

# GreenPan™ kezelési és használati útmutató

## **1) Fontos biztonsági figyelmeztetések**

### **Használat előtt olvasson el minden biztonsági figyelmeztetést alaposan és figyelmesen!**

- Ne engedje gyermekét a tűzhely közelébe főzés közben.
- A sérülések elkerülése érdekében mindig körültekintően használja a forró edényeket.
- Biztonsági okokból sose hagyja felügyelet nélkül az edényeket használat közben, ill. biztosítsa, hogy az edények fülei nem lógnak túl a tűzhely szélein.
- Kerülje, hogy az edények fülei forró hőt sugárzó rész felé kerüljenek, mivel attól azok forróvá válhatnak.
- Az edények fülei tervezésekor törekedtünk arra, hogy azok minél kevésbé vezessék a hőt. Azonban hosszabb használat után a fedők és a fülek is felforrósodhatnak. Ezért mindig óvatosan fogja meg a fedőket, ill. emelje meg az edényt a füleinél fogva. Óvatosan érintse meg rövid ideig azokat, hogy ellenőrizze, nem túl meleg-e. Használjon edényfogó kesztyűt és edényalátétet, amennyiben szükségesnek ítéli.
- A forró sütőből mindig kesztyűvel vegye ki az edényt.
- Bakelit és rozsdamentes acél fülű, ill. üveg fedőkkel rendelkező edényeknél első használat előtt mindig ellenőrizze azok hőállóságát.

## **2) Használati tanácsok**

### **Az első használat előtt:**

- Távolítsa el minden csomagolást, ill. címkét az edényről. (Kérjük, gondoskodjon a szemét újrahasznosítást lehetővé tevő kezeléséről, amennyiben az lehetséges.)
- Mossa el az edényt langyos, mosogatószeres vízzel; öblítse el és törölje szárazra egy puha törölkendővel.

### **Tanácsok, melyek megakadályozzák az Ön GreenPan™ termékének eldeformálódását:**

- Üresen ne melegítse az edényt magas hőmérsékleten.
- Miközben előmelegít egy edényt vagy serpenyőt, sose hagyja felügyelet nélkül.
- Ne engedje, hogy az edény üresen túlmelegedjen a tűzhelyen.
- Ne tegye a meleg edényt rögtön a használat után hideg víz alá.

### **Tanácsok, melyekkel energiát takaríthat meg és a legjobb eredményt kapja:**

- Mindig az edény talpának átmérőjéhez legjobban illeszkedő tűzhelyálláson használja azt.
- Amennyiben gáztűzhelyet használ, a gáz megfelelő beállításával kerülje el, hogy a lángok az edény oldalaira felcsapjanak.
- Ételmelegítéshez, pároláshoz vagy szószok készítéséhez alacsony fokozatot használjon.
- A megfelelő fokozat beállítása nagyon fontos. Az alacsonyabb fokozatok nem csak energiát takarítanak meg, de elkerülheti, hogy az edények túl forróvá váljanak. A kerámia főzőlapok a hőt sokkal hatékonyabban tárolják és közvetítik, így lehetővé teszik, hogy számos protein-gazdag étel gyorsabban készüljön el.
- Energiatakarékossági szempontok miatt is javasoljuk, hogy ne mosogatógépben tisztítsa az edényeit.

### **Tanácsok a legjobb étel elkészítéséhez:**

- Mindig tiszta edénnyel kezdjen a főzéshez. Alaposan mossa el az edényt egy puha mosogató ruhával vagy szivaccsal. Tárolás előtt is távolítsa el minden étel- és zsiradék-maradékot az edényről.
- A hozzávalókat 10 perccel a főzés előtt vegye ki a hűtőszekrényből.
- Vigyázzon, hogy az edény ne essen le a padlóra, ill. biztosítsa, hogy az edény felülete ne sérüljön meg, ill. az edény ne deformálódjon