțin carbon (pentru duritate). Astfel, acizii (produsi de sucul fructelor și legumelor, de muștar, ketchup etc) trebuie îndepărtați de pe lamă imediat după utilizare. După folosire, lama trebuie curățată cât mai repede cu o cârpă umedă sau un burete non-abraziv și uscată cu un prosop. Dacă totuși apar pete de culoare ruginie, acestea pot fi îndepărtate cu ușurință folosind o cârpă din material moale sau un detergent special pentru inox, neabraziv.
- Nu lăsați cuțitele în apă timp îndelungat. Cuțitele cu mâner sintetic sau din oțel inoxidabil pot fi puse în mașina de spălat vase (la maximum 50°C).
Atenție: **Cuțitele cu mâner cu nituri sau din lemn, nu se spală în mașina de spălat.** Diferența bruscă de temperatură dintre mâner și lamă poate duce la ruperea lamei, iar mânerul din lemn absoarbe apă și se deteriorează. În general, nu recomandăm spălarea cuțitelor de calitate în mașina de spălat vase!
- Zgărieturile mici și petele măluite de pe mânerurile din inox pot fi îndepărtate folosind un burete rugos care nu conține particule metalice.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor cu lamă ceramică

- Lama cuțitelor se curăță ușor cu un burete și un detergent de vase.
- Lama are duritate ridicată, păstrându-se astfel ascuțită un timp îndelungat. **Se recomandă ascuțirea acestora numai cu piatra diamantată sau dispozitive de ascuțire cu roțițe diamantate.**
- Folosiți cuțitele pentru legume, fructe sau alte alimente moi. Nu le folosiți pe alimente tari, deoarece puteți deteriora lama cuțitului.
- Folosiți tocătoare din lemn sau plastic, nu suprafețe dure (ceramică, sticlă, granit), care tocesc sau pot ciobi lama cuțitului.
- Păstrați cuțitele în cutie sau în suporturi speciale pentru a feri lama acestora de eventualele șocuri mecanice.
- Lama cuțitelor ceramice este casantă, așadar vă recomandăm să aveți grijă la manevrarea acestora. **Nu se acorda garanție în cazul unei lame sparte sau ciobite!**

Instrucțiuni pentru mașinile și accesorii pentru paste (pentru tagliatele, tăiței, spaghetti etc)

- Aceste produse se curăță cu o cârpă uscată sau cu o perie moale. NU se spală cu apă sau detergent, deoarece vor rugini (oțelul în contact cu apa oxidează).

Instrucțiuni pentru utilizarea caserolelor cu capac

- Este necesară îndepărtarea capacului înaintea utilizării caserolelor în cuptorul cu microunde sau clasic (pentru acele produse a caror utilizare este permisă în cuptorul clasic).

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea vaselor din oțel

- Vasele de oțel trebuie asezonate în mod regulat. Pentru asezonare, turnați în vas 1 mm de ulei și încălziți-l până când începe să fumege ușor, după care scurgeți uleiul și ștergeți surplusul cu un prosop de hârtie. Pe măsură ce vasul este folosit, el va căpăta o culoare închisă. Cu cât culoarea vasului este mai neagră, cu atât stratul antiadeziv natural este mai eficient și puteți începe să gătiți produse delicate precum pește sau ouă.
- Gătiți la temperatura medie, nu supraîncălziți vasul cât este gol și nu folosiți funcția powerboost a plitelor.
- Se spală manual, cu apă fierbinte, fără detergent și se șterge cu un prosop de hârtie. Apoi se gresează ușor cu o cârpă sau hârtie îmbibată în ulei și se depozitează într-un loc uscat, pentru evitarea oxidării.
- Dacă a ruginit, curățați vasul cu un burete de sârmă și reluați procesul de asezonare recomandat.

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea vaselor din cupru

- Vasele din cupru nu se spală la mașina de spălat vase și nici cu burete de sârmă. Pentru a le reda strălucirea, folosiți pasta specială pentru curățarea cuprului. Cuprul oxidează și își schimbă culoarea în contact cu umiditatea și căldura.

Instrucțiuni pentru curățarea și întreținerea tacâmurilor

- Curățați tacâmurile după folosire. Resturile de mâncare rămase pot genera pete ruginii. Dacă folosiți mașina de spălat vase, scoateți tacâmurile în max.20 min după terminarea ciclului de spălare.