

### BergHOFF FernoGreen yapışmaz kaplamaya sahip pişirme kaplarının etkin kullanımı ve korunmasına dönük ipuçları

#### İLK KULLANIMDAN ÖNCE:

- Kılavuzu dikkatle okuyunuz.
- Pişirme kabınızı, paketinden ilk kez çıkardıktan sonra, yumuşak bir sünger kullanarak ılık sabunlu suyla yıkayınız. Ardından iyice durulayınız ve yumuşak bir bezle tamamen kurutunuz.
- Yeni pişirme kaplarınızla pişirme yapmadan önce, ürünü kısık ateşte ısıtınız ve yapışmaz yüzeyi bir bez ve bitkisel yağla ovalayıp soğumaya bırakınız. Ardından, bir kâğıt havlu ile kaptaki yağı olabildiğince alınız. Bu işlem, yüzeyi pişirmeye alıştıracak ve kaplama özelliklerini güçlendirecektir. Sonrasında, bu işlemi belli aralıklarla ve ayrıca ürünün uzun süre kullanılmayacağı durumlarda tekrarlayabilirsiniz.

#### YENİ FERNOGREEN KAPLAMALI ÜRÜNÜNÜZLE YEMEK PİŞİRİMİ

- Daima temiz pişirme kabı kullanınız.
- Yiyecekleri, pişirmeden en az 10 dakika önce buzdolabından çıkarınız.
- Yemeğe tat ya da doku kazandırmak için yağ kullanacaksanız, gıda maddelerini kaba eklemeyen önce, kısık ıla orta ateşte bir veya iki dakika kadar yağı ısıtınız. En uygun süre ve sıcaklığı, deneyimleriniz sonucunda keşfedebilirsiniz.
- Pişirme sırasında ürünün boş kalmasına ve çok uzun süre ısınmasına izin vermeyiniz.
- Daima kısık ıla orta ateşte pişirme yapınız. Yüksek ateş, yalnızca pişirme kabı sıvı ile dolu olduğunda, kaynatma işlemi için (makarna vb. gıdalar) tercih edilmelidir.
- FernoGreen yüzey, metal pişirme aletlerinin yol açabileceği çiziklere karşı yüksek direnç sergilemekle birlikte, ürünün korunması ve kullanım ömrünün uzaması için bambu, silikon, naylon veya ahşap aletlerin kullanılmasını önermekteyiz.
- Yüzeyde hasar oluşmaması için, asla gıdaları ürünün içinde kesmeye çalışmayınız. Ürünün içinde mikser veya çırpıcı kullanmayınız.
- Sıcak pişirme kabını masa veya tezgah üzerine koymadan önce, yüzeyi korumak için altına bir koruyucu malzeme yerleştiriniz.
- Sentetik malzemeden mamul standart sabit kupa sahip pişirme kaplarını fırında kullanmayınız. Bu kulplar, fırında rengini kaybedebilecek veya çatlayabilecektir.
- Yapışmama özelliğinin zarar görmemesi için, ürünü darbelerden ve yapışmaz kaplamayı çiziklerden koruyunuz.

#### ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER

- Kullandığınız pişirme kabının taban çapına yakın ölçülerde bir ocak kullanınız. Gazlı ocaklarda pişirme yapılırken özel dikkat gösterilmelidir. Gaz ocağının çağı, daima pişirme kabının çapından daha düşük olmalıdır.
- Gazlı ocakta pişirme yaparken, ateş şiddetini, pişirme kabının kenarlarına taşmayacak şekilde ayarlayınız. Ateşle temas, renk atmasına veya dış kaplamanın bozulmasına neden olabilecek, bu durum garanti kapsamına girmezdir. Kulpların da ateşten uzak tutulması gerekmektedir.
- Gıdaları ısıtmak, kaynatmak veya lezzetli soslar hazırlamak için kısık ateş tercih ediniz.
- Isı ayarı son derece önemlidir. Düşük ısı, enerji tasarrufu açısından olumlu sonuç verdiği gibi, pişirme kabını fazla ısınmasını da önleyecektir. Ürünün yapısı, protein açısından zengin bazı gıdaların daha hızlı pişmesini sağlamak üzere, ısıyı tutacak ve eşit dağıtacak şekilde tasarlanmıştır.

#### BAKIM VE TEMİZLİK

- Suya daldırmadan önce ürünün soğumasını bekleyiniz.
- Yapışmaz kaplamalı pişirme kabınız bulaşık makinesine uygun olmakla birlikte, elde yıkama yapılmasını önermekteyiz. Bulaşık makinelerinde kullanılan sert deterjanlar ve yüksek ısı, kaplama kalitesini düşürecektir.
- Her kullanım sonrasında, elde yıkamaya yönelik bir bulaşık deterjanıyla yıkayınız. Sitrik asit esaslı veya hipoklorit içeren sert bir deterjan kullanmamaya dikkat ediniz. Ilık sabunlu su ve sünger ya da bulaşık bezi kullanınız. Çelik veya naylon bulaşık telleri ile fırçaları ya da başka aşındırıcı temizlik aletleri kullanmayınız. Ilık suyla durulayınız ve bekletmeden yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Ürün üzerinde kalabilecek gıda artıkları, sonraki kullanımda yanarak yüzeye nüfuz edebileceği ve gıdaların yapışmasına yol açabileceği için, ürünü daima eksiksiz bir şekilde temizleyiniz.
- Yüzeyde yapışmış gıda artıkları mevcutsa, bunları uzaklaştırmak için pişirme kabının tabanını kapatacak kadar su doldurup artıkların suyu emmesini beklemeniz ve sonrasında kısık ateşte ısıtmanız yeterli olacaktır (suyu kaynamasını beklemeniz gerekmez). Bu amaçla metal mutfak aletleri kullanmayınız.
- Pişirme kaplarınızı üst üste yerleştirerek muhafaza ediyorsanız, aralarına örneğin bir kurulama bezi koyarak kapların birbirini çizmesini engelleyiniz.
- Pişirme kabınızı, gıda maddelerinin saklanması amacıyla kullanmayınız. Ürünü, kullanılmadığı sürece temiz ve boş tutunuz.

#### ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

##### Ürünü kullanmadan önce lütfen tüm güvenlik uyarılarını dikkatle ve eksiksiz bir biçimde okuyunuz!

- Pişirme esnasında çocukların ocağa veya fırına yaklaşmasına izin vermeyiniz.
- Yaralanmalardan korunmak için, sıcak pişirme kaplarını kullanırken daima dikkatli hareket ediniz.
- Güvenlik amacıyla, kullanım sırasında pişirme kaplarını daima gözetim altında tutunuz ve kulpların ocak kenarından dışarı taşmasını engelleyiniz.
- Kulpların, ısı kaynağı üzerine denk gelmesine izin vermeyiniz.
- Uzun süreli pişirme işlemlerinde, kapaklar, kulplar ve kapak kulpları da ısınabilecektir.
- Kapağı kaldırırken dikkatli olunuz. Kulpların çok sıcak olup olmadığını hafifçe dokunarak kontrol ediniz. Gerekli yorsa fırın eldiveni veya tencere tutma bezleri kullanınız.