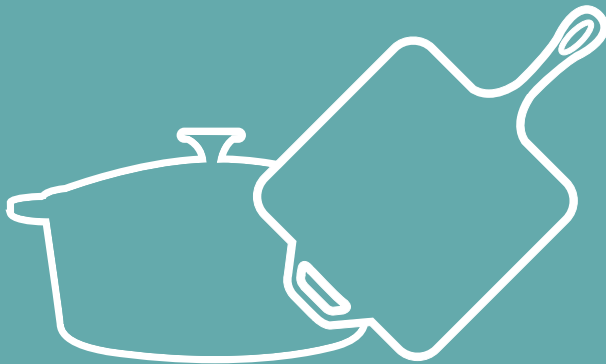




estia
HOME ART



Μαγειρικά Σκεύη
IRON series

Αγαπητέ Καταναλωτή,
Σας ευχαριστούμε για την αγορά του μαγειρικού σκεύους Iron Series.
Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του σκεύους.
Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική
διεύθυνση www.estiahomeart.gr.
Ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας μαγειρικό σκεύος!

Dear Customer,
Thank you for purchasing a Iron Series kitchenware.
In the manual you will find product instructions.
For further information please visit www.estiahomeart.gr.
We hope you enjoy your new kitchenware!



IRON

series

Μέρη της κατσαρόλας Casserole parts



Εργονομικές λαβές
Ergonomic handles

Χυτοσίδηρος υψηλής
ποιότητας & ανθεκτικότητας
High cast iron quality & durability



Μέρη του τηγανιού Frying pan parts





Τα μαντεμένια σκεύη σε αντίθεση με τα υπόλοιπα σκεύη διαθέτουν φυσικές αντικολητικές ιδιότητες, καθώς και μπορούν να έχουν πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής. Είναι αρκετά ευέλικτα στη χρήση αφού μπορείτε με αυτά να σοσάρετε λαχανικά, να τηγανίσετε πατάτες, καθώς και να μαγειρέψετε Ζουμερά κρέατα. Επιπλέον, σε αντίθεση με τα ανοξείδωτα ή αλουμινένια σκεύη, μπορούν να χρησιμοποιηθούν απευθείας πάνω σε φωτιά ή στα κάρβουνα.

Τα μαντεμένια σκεύη της σειράς Iron θερμαίνονται ομοιόμορφα και διατηρούν τη θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα προσφέροντας μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες, διατηρώντας όμως αναλλοίωτες τις θρεπτικές ουσίες του γεύματος και εξοικονομώντας ενέργεια. Είναι πολύ σημαντική η φροντίδα τους ώστε να τα διατηρείτε καθώς και να αυξήσετε τη διάρκεια ζωής τους.

Πριν την πρώτη χρήση

- Αρχικά αφαιρέστε όποιες συσκευασίες περιλαμβάνονται με το μαγειρικό σας σκεύος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, πλύντε το με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.

Συμβουλές μαγειρέματος

- Αφήστε το φαγητό σας να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν το μαγειρέψετε.
- Πριν μαγειρέψετε, απλώστε φυτικό λάδι στην επιφάνεια των σκευών και ζεστάνετε αργά και σταδιακά. Εφόσον τα σκεύη έχουν προθερμαθεί σωστά είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε.
- Μόλις το σκεύος σας προθερμαθεί, προσθέστε λίγο λάδι ή λίπος. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να προσθέσετε βούτυρο, ξεκινήστε με λάδι και έπειτα προσθέστε αμέσως το βούτυρο. Στη συνέχεια προσθέστε το φαγητό σας.
- Για την καλύτερη μαγειρική απόδοση, χρησιμοποιήστε χαμηλή έως μεσαία θερμοκρασία για την πλειονότητα των φαγητών.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τις πρώτες φορές που θα χρησιμοποιήσετε το μαντεμένιο σας σκεύος αποφύγετε να μαγειρέψετε όξινα φαγητά όπως ντομάτες, κρασί, εσπεριδοειδή, ξύδι κλπ. Έπειτα από κάποιες χρήσεις, θα πρέπει να λαδώσετε πολύ καλά τα μαγειρικά σας σκεύη πριν μαγειρέψετε τις όξινες τροφές. Η υψηλή οξύτητά τους μπορεί να αποχρωματίσει και να δώσει μεταλλική γεύση στα τρόφιμα σας.
- Να θυμάστε πάντα να φοράτε ειδικά γάντια ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα κατά το μαγείρεμα, την απομάκρυνση του σκεύους από την εστία ή τον φούρνο, καθώς και κατά το σερβίρισμα.
- Το λάδι που απελευθερώνεται από το μαγείρεμα, σχηματίζει μια φυσική προστασία για το σκεύος, βοηθώντας στην πρόληψη της σκουριάς.



