

JAK DBAĆ O NACZYNIA KUCHENNE KYOCERA

Naczynia kuchenne z powłoką ceramiczną oferują doskonałą przewodność ciepłą, równomiernie rozpraszają i zatrzymują ciepło na całej nieprzywierającej powierzchni. Powłoka ceramiczna jest bezpieczna i nietoksyczna.

Odpowiednie użytkowanie i dbanie o naczynia Kyocera zgodnie z poniższymi wytycznymi zapewni bezproblemowe korzystanie:

- Umyj patelnię ciepłą wodą przed pierwszym użyciem. Dokładnie osusz ją ręcznikiem, a następnie nawilż powierzchnię olejem do gotowania. Wytrzyj czystą papierową ściereczką ceramiczną powłokę, aby usunąć nadmiar oleju. Zaleca się używanie oleju do gotowania i unikanie tłuszczu do gotowania w formie sprayów, które mogą z czasem powodować gromadzenie się osadów.
- Używaj tylko drewnianych, silikonowych, plastikowych lub nylonowych narzędzi kuchennych do kontaktu z naczyniami. Unikaj używania metalowych narzędzi kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię pokrytą powłoką ceramiczną.
- Lekko nawilż wewnętrzną powierzchnię naczyń z powłoką ceramiczną olejem na początku gotowania, chyba że gotowane jedzenie ma wysoką zawartość tłuszczu. Stosowanie oleju pomoże uniknąć przypalenia powierzchni.
- Gotuj na małym lub średnim ogniu, ponieważ naczynia równomiernie się nagrzewają i dobrze utrzymują ciepło. Patełnie są przystosowane do używania w piekarniku w temperaturze do 200°C. Używanie wysokiej temperatury powoduje, że jedzenie przywiera do patelni, co może spowodować jej odbarwienie lub uszkodzenie powierzchni. Unikaj pozostawiania pustych naczyń na gorącej płycie grzewczej lub palniku, aby nie doszło do ich uszkodzenia.

PIELĘGNACJA

- Natychmiast po gotowaniu przepłucz patelnię ciepłą wodą, aby usunąć nadmiar jedzenia i tłuszczu. Nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących, w tym wybielaczy na bazie chloru. Można jednak używać wybielacza na bazie tlenu, który nie zawiera chloru.
- Czyść naczynia kuchenne ciepłą wodą i miękką gąbką lub ściereczką. Jeśli przypalone jedzenie jest przyklejone do patelni, namocz ją w gorącej wodzie przez 30 minut przed myciem.
- Unikaj używania zmywarki do naczyń. Dokładnie wypłucz i osusz przed przechowywaniem.
- Czyszczenie patelni może stać się trudne, gdy na jej powierzchni znajduje się zwęglona warstwa tłuszczu lub oleju tworząca warstwę na powierzchni zapobiegającą przywieraniu. Jeśli tak się stanie, jedzenie będzie przyklejać się do patelni. Aby usunąć

warstwę, delikatnie wyszoruj ją pod wodą, używając gąbki melaminowej. Warstwa powinna zejść.

PRZECHOWYWANIE

Przechowuj naczynia kuchenne w taki sposób, aby nie były układane jeden na drugim. Jeśli powierzchnia pokryta ceramiką będzie ocierać się o inne metalowe patelnie i garnki, może to spowodować uszkodzenia lub zarysowania powierzchni.