

UPUTSTVO
emajlirano posuđe



GUIDANCE
enamel cookware

metalac
POSUĐE

UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

Tradicija, iskustvo i savremena tehnologija doveli su do toga da je emajlirano posuđe postalo dominantno u Vašoj kuhinji. Visok kvalitet, različita forma i veliki izbor boja i dekora doprinose lepom izgledu Vašeg posuda.

Emajlirano posuđe

- dobro prenosi toplotu
- štedi energiju u procesu pripremanja hrane
- potpuno je otporno na sve hemijske uticaje u procesu pripremanja hrane
- posebno je pogodno za pripremu zdrave hrane
- ne izaziva alergijske reakcije
- lako i jednostavno održavanje
- metalne ručice i ručice od nerđajućeg čelika su otporne na visoke temperature pećnice

Pogodno za kuvanje na svim grejnim telima

- Kod električnih šporeta, radi uštede energije, savetujemo da koristite grejnu ploču koja ima isti prečnik kao dno posude.
- Pri kuvanju na plinskom šporetu podesite plamen da bude u okviru prečnika dna posude, na taj način se i posudu produžava vek trajanja.
- Prilikom korišćenja keramičkih grejnih ploča, preporučujemo da dobro očistite posuđe i površinu grejne ploče. Nemojte da vučete posuđe po površini staklokeramičke grejne ploče kako je ne biste oštetili. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. Nikada nemojte da „protresate“ tiganje, vokove ili duboke posude na površini grejne ploče dok kuvate. Uvek osušite dno posude pre kuvanja, naročito ako kuvate na staklokeramičkim grejnim pločama, jer se u suprotnom posuda može zalepiti za grejnu ploču. Vodite računa da grejna ploča i dno posude budu savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između posude i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe.

Korisni saveti

- Pre prve upotrebe posude operite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuda, isperate i osušite.
- **Nemojte zagrevati praznu posudu** jer usled pregrevanja može doći do topljenja emajla i oštećenja posude i grejnog tela.
- Na indukcionom grejnom telu posuda se brzo zagreva, zato je nikada ne ostavljajte bez nadzora. Kod indukcijskog kuvanja povećavajte temperaturu postepeno, a kad koristite funkciju Boost (brzo zagrevanje), obavezno budite prisutni.
- Ukoliko se prazna posuda pregreje, ne prelivajte je hladnom vodom jer može doći do otpucavanja emajla, sklonite je sa grejnog tela i pustite da se lagano ohladi. Posudu uvek zagrevajte i hladite postepeno.
- Preporučujemo da puniti 2/3 zapremine posude radi lakšeg rukovanja prilikom spremanja hrane.
- Ručice, odnosno montažne elemente, koji nisu od metala nemojte izlagati direktnom plamenu i visokim temperaturama pećnica.
- Stakleni ili emajlirani poklopac sa plastičnim držačem ili sa termokontrolorom nemojte stavljati u rernu.
- Stakleni poklopac nemojte izlagati naglim temperaturnim promenama.
- Stakleni poklopac sa silikonskim obodom i čepom nemojte stavljati u rernu
- U toku pripremanja hrane, ručice posude okrenite ka unutrašnjoj strani štednjaka.
- Vruću posudu nemojte spuštati na pod, prekrivač ili nameštaj, bez odgovarajućeg podmetača, dok se sadržaj ne ohladi.
- Koristite krpu ili platnene zaštitne rukavice prilikom upotrebe zagrejane posude.

Emajlirane posude sa drvenim ili plastičnim poklopcem namenjene su za čuvanje hrane

- Ukoliko emajlirana posuda sadrži drveni ili plastični poklopac potrebno je da se pridržavate sledećih jednostavnih uputstava.
- Emajlirane posude sa drvenim poklopcem namenjene su prvenstveno za čuvanje suve hrane.
- Emajlirane posude sa plastičnim poklopcem namenjene su za čuvanje sveže ili pripremljene hrane na

sobnoj temperaturi u frižideru ili zamrzivaču. • Drveni ili plastični poklopac nije namenjen za poklapanje posude u toku kuvanja ili pečenja hrane, već za poklapanje posude u kojoj se nalazi ohlađena hrana. • Drveni poklopac nije pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.

Lako se čisti i održava

• Možete koristiti sva sredstva za čišćenje emajliranog posuđa, pa i sredstva sa abrazivnim materijalima. • Ukoliko dođe do zagorevanja hrane, zagoreli sadržaj prelijte vodom i ostavite da omekša, da biste ga lakše otklonili, pa onda operite posudu. • Nemojte čistiti posude agresivnim hemikalijama kao što su visoko koncentrisani rastvori sode ili kiselina. • Nataloženi kamenac možete otkloniti rastvorom belog sirćeta i vode u odnosu 1:1.

Šta još treba znati o emajliranom posuđu

• Pogodno je za sve izvore zagrevanja osim mikrotalasnih pećnica. • Može se prati u mašinama za pranje posuđa, ali montažni elementi koji nisu od metala posle dužeg vremena mogu promeniti boju. • Emajlirana površina omogućava čišćenje posuđa i abrazivnim materijalima. • Velika tvrdoća površine omogućava korišćenje svih vrsta pribora.

Postupajte ekološki. Posude i ambalaža su izrađeni od materijala koji se recikliraju.

• Pre odlaganja na otpad, razdvojite pojedine delove, klasifikujte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/opštine.

Zdravstvena ispravnost emajliranog posuđa Metalac overena je od strane akreditovanih laboratorija i proizvođač je nosilac sertifikata ISO 9001 i ISO 14001.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

High quality – nice looking in various shapes, colours and decorations

Main characteristics of enamel cookware:

- Good heat distribution
- Cooking on lower and medium temperatures saves energy
- Totally resistant to all chemical effects of food during cooking.
- Suitable for diet cooking
- No allergy threats
- Easy to clean
- Enamelled metal handles and stainless steel handles good for oven use.

Usable on all stove tops:

- Electric - always choose hob size most appropriate for pan or pot diameter you are cooking in.
- Gas - adjust the flame so it does not touch walls but only bottom of your pan.
- Vitroceramic - before placing your cookware onto vitroceramic plate always wipe both contact surfaces – vitroceramic plate and outside cookware bottom.
- Do not drag cookware over glass-ceramic cook top surface to avoid possible damages. Always lift cookware when you need to move it over cook top. Do not shake frypans, woks or other deeper recipients on the glass ceramic cook top surface while cooking. Always dry well cookware bottom before placing it onto glass-ceramic cook top, otherwise it could stick to the cook top. Take care that both cook top and cookware bottom are perfectly clean to avoid any scratches to your glass-ceramic surface due to impurities.

Instructions for safe use of your enamel cookware:

- Before first use wash cookware with warm water and mild detergent, rinse with clean water and dry.
- **Never heat up empty cookware.** In case of overheating, remove pan from heating source and let cool up gradually.

- When using induction hob which heats quickly never leave your pan without surveillance. Always heat and cool the cookware gradually.
- Never put heated pan and lid under cold water jet but let them cool gradually to avoid thermal shocks and consequently possible damages to the pan. Increase the temperature gradually when using induction cooking, and when using the Boost function (rapid heating), always be present.
- Do not fill cookware over 2/3 of its capacity for easier handling during cooking.
- Do not expose nonmetallic handles to direct flame or high oven temperatures.
- Do not put enamel lid with plastic knob or thermo-knob into oven.
- Do not expose the glass lid to sudden temperature changes
- The glass lid with silicon rim and knob is not oven safe
- During cooking the cookware handles should not stick out of the stove surface (turn them towards stove center).
- Always use protection gloves or pads when handling hot pan or pot.

Enamel food storage pots with wooden or plastic lid

In case of enamel storage pots with wooden or plastic lid, please follow these simple instructions

- Enamel storage pots with wooden lid are mainly meant for preservation of dry foodstuff.
- Enamel storage pots with plastic lid are meant for preservation of fresh and cooked food at room temperature, in refrigerator or freezer.
- Wooden or plastic lid should not be used to cover pans during cooking or roasting, but to cover storage pots with cooled food.
- Wooden lids are not dishwasher safe.

Easy to clean:

- Use any product meant for washing and cleaning of dishes, even those containing abrasives.
- For heavily soiled cookware, or if food burns, it is sufficient to pour in some water and leave for a while, then remove residues of burnt food with a sponge and wash off. Avoid scrubbing with hard sharp objects.
- Avoid cleaning with aggressive chemical products like highly concentrated soda or acid solutions.

- Should there appear limescale during use it is easily removed by lemon or acetic acid in 1:1 ratio water solution.

What else you should know about enamel cookware:

- This cookware is suitable for all heat sources except microwave.
- Enamel cookware is dishwasher safe, however nonmetallic parts could change colour with time.
- Enamel surface can be cleaned also with products containing abrasives.
- Due to high surface hardness usable with all types of kitchen utensils.

Respect the environment – cookware and packing are made of recyclable materials.

- Before putting it into waste separate and classify the parts and dispose for recycling or according to local regulations.
- Health conformity of METALAC enamel cookware is certified by accredited laboratories, while the producer is certified with ISO 9001 and ISO 14001.



Kneza Aleksandra 212,
32300 Gornji Milanovac, Srbija
www.metalacposudje.com
posudje@metalac.com



kontakt
centar

032/404040

kontakt@metalac.co.rs