Οδηγίες Χρήσεως

- Τα μαγειρικά σκεύη της σειράς Iron είναι κατασκευασμένα από χυτοσίδηρο και είναι κατάλληλα για όλες τις εστίες μαγειρέματος, επαγωγικές, ηλεκτρικές, υγραερίου, κεραμικές, ψησταριές υγραερίου ή κάρβουνου. Δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων!
- Αποφεύγετε να ρίχνετε κρύο νερό όταν το σκεύος είναι ζεστό γιατί μπορεί λόγω του θερμικού σοκ το σκεύος σας να παραμορφωθεί.
- Μην επιτρέπετε τη φλόγα της εστίας να υπερβαίνει τη διάμετρο του σκεύους.
- Σε περίπτωση που το σκεύος σας είναι μεγάλο, σιγουρευτείτε ότι έχει τοποθετηθεί επάνω σε 2 θερμικές επιφάνειες έτσι ώστε η θερμότητα να μοιραστεί ισομερώς σε όλο το σκεύος. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί κάποια παραμόρφωση του σκεύους σας.
- Φροντίστε να επιβλέπετε τα μαντεμένα σκεύη σας όταν βρίσκονται σε χρήση, διότι αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες γεγονός που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό.

Καθαρισμός & Φροντίδα

- Τρίψτε το σκεύος με ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδια ή χαρτί κουζίνας.
- Μην τρίβετε το σκεύος σας με λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικά σφουγγάρια ή σύρματα καθαρισμού γιατί μπορεί να βλάψουν την επίστρωσή του. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε ειδική ανοξείδωτη αλυσίδα καθαρισμού για μαντεμένα σκεύη.
- Εάν χρειαστεί χρησιμοποιήστε μια ξύστρα για να ξεκολλήσετε τα κολλημένα κομμάτια τροφών, αφού πρώτα σιγοβράσετε λίγο νερό και το ρίξετε μέσα στο σκεύος.
- Αφού πλύνετε και σκουπίσετε πολύ καλά το σκεύος σας, επικαλύψτε το με μια ελαφριά επίστρωση φυτικού ή μαγειρικού λαδιού.
- Αποθηκεύστε το σε μέρος χωρίς υγρασία και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο φθοράς στα μαγειρικά σας σκεύη, είναι σημαντικό να μην τα αποθηκεύετε στοιβαγμένα ή στριμωγμένα σε ντουλάπια ή συρτάρια.



Διαδικασία Seasoning (Καρυκεύματος)

- Η διαδικασία seasoning (καρυκεύματος) είναι η διαδικασία κατά την οποία το σκεύος σας από χυτοσίδηρο ψήνεται με φυτικό ή ζωικό λάδι, ασφαλές για τη συντήρηση, ενισχύοντας τις φυσικές αντικολλητικές του ιδιότητες.
- Για τη σωστή συντήρηση του μαντεμένιου σας σκεύους, ο σωστότερος τρόπος είναι η συχνή χρήση. Όσο πιο συχνά μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας οποιουδήποτε είδος λαδιού, τόσο πιο πολύ ενισχύετε την εμφάνιση αλλά και την απόδοση του σκεύους σας.

Οδηγίες επαναφοράς σκεύους

Αν το σκεύος σας θαμπώσει, λεκιάσει ή σκουριάσει ακολουθείστε τα παρακάτω βήματα:

- Τρίψτε το μαντεμένιο σας σκεύο με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με χαρτί κουζίνας ή μια πετσέτα.
- Αλείψτε το σκεύος σας με μια πολύ λεπτή ομοιόμορφη στρώση φυτικού ή μαγειρικού λαδιού σε όλη την επιφάνεια του σκεύους. Στη συνέχεια τοποθετήστε το στο φούρνο τοποθετώντας ένα αλουμινόχαρτο στον πάτο του φούρνου ψήστε το σε θερμοκρασία 180°C για τουλάχιστον 1 ώρα.
- Αφήστε το σκεύος σας μέσα στο φούρνο μέχρι να κρυώσει. Αφού κρυώσει, αποθηκεύστε το σε στεγνό μέρος.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία εφόσον είναι απαραίτητο.



