

BergHOFF® GEM

DÖKÜM ALÜMİNYUM | KULLANIM VE BAKIM

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

İLK KULLANIMDAN ÖNCE:

- 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 FERNOGEEEN KAPLAMALI PİŞİRME KABINIZIN KULLANIMI

- 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.
- Sökülebilir kulplara sahip tencereler ve düz tavalar, 240 °C'ye kadar fırında kullanılabilir. **ÖNEMLİ UYARI:** Pişirme kabınızı fırına yerleştirmeden önce, sentetik malzemeden mamul kulpların SÖKÜLDÜĞÜNDEN emin olunuz.
- Sentetik malzemeden mamul standart sabit kurlara sahip pişirme kaplarını fırında kullanmayınız. Bu kulplar, fırında rengini kaybedebilecek veya çatlayabilecektir.
- Yapışmama özelliğinin zarar görmemesi için, ürünü darbelerden ve yapışmaz kaplamayı çiziklerden koruyunuz.

BAKIM VE TEMİZLİK

- Suya daldırmadan önce ürünün soğumasını bekleyiniz.
- FernoGreen kaplamanın temizliği son derece kolaydır ve elde kısa süre yıkamak yeterli olacaktır. Kaplama ve pişirme kabının ömrünü kısaltacağı için, bulaşık makinesinde yıkamaktan kaçınınız.
- 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 (suyun 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 uyarını 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.
- Pişirme kabını fırında kullanmadan önce, sentetik malzemeden mamul kulpların söküldüğünden emin olunuz.
- 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. Gerekiyorsa fırın eldiveni veya tencere tutma bezleri kullanınız.
- Pişirme kabını fırından çıkarırken daima fırın eldiveni kullanınız.

NOT:

Sökülebilir kulplu modellerde, kulpun yerinde hafifçe oynaması olağandır. Uygunsuz bir durum olmayıp, garanti kapsamında kusur olarak değerlendirilmemektedir. Sistemin, uzun bir kullanım ömrü boyunca güvenli işlev görebilmesi için, pişirme/ısıtma işlemi sırasında gerçekleşen doğal genleşme için kenarlarda bir miktar boşluk bulunmalıdır.