

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 și nu le lăsați pe o sursă de caldura mai mult de 3 min, fără a adăuga alimente sau ulei alimentar. În caz contrar stratul antiadeziv se arde, își schimbă culoarea și își pierde proprietățile antiadezive.
- Nu supuneți vasul la șoc termic (ex: după utilizare, nu introduceți vasul fierbinte în apă rece).
- Pentru a proteja stratul antiadeziv nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite sau din materiale dure, ci doar unele din lemn, plastic sau silicon.
- Mănerele din plastic ale vaselor cu interior antiadeziv rezistă în cuptor la temperaturi până la 160, respectiv 240 grade Celsius, în funcție de model. Feriți-le de flacăra directă!
- Vasele cu interior antiadeziv se curăță cu apă fierbinte și detergent de vase obișnuit. Nu folosiți partea abrazivă a buretelui de vase sau burete de sârmă. Recomandăm spălarea manuală.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor cu suprafață antiadezivă ceramică

- Nu supraîncălziți vasele cu suprafață antiadezivă ceramică. Nu le lăsați pe o sursă de caldura mai mult de 3 min, fără a adăuga alimente sau ulei alimentar. În caz contrar stratul antiadeziv se poate arde, își schimbă culoarea și își pierde proprietățile antiadezive.
- Nu folosiți niciun tip de spray sau ulei de măsline extravirgin, deoarece nu rezistă la temperaturi ridicate și va lăsa o peliculă carbonizată pe suprafața vasului care este foarte greu de curățat.
- Nu folosiți ustensile de metal pe o suprafață antiadezivă. Folosiți ustensile din plastic, silicon sau lemn, recomandate de altfel pentru a prelungi durata de viață a vasului.
- Nu supuneți vasul la șoc termic (ex: după utilizare, nu introduceți vasul fierbinte în apă rece).
- După un timp stratul antiadeziv își va pierde proprietățile. Acest proces este accelerat de expunerea suprafeței antiadezive la temperaturi înalte.
- Se curăță cu apă fierbinte și detergent de vase obișnuit. Nu folosiți partea abrazivă a buretelui de vase sau burete de sârmă. Recomandăm spălarea manuală.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din inox

- Nu supraîncălziți vasele și nu le lăsați pe o sursă de caldura mai mult de 3 min, fără a adăuga apa, alimente sau ulei alimentar. În caz contrar suprafața acestora se poate îngălbeni sau poate apărea efectul de curcubeu. Expunerea la mineralele și acizii din alimente, la cloruri și substanțe de curățare agresive pot duce la apariția unor pete albe.
- 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.
- 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

- **Nu puneți vasul de fontă direct pe flacăra mare/ treapta superioară de încălzire a plitei pe inducție.** Încălziți treptat, începând cu flacăra mică/ treapta de caldura inferioară.
- Înainte de prima utilizare recomandăm asezonarea/ gresarea vasului cu puțin ulei alimentar. Se încălzește treptat timp de câteva minute, apoi se îndepărtează surplusul de ulei.
- 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 introduceți la cuptor vasele cu mâner din lemn.
- 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. Prin utilizarea mașinii de spălat vase, acestea pot căpăta un efect lăptos, de mătuire.

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.
- Ceramica Emile Henry se curăță ușor manual. Prin utilizarea mașinii de spălat vase, aceasta poate căpăta un efect lăptos, de mătuire.
- 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)
- Gamele **Ceramica®** și **SUBLIME®** se pot folosi pe flacăra și în cuptor, dar și pe plita vitroceramică, cu halogen și electrică.
- Pentru **Ceramica Flame®** (oale, tagine, cratițe), 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®** și a vaselor de pâine pot apărea mici fisuri superficiale. Acest lucru este normal și nu afectează calitatea vasului.
- Gamele **Delight** și **SUBLIME+** se pot folosi pe orice tip de plită, inclusiv inducție.
- 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 pe baza vaselor **Flame®, SUBLIME®** și **Delight**, aduceți la fierbere un amestec de apă și oțet alb / detergent vase / bicarbonat.
- Nu folosiți vasul gol pe o sursă de caldura.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor

- Nu folosiți cuțitele de bucătărie la alte activități casnice precum tăierea oaselor, conservelor, lemnului, desfacerea suruburilor, ci doar pentru tăierea alimentelor. Ascuțiți cuțitele în mod regulat. Unghiul de ascuțire al cuțitelor europene, pe pila de ascuțire (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).
- 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 (produși 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.
- **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 în mașina de spălat vase.
- Zgărieturile mici și petele mătuite de pe mânerele din inox pot fi îndepărtate folosind un burete rugos care nu conține particule metalice.

Instrucțiuni pentru mașinile și accesoriile pentru paste (pentru tagliatele, tăiței, spaghete 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 căror 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 alimentar 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.
- Tigăile din gama **MINERAL B ELEMENT®** protejate cu ceară de albine, e necesar a fi frecate bine pentru îndepărtarea excesului de ceară, apoi asezonate cu ulei alimentar.
- Gătiți la temperatură medie, nu supraîncălziți vasul cât este gol și nu folosiți funcția powerboost a plitelor.
- Se spală manual, cu apă fierbinte, fără detergent și se șterg cu un prosop de hârtie. Apoi se gresă ușor cu o cârpă sau hârtie îmbibată în ulei alimentar și se depozitează într-un loc uscat, pentru evitarea oxidării.
- Dacă vasul a ruginit, curățați vasul cu un burete de sârmă și/sau sare grunjoasă, apoi 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 pastă specială pentru curățarea cuprului. Cuprul oxidează și își schimbă culoarea în contact cu umiditatea, aerul 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. Recomandăm spălarea la max. 50°C.

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea râșnițelor de sare și piper

- **Râșnița pentru sare** – folosiți sarea uscată, a căror cristale nu depășesc 4 mm în diametru. Nu folosiți râșnița de sare pentru măcinarea piperului sau a sării de mare, umiditatea putând coroda mecanismul.
- **Râșnița pentru sare umedă** – folosiți râșnița cu mecanism special destinat pentru acest tip de sare (mecanism ceramic).
- **Râșnița piper** – folosiți boabe de piper negru, alb sau verde, uscate, dure, cu un diametru maxim de 5 mm. Boabele de piper roz pot fi folosite doar în amestec (maxim 15% piper roz) cu unul dintre tipurile de piper menționate anterior. Semintele uscate de coriandru pot fi de asemenea folosite în râșnițele de piper Peugeot.
- Nu introduceți râșnița în mașina de spălat vase.
- Păstrați râșnița într-un mediu uscat, ferit de umiditate și surse de caldura.