Cast iron kitchenware contrary to the rest of the kitchenware, have natural non-stick properties, as well as they can have a longer lifespan. They are quite flexible in use because you can sauté vegetables in them, fry potatoes as well as cook juicy meats. In addition, opposite to the stainless steel or aluminum kitchenware, they can be used directly onto fire or charcoal. Cast iron kitchenware are heated evenly and can maintain the temperature for a long time, offering cooking at low temperatures, while keeping the nutrients of the meal intact and saving energy. It is very important to take care of your kitchenware in order to maintain as well as increase their lifespan.

Before the first use

- First of all, remove all the packaging included with your kitchenware.
- Before using your kitchenware for the first time, wash it with warm water and liquid dish detergent, rinse and dry with a soft cloth or kitchen roll.

Cooking tips

- Allow your food to reach room temperature before cooking.
- Before cooking, spread vegetable oil on the surface of the kitchenware and heat slowly and gradually. Once the kitchenware is preheated properly, you are ready to cook.
- Once your kitchenware is preheated, add a little oil or fat. If you want to add butter, start with oil and then add butter immediately. Then add your food.
- For best cooking performance, use a low or medium temperature. High temperatures can damage your kitchenware.
- For best results, the first time you use your cast iron kitchenware, avoid cooking acidic foods such as tomatoes, wine, citrus fruits, vinegar etc. After some uses, you should oil your kitchenware very well before cooking acidic foods. Their high acidity can discolor the kitchenware and also give a metallic taste to your food.
- Always remember to wear special gloves to avoid burns during cooking, removing the kitchenware from the oven, as well as while serving.
- The oil released from cooking, can form a natural protection for the kitchenware, helping it to prevent from rusting.



Instructions for use

- Iron series kitchenware are made of cast iron and are suitable for all hobs, induction, electric, gas, ceramic, gas or charcoal grills. They are not suitable for microwave oven!
- Avoid pouring cold water then the kitchenware is hot as it may deform your kitchenware due to the heat shock.
- Do not allow the hearth flame to exceed the diameter of the kitchenware.
- In case your kitchenware is large, make sure it is placed on 2 heating surfaces so that the heat is distributed throughout the cookware. Failure to do so, may result in partial deformation of your kitchenware.
- Make sure to monitor your cast iron kitchenware when in use, as they develop very high temperatures which could lead to injury.

Cleaning & Care

- Rub the kitchenware with warm soapy water. Rinse and dry well with a soft, lint-free cloth or paper towel.
- Do not rub your kitchenware with abrasive cleaners or metal sponges or cleaning wires, as they may damage the coating. Instead, you may use a special cleaning chain for cast iron kitchenware.
- If necessary, use a scraper to peel off any pieces of food that have stuck, after first simmering some water and placing it in the pan.
- After washing and wiping your kitchenware thoroughly, cover it with a light coat of vegetable or cooking oil.
- Store in a place without humidity and in room temperature.
- To avoid the potential risk of damage to your kitchenware, it is important not to store them stacked or crammed into cabinets or drawers.



Seasoning process

- The seasoning process is the process in which your cast iron kitchenware is baked with vegetable or cooking oil, safe for preservation, enhancing its natural non-stick properties.
- For the proper maintenance of your cast iron kitchenware, the right way is the frequent use. The more often you cook using any kind of oil, the more you enhance the appearance and performance of your kitchenware.

Instructions for restoration

- Rub the kitchenware with warm soapy water. Rinse and dry well with a soft, lint-free cloth or paper towel.
- Grease the entire surface of the kitchenware with a very thin even layer of vegetable or cooking oil. Then place it in the oven by placing an aluminum foil at the bottom of the oven and bake it at a temperature of 180°C for at least 1 hour.
- Let your kitchenware inside the oven until it cools down. After it cools down store it in a dry place.
- Repeat the process if necessary

ECOCASA A.E.

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr



ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



intertek
Total Quality Assured.