

PIELĘGNACJA PRODUKTÓW ŻELIWNYCH

Produkty żeliwne marki Skeppshult wymagają specjalnej pielęgnacji.

W momencie zakupu każde naczynie jest gotowe do użycia – uprzednio zaimpregnowane zostało bowiem specjalnie przeznaczonym do tego celu gorącym olejem roślinnym.

Przed pierwszym użyciem:

- Wypłucz naczynie pod bieżącą wodą oraz dokładnie wysusz je w celu pozbycia się ewentualnego pyłu.
- Podczas mycia naczyń używaj **wyłącznie** ciepłej wody oraz gąbki/ szczotki do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz naczynie żeliwne! (Jeśli naczynie nie będzie całkowicie suche, mogą pojawić się ślady rdzy).
- Nie przechowuj pożywienia w naczyniach żeliwnych (mogą pojawić się ślady rdzy).
- Produkty żeliwne nie mogą być myte w zmywarkach do naczyń.
- Do smażenia używaj oleju spożywczego lub innego tłuszczu.

W przypadku, gdy:

1. Ścianki naczyń przybierają kolor szary

Przyczyna: Olej ze ścianek naczyń został wymyty

Środki zapobiegawcze: Należy powtórnie zaimpregnować ścianki naczyń używając oleju roślinnego. Umieść naczynie w piekarniku w temperaturze 175-200°C przez około 15-30 minut lub do momentu całkowitego wchłonięcia oleju przez naczynie. Gdy naczynie wystygnie usuń nadmiar oleju suchą szmatką.

Uwaga! Jeśli naczynie ma drewnianą rączkę umieść je na płycie grzewczej/kuchence. Podgrzej naczynie zaimpregnowane olejem. Pozostaw naczynie przez około 10-15 minut. Gdy naczynie wystygnie usuń nadmiar oleju suchą szmatką. Upewnij się, że czynności te są wykonywane w miejscu dobrze wentylowanym.

2. Na naczyniu pojawiają się oznaki rdzy

Przyczyna: Olej ze ścian naczyń został wymyty lub pożywienie było przechowywane w produkcie żeliwnym

Środki zapobiegawcze: Oznaki rdzy należy usunąć metalowym zmywakiem lub szczoteczką. Następnie postępuj według instrukcji opisanej w punkcie nr 1.

3. Przywieranie potraw do powierzchni patelni

Przyczyna: Naczynie jest zbyt suche, co powoduje przywieranie pożywienia.

Środki zapobiegawcze: Wsyp sporą ilość soli kuchennej do naczyń i umieść je na rozgrzanej płycie grzewczej/kuchence. Poczekać, aż sól przypali się w naczyniu. Zdejmij naczynie, ostudź i usuń sól.

Informacje dotyczące garnków żeliwnych

Naczynia marki Skeppshult nie są emaliowane, a jedynie impregnowane naturalnym olejem. Podczas gotowania może on jednak ulegać stopniowemu wymywaniu. Wysoka temperatura wody powoduje wymycie impregnowanej powierzchni i przedostanie się oleju do gotowanej wody. Wiąże się to z nieprzyjemnym dla oka kolorem, a czasem także nieprzyjemnym zapachem. Garnki żeliwne nie powinny być wykorzystywane zatem do gotowania makaronu, kompotu itp. Nie należy przechowywać w nich również konfitur. Żeliwne naczynia sprawdzają się idealnie w przygotowaniu tzw. „jednogarnkowych potraw” typu bigos, w przygotowaniu zapiekanki, duszeniu mięs, itp.

W przypadku:

- nieodpowiedniego użytkowania
- nieodpowiedniego i niewłaściwego przechowywania
- niestosowania się do zaleceń wynikających z instrukcji
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw
- pojawienie się rdzy będącej skutkiem niewłaściwej pielęgnacji

reklamacje nie będą uwzględniane

Gwarancja nie obejmuje:

- cięć i zadrapań, będących wyłącznie efektem wizualnym
- przegrzania naczyń
- nieodpowiedniego użycia i przechowywania
- uchwytów naczyń żeliwnych