

## **ΟΔΗΓΙΕΣ: Πώς επαναφέρουμε ένα Μαντεμένιο σκεύος**

Τα Μαντεμένα μαγειρικά σκεύη\_ξεχωρίζουν για την ποιότητα τους & έχουν γίνει δημοφιλή για τις μοναδικές μαγειρικές τους ικανότητες.

Τα μόνα μαγειρικά σκεύη που αντέχουν στον χρόνο & συνεχίζουν να προσφέρουν το ίδιο μαγειρικό αποτέλεσμα μετά από δεκαετίες!

Είναι πολύ σημαντικό η συστηματική τους φροντίδα.

Οι διαδικασίες για να έχετε τα μαντεμένα σκεύη σας σε εξαιρετική κατάσταση είναι:

- **Πλύσιμο & Καθάρισμα Μαντεμένων Μαγειρικών Σκευών**

Ξεπλύνουμε με σαπουνισμένο νερό. Αν χρειάζεται προσθέτουμε επιπλέον σαπούνι ή χρησιμοποιούμε την Ανοξειδωτή αλυσίδα καθαρισμού.

Στεγνώνουμε με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας  
Λαδώνουμε όλο το σκεύος με μαγειρικό λάδι (το απλώνουμε με ένα πινέλο `η λίγο χαρτί )

Σε περίπτωση που έχουμε αφήσει τα μαντεμένα σκεύη μας να διαβρωθούν η διαδικασία επαναφοράς είναι η εξής:

### **Πώς επαναφέρουμε ένα μαντεμένιο σκεύος**

- Τρίβουμε με σύρμα  
Πλένουμε (αν χρειαστεί με σαπούνι)  
Στεγνώνουμε με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας  
Λαδώνουμε (όλο το σκεύος)  
Ψήνουμε για 1 ώρα στους 180 βαθμούς Κελσίου, αναποδογυρισμένο ανάποδα στον φούρνο & το αφήνουμε να κρυώσει μέσα στον φούρνο.
- Αν χρειαστεί επαναλαμβάνουμε την διαδικασία.