

UPUTE ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE POSUĐA OD LIJEVANOG ŽELJEZA SA EMAJL PREMAZOM

Lijevano željezo je jedan od najboljih materijala za posuđe zbog svoje sposobnosti zadržavanja i ravnomjerne raspodjele topline. Ova vrsta posuđa ima vrlo široku primjenu od kuhanja juha, pečenja, pirjanja do pripreme deserta.

PRIJE PRVE UPOTREBE:

Operite posuđe blagim deterdžentom za suđe i toplom vodom. Temeljito isperite i odmah obrišite mekom krpom. Prije kuhanja/pečenja nanosite biljno ulje na unutarnju površinu i polako zagrijte posudu. Uvijek počnite na laganoj vatri, polako povećavajući temperaturu.

UPOTREBA POSUĐA NA PLOČI ZA KUHANJE:

Ovo posuđe je pogodno za sve vrste ploča za kuhanje: plinske, električne, keramičke, induksijske. Posuđe nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici!

Nakon što zagrijete posudu i ona postane vruća, kuhanje nastavite na nižim postavkama. Uz nižu ili srednju toplinu ćete postići najbolje rezultate kuhanja. Visoke temperature treba koristiti samo kako bi dobili kipuću vodu za povrće ili tjesteninu. U ostalim slučajevima visoka temperature može uzrokovati izgaranje ili lijepljenje hrane.

Unutarnje emajlirane površine nisu prikladne za kuhanje na suho. Prilikom zagrijavanja uvijek dodajte vodu ili ulje i potpuno pokrijte unutarnju bazu posuđa prije početka zagrijavanja.

Ručke od lijevanog željeza i drška poklopca od nehrđajućeg čelika postat će vrući. Kako bi izbjegli opekline prilikom podizanja i držanja uvijek koristite rukavice ili suhu i debelu krpku. Nikada ne ostavljajte posuđe bez nadzora u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Nikada ne ostavljajte prazno posuđe na vrućem plameniku- to bi moglo uništiti posuđe i oštetiti ploču za kuhanje.

UPOTREBA POSUĐA U PEĆNICI:

Posuđe od emajliranog željeza koristite u pećnici do najviše 260°C.

Ručke od lijevanog željeza i drška poklopca od nehrđajućeg čelika postat će vrući. Prilikom podizanja i držanja uvijek koristite rukavice ili suhu i debelu krpku.

Nikada ne ostavljajte posuđe bez nadzora u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Posuđe od lijevanog željeza ne stavljajte na dno pećnice. Za najbolje rezultate uvijek ga stavite na policu.

Nikada ne stavljajte vruće posuđe izravno na nezaštićenu površinu.

PRIBOR ZA KUHANJE:

Za zaštitu i očuvanje površine posuđa koristite samo drvene, plastične ili toplinski otporne najlonske kuhinjske alate kako biste izbjegli grebanje unutrašnjosti cakline.

Ne preporučujemo upotrebu metalnog pribora jer mogu ogrebat površinu posuđa.

Nemojte rezati hranu izravno u posuđu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:

Nakon svake uporabe ostavite posuđe da se prvo malo ohladi, a zatim ga napunite toplom vodom i tekućim deterdžentom za suđe; pustite da se namoči.

Ne punite vruće posuđe hladnom vodom i ne uranjajte ga u hladnu vodu jer od toplinskog šoka može doći do oštećenja cakline i pucanja metala.

Spužvom ili mekom krpom očistite sve preostale čestice hrane. Ne koristite čeličnu vunu ili druge metalne jastučice koji čine grube ogrebotine. Ukoliko je hrana bila masna, operite ga na vrijeme kako biste izbjegli promjenu boje. Ako postoji bilo kakva promjena boje ili ostataka na rubovima posuđa- lagano ih izribajte kako biste ih očistili. Za uklanjanje tvrdih mrlja mogu se koristiti sredstva za čišćenje, na primjer, malo toplog octa. Temeljito isperite i odmah osušite.

Drške poklopca mogu olabaviti tijekom određenog vremenskog razdoblja. Preporučujemo da ih povremeno provjerite i po potrebi zategnete.

Ne perite posuđe u perilici posuđa!

Ne držite posuđe vlažnim i uvijek pažljivo čuvajte u suhom prostoru ormara. Kod rukovanja i spremanja posuđa pazite kako bi spriječili grebanje i oštećenje površine posuđa.

UPUTA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE POSUĐA OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Lijevano željezo je jedan od najboljih materijala za posuđe zbog svoje sposobnosti zadržavanja i ravnomjerne raspodjele topline. Ova vrsta posuđa ima vrlo široku primjenu od kuhanja juha, pečenja, pirjanja do pripreme deserta.

PRIJE PRVE UPOTREBE:

Prije prve uporabe posudu isperite vrućom vodom (ne koristite deterdžent) i temeljito osušite. Prije kuhanja/pečenja nanosite biljno ulje na unutarnju površinu i polako zagrijte posudu. Uvijek počnite na laganoj vatri, polako povećavajući temperaturu.

SAVJET: Izbjegavajte stavljati vrlo hladne namirnice u zagrijanu posudu, jer to može potaknuti lijepljenje.

UPOZORENJE:

Prilikom pripreme hrane bilo u pećnici ili na peći, ručke posuđa će postati vrlo vruće. Uvijek koristite rukavice kako biste spriječili opekline!

ČIŠĆENJE:

Nakon kuhanja očistite posuđe krutom najlonskom četkom i vrućom vodom. Korištenje deterdženta se ne preporučuje, a jaki deterdženti se nikada ne smiju koristiti. Izbjegavajte stavljanje vrućeg posuđa u hladnu vodu jer uslijed toplinskog šoka može doći do iskrivljavanja ili pucanja metala. Posudu odmah osušite krpom ili ručnikom, premažite vrlo tankim slojem biljnog ulja, po mogućnosti dok je posuđe još toplo. Objesite ili čuvajte posuđe na suhom mjestu.

Posuđe od lijevanog željeza NIKADA ne perite u perilici posuđa.

SAVJET: Ne dopustite da se posuđe od lijevanog željeza samo osuši na zraku jer to može potaknuti hrđu.

OBNOVA ZAŠTITNOG SLOJA

Ovisno o učestalosti uporabe, jednom do dva puta godišnje obnovite zaštitni sloj. Operite posuđe vrućom vodom s deterdžentom i krutom četkom. (deterdžent koristite samo kod obnove zaštitnog sloja, nikako kod svakog pranja). Isperite i potpuno osušite.

Izvana i iznutra nanosite na posudu tanki, ravnomjerni sloj čvrste biljne masti ili ulja za kuhanje (po vašem izboru). Stavite aluminijsku foliju na donju policu pećnice kako biste uhvatili kapanje, a zatim postavite temperaturu pećnice na 175-200 °C.

Stavite posudu naopako na gornju policu pećnice i "pecite" je najmanje jedan sat.

Nakon sat vremena isključite pećnicu i ostavite posudu da se ohladi u pećnici. Nakon što se posuda ohladi, čuvajte je nepokrivenu, na suhom mjestu.

UPUTE ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE PEKE S PREMAZOM OD EMAJLA

PRIJE PRVE UPOTREBE:

Operite peku blagim deterdžentom za suđe i toplom vodom. Temeljito isperite i odmah obrišite mekom krpom. Unutarnje emajlirane površine nisu prikladne za kuhanje na suho, uvijek dodajte vodu ili ulje i potpuno pokrijte unutarnju bazu posuđa prije početka zagrijavanja.

UPOZORENJE:

Prilikom pripreme hrane, ručke peke će postati vrlo vruće. Uvijek koristite rukavice kako biste spriječili opekline! Nikada ne stavljajte vruću peku izravno na nezaštićenu površinu.

PRIBOR ZA KUHANJE:

Kako bi zaštitili i sačuvali emajliranu površinu i izbjegli oštećenje cakline koristite samo drvene, plastične ili toplinski otporan najlonski kuhinjski pribor. Ne preporučujemo upotrebu metalnog pribora. Nemojte rezati hranu izravno u tanjuru peke.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:

Nakon svake uporabe ostavite peku da se prvo malo ohladi, a zatim je napunite toplom vodom i tekućim deterdžentom za suđe; pustite da se namoči.

Ne punite vruću peku hladnom vodom i ne uranjajte je u hladnu vodu jer od toplinskog šoka može doći do oštećenja cakline. Spužvom ili mekom krpom očistite sve preostale čestice hrane. Ne koristite čeličnu vunu ili druge metalne jastučice koji mogu napraviti grube ogrebotine. Ako postoji bilo kakva promjena boje ili ostataka na rubovima posuđa- lagano ih izribajte kako biste ih očistili.

Za uklanjanje tvrdih mrlja mogu se koristiti sredstva za čišćenje, na primjer, malo toplog octa. Temeljito isperite i odmah osušite.

Ne držite peku vlažnom i uvijek pažljivo čuvajte u suhom prostoru ormara. Kod rukovanja i spremanja pazite kako bi spriječili grebanje i oštećenje površine.

RECEPT ZA PEKU:

Slagati ovim redom: meso, u većim komadima, oguljen krumpir, cijeli ili polovice, paradajz, paprika, luk, češnjak, peršin, Vegeta, vino i sol. Ostali začini po vašem ukusu. Sve to preliti sa 1-2 dl vode, 1-2 žlice masti. Tako napunjenu zdjelu peke položiti na već pripremljen žar. Poklopiti poklopcem peke i zatrpati žarom. Nakon 20-ak minuta otklopiti peku i provjeriti stanje, nakon toga sve ovisi o Vašim kulinarskim sposobnostima! Ako ste pripremili premalo žara slobodno oko peke i po njoj položite manje komade drveta i napravite laganu vatru da bi pečenje priveli kraju, samo pečenje traje 1-2,5 h što ovisi o vrsti hrane koju pripremate. Slobodno možete peći i domaći kruh, pogaču ili razne štrudle što ovisi o Vašim željama jer naša PEKA uvijek pruža kvalitetu i ZADOVOLJSTVO.

Dobar Vam tek!!!!

Sebastijan

UPUTE ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE PEKE

PRIJE PRVE UPOTREBE:

Prije prve uporabe peku isperite vrućom vodom (ne koristite deterdžent) i temeljito osušite. Prije kuhanja/pečenja nanosite biljno ulje na unutarnju površinu.

UPOZORENJE:

Prilikom pripreme hrane, ručke peke će postati vrlo vruće. Uvijek koristite rukavice kako biste spriječili opekline! Nikada ne stavljajte vruću peku izravno na nezaštićenu površinu.

ČIŠĆENJE:

Nakon upotrebe peku očistite krutom najlonskom četkom i vrućom vodom. Korištenje deterdženta se ne preporučuje, a jaki deterdženti se nikada ne smiju koristiti. Izbjegavajte stavljanje vruće peke u hladnu vodu jer uslijed toplinskog šoka može doći do iskrivljavanja ili pucanja metala. Peku odmah osušite krpom ili ručnikom, premažite vrlo tankim slojem biljnog ulja, po mogućnosti dok je još topla. Čuvajte peku na suhom mjestu.

SAVJET: Ne dopustite da se peka samo osuši na zraku jer to može potaknuti hrđu.

OBNOVA ZAŠTITNOG SLOJA

Ovisno o učestalosti uporabe, jednom do dva puta godišnje obnovite zaštitni sloj. Operite peku vrućom vodom s deterdžentom i krutom četkom. (deterdžent koristite samo kod obnove zaštitnog sloja, nikako kod svakog pranja). Isperite i potpuno osušite.

Izvana i iznutra nanosite na posudu tanki, ravnomjerni sloj čvrste biljne masti ili ulja za kuhanje (po vašem izboru).

Stavite peku na mjesto gdje je inače pripremate i polako je zagrijavajte (uvijek počnite sa niskom temperaturom koju pojačavate do maksimalno 260°C

Ostavite posudu da se ohladi. Nakon što se posuda ohladi, čuvajte je nepokrivenu, na suhom mjestu.

RECEPT ZA PEKU:

Slagati ovim redom: meso, u većim komadima, oguljen krumpir, cijeli ili polovice, paradajz, paprika, luk, češnjak, peršin, Vegeta, vino i sol. Ostali začini po vašem ukusu. Sve to preliti sa 1-2 dl vode, 1-2 žlice masti. Tako napunjenu zdjelu peke položiti na već pripremljen žar. Poklopiti poklopcem peke i zatrpati žarom. Nakon 20-ak minuta otklopiti peku i provjeriti stanje, nakon toga sve ovisi o Vašim kulinarskim sposobnostima! Ako ste pripremili premalo žara slobodno oko peke i po njoj položite manje komade drveta i napravite laganu vatru da bi pečenje priveli kraju, samo pečenje traje 1-2,5 h što ovisi o vrsti hrane koju pripremate. Slobodno možete peći i domaći kruh, pogaču ili razne štrudle što ovisi o Vašim željama jer naša PEKA uvijek pruža kvalitetu i ZADOVOLJSTVO.

Dobar Vam tek!!!!

Sebastijan