



Naczynia VINZER® Eco Style Induction z powłoką ceramiczną

Szanowni Państwo, dokonali Państwo zakupu produktu z użyciem przyjaznej dla środowiska i zdrowej w użytkowaniu powłoki ceramicznej. Aby móc przez wiele lat korzystać z jej zalet, należy jednak koniecznie zastosować się do kilku wskazówek dotyczących techniki przygotowywania potraw, użytkowania i konserwacji. Powłoka ceramiczna jest produkowana zgodnie z aktualnymi normami i wymaganiami dotyczącymi zdrowia, w czym zdecydowanie przeważa nad tradycyjnymi teflonowymi powłokami zapobiegającymi przywieraniu. Jednak powłoka ceramiczna wymaga przez to innej eksploatacji w związku z czym zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

1. Powłoka ceramiczna a tradycyjne powłoki teflonowe

Wyroby z powłoką ceramiczną zachowują się inaczej niż wyroby z tradycyjną powłoką teflonową ze względu na inne właściwości oraz różnice w procesie produkcji. Produkty pokryte teflonem wypalane były wraz z powłoką, natomiast w trakcie nanoszenia teflonu na powierzchnię naczyń jako łącznika używano kwasu perfluorooktanowego (PFOA), aby zniwelować różnice ciepło-przewodnicze pomiędzy aluminium i teflonem. Substancja ta została jednak określona jako szkodliwa dla ludzi i w wyniku uszkodzenia powłoki może dostać się do organizmu człowieka. Obecnie wiodący producenci na świecie stosują inne techniki produkcji naczyń z powłoką nieprzywieralną, w tym właśnie powłoki ceramiczne.

Naczynia z powłoką ceramiczną produkowane są na zimno, bez użycia szkodliwego kwasu perfluorooktanowego. Oznacza to, że ich użytkowanie nie niesie ze sobą żadnych konsekwencji zdrowotnych, nawet w przypadku uszkodzenia powłoki. Przygotowywane potrawy są zdrowsze i charakteryzują się lepszymi walorami smakowymi. Ze względu na brak wysokiej temperatury w procesie technologicznym, naczynie musi zostać zahartowane przez użytkownika od razu po zakupie. Zahartowana powłoka jest kilka razy bardziej wytrzymała niż tradycyjne powłoki teflonowe i odporna na temperatury do 450°C. Ponadto w przeciwieństwie do naczyń z powłoką teflonową zawierającą kwas PFOA, garnki i patelnie z powłoką ceramiczną można bezpiecznie przechowywać wraz z jedzeniem w lodówce bez groźby uwolnienia się szkodliwych związków chemicznych.

2. Użytkowanie

PRZYGOTOWANIE NACZYŃ DO UŻYCIA: po wypakowaniu naczyń należy umyć miękką gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu w płynie, dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przed pierwszym użyciem naczynie należy koniecznie zahartować, dzięki czemu powłoka zostanie utwardzona i będzie dużo mniej podatna na uszkodzenia.

W tym celu zakupiony produkt napełnić wodą i podgrzać do temperatury 150 - 180°C. Następnie wyłączyć wodę i pozostawić patelnię/garnek do ostygnięcia. Czynność powtórzyć od 3 do 5 razy.

SPOSÓB UŻYCIA: należy pamiętać, że procedura smażenia potraw w patelniach z powłoką ceramiczną różni się zasadniczo od sposobu użytkowania naczyń z powłoką teflonową. O ile w przypadku teflonu produkty można umieszczać na zimnym tłuszczu i wraz z nim rozgrzewać całą patelnię, stosując naczynia z powłoką ceramiczną składniki należy kłaść na rozgrzany tłuszcz gdyż w przeciwnym bowiem razie potrawa może przyklejać się do dna.

- na zimną, czystą patelnię wlać odrobinę tłuszczu. Ponieważ rozgrzany olej staje się rzadszy i spływa do krawędzi patelni, do smażenia składników o płynnej konsystencji (takich jak jajka czy placki ziemniaczane) należy stosować tłuszcz zwierzęcy (masło lub słoninę). Mięsa, warzywa, itp. można smażyć zarówno na tłuszczach zwierzęcych, jak i roślinnych
- rozgrzać patelnię, ustawiając źródło ciepła na średnią moc. Ponieważ aluminium i jego odlew błyskawicznie się nagrzewają, takie ustawienie temperatury w zupełności wystarczy, wykluczając groźbę przypalenia. Tłuszcz powinien nagrzać się po około 50 sekundach.
- potrawę smażyć do uzyskania pożądanego efektu. Należy pamiętać, że początkowo składniki mogą delikatnie przywierać do dna, ale w procesie smażenia ich pory zamkną się, wytworzy się rumiana skórka i przyrządzone produkty będzie można z łatwością odwrócić na drugą stronę – nie ma więc potrzeby odrywania ich z użyciem siły i narzędzi. W trakcie eksploatacji zaleca się stosowanie łopatek i narzędzi z bambusa, drewna, nylonu lub silikonu. Po zahartowaniu powłoka wytrzymuje również kontakt z przyborami metalowymi, ale by uniknąć przypadkowego zdraśnięcia odradzamy ich użytkowanie gdyż może to osłabiać jakość powłoki.

3. Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja naczyń z powłoką ceramiczną.

- po każdym użyciu naczynie umyć miękką gąbką lub szmatką, w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu w płynie, a następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przed przystąpieniem do czyszczenia patelnia/garnek powinny ostygnąć. Zalanie gorącego naczyń zimną wodą może spowodować osłabienie powłoki!

- należy zwrócić uwagę, by z powłoki ceramicznej gruntownie usunąć wszelkie zabrudzenia. Nieusunięte pozostałości jedzenia powodują przywieranie potraw przy następnym smażeniu. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń/przypalonych resztek, w naczyniu należy podgrzać wodę z dodatkiem płynnego środka myjącego, a następnie usunąć zabrudzenie szorstką częścią gąbki kuchennej. W żadnym wypadku do czyszczenia nie wolno stosować druciaków, metalowych łopatek, wełny stalowej ani innych tego rodzaju przedmiotów

- do czyszczenia nie wolno stosować środków chemicznych na bazie kwasu cytrynowego, chlorowych wybielaczy lub substancji żrących

- naczyń z powłoką ceramiczną nie należy myć w zmywarkach – zalecamy mycie ręczne. Silne detergenty używane w zmywarkach mogą powodować uszkodzenia powłoki ceramicznej.

- należy unikać przegrzania pusty patelni, a zwłaszcza nie pozostawiać patelni na ogniu bez nadzoru.

- jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy umieścić np. ręcznik kuchenny, tak aby naczynie na górze nie spowodowało zadrapań i obić powierzchni naczyń na dole