

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΚΕΥΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗΣ: Περάστε τα σκεύη μέσα και έξω μια επίστρωση με καλής ποιότητας φυτικό λάδι & για βέλτιστη απόδοση τοποθετείτε τα σκεύη στο φούρνο & θερμαίνετε ήπια μέχρι να βγει καπνός. Σβήνεται το φούρνο & αφήστε στα σκεύη να επανέλθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Εάν χρειαστεί σκουπίζετε με ένα πανί το περίσσιο λάδι πριν την αποθήκευση, αφήνοντας όμως μια ποσότητα λαδιού επάνω στα σκεύη η οποία θα τα προστατέψει και θα εμποδίσει την εμφάνιση σκουριάς κατά την αποθήκευση.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η επικάλυψη των σκευών με φυτικό λάδι είναι απαραίτητη. Επιτρέπει τις αόριστες ιδιότητες θερμικής αγωγιμότητας των σκευών να διατηρηθούν και τα προστατεύει από τη σκουριά. Τα μαντεμένια σκεύη δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να κρατήσετε την επιφάνεια των μαντεμένων σκευών σε καλή κατάσταση και για να εμποδίσετε την εμφάνιση της σκουριάς επιστρώστε τα εσωτερικά-εξωτερικά και στο χείλος με λάδι και μετά αποθηκεύστε τα. Μπορείτε επίσης να ακολουθήσετε τις οδηγίες επίστρωσης που αναφέρονται παραπάνω.

ΧΡΗΣΗ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Πριν μαγειρέψετε εφαρμόστε φυτικό λάδι στην επιφάνεια των σκευών και ζεστάνετε τα σκεύη αργά-σταδιακά. Εφόσον τα σκεύη έχουν προθερμαθεί σωστά είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε. Μια χαμηλή έως μεσαία θερμοκρασία είναι επαρκής για την πλειονότητα των φαγητών.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ: ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΕΙΔΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ, ή ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή ΤΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ, ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ.

Μετά το μαγείρεμα πλύνετε τα σκεύη με σφουγγάρι, ζεστό όχι καυτό νερό χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα κατά την πλύση συμπεριλαμβανομένων των συρμάτων καθαρισμού, συρμάτων σφουγγαριών, λειαντικών σκονών ή καθαριστικών φούρνων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή καθαριστικά με λευκαντικά χλωρίου. Αποφύγετε να βάλετε ένα ζεστό σκεύος μέσα σε κρύο νερό. Θερμικά σοκ μπορούν να επιφέρουν ρωγμές στα σκεύη καθώς και να τα παραμορφώσουν. Εφόσον πλυθούν τα σκεύη θα πρέπει να σκουπιστούν αμέσως και να επικαλυφτούν με μια ελαφριά επίστρωση λαδιού καθώς είναι ακόμη ζεστά. Η αποθήκευση τους θα πρέπει να γίνει σε μέρη χωρίς υγρασία και σε θερμοκρασία δωματίου.

- ΠΟΤΕ μην επιτρέψετε την φλόγα της εστίας να υπερβεί την διάμετρο του σκεύους
 - ΠΟΤΕ μην ρίξετε κρύο νερό μέσα σε ζεστό σκεύος
 - ΠΟΤΕ μη πλένετε τα σκεύη σε πλυντήριο πιάτων
 - ΠΟΤΕ μην αποθηκεύσετε φαγητό μέσα στα σκεύη
 - ΠΟΤΕ δεν αφήνουμε τα σκεύη χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης τους
 - ΠΟΤΕ δεν πιάνουμε τα σκεύη με γυμνά χεριά κατά το μαγείρεμα, κατά την απομάκρυνση τους από το φούρνο ή τις μαγειρικές εστίες και κατά το σερβίρισμα
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν έχετε μεγάλη Γκριλιέρα σιγουρευτείτε ότι έχει τοποθετηθεί επάνω σε δυο θερμικές επιφάνειες έτσι ώστε η θερμότητα να μοιραστεί ισομερώς σε όλο το σκεύος σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί παραμόρφωση του σκεύους ή και ρωγμές. Αν και δεν είναι πάντα απαραίτητο, συνίσταται να προθερμαίνεται η Γκριλιέρα στο φούρνο ελαφρώς πριν τοποθετηθεί στις εστίες της κουζίνας.
- ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ :
 - Μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας
 - Διάχυση θερμότητας με ικανοποιητική απόδοση
 - Κατάλληλα για όλες τις Εστίες

COATING INSTRUCTIONS FOR CAST IRON

Spread the pans in and out of the coating with good quality vegetable oil and for optimal performance place the pans in the oven and heat gently until smoke appears. Turn off the oven and allow the cookware to return to room temperature. If necessary, wipe the excess oil with a cloth before storing it, but leave a quantity of oil on the pans to protect it and prevent rusting during storage.

CARE & MAINTENANCE

Coating of vegetable oil cans is essential. It allows the excellent thermal conductivity properties of the pans to be preserved and protects them from rust. The dishes are not washed in the dishwasher. To keep the cast iron surface in good condition and to prevent the appearance of rust, overlay inside and outside with oil and then store them. You can also follow the coating guidelines listed above.

USE & CARE

Before cooking, apply vegetable oil to the surface of the utensils and heat the pans slowly-gradually. When the cookware is preheated correctly, you are ready to cook. A low-mid-temperature is sufficient for the majority of food.

PLEASE REMEMBER: ALWAYS WEAR SPECIAL OVEN GLOVES TO AVOID EQUIVALENTS ON COOKING.

After cooking, wash the cookware with a sponge, warm not hot water using a mild detergent. Never use abrasive agents during washing including cleaning wires, sponge wires, abrasive powders or cleaning stoves. Do not use hard detergents or chlorine bleach cleaners. Avoid putting a warm utensil in cold water. Heat shock can cause cracks in the utensils as well as distort them. If the cookware is washed, they should be wiped off immediately and covered with a light oil coat as they are still warm. Storage should be done in places without humidity and at room temperature.

- NEVER allow the flame of the heater to exceed the diameter of the utensil
- NEVER drop cold water into a warm utensil
- NEVER wash the dishes in a dishwasher
- NEVER store food in the dishes
- NEVER leave the utensils unattended during use
- NEVER pick up the cookware with bare hands during cooking, when removed from the oven or cooking hobs and during serving

NOTE: If you have a large grill, make sure it is placed on two thermal surfaces so that the heat is evenly distributed throughout the cookware as otherwise the dish can be distorted or cracked. Although not always necessary, it is advisable to preheat the grill in the oven slightly before being placed in the cooker hobs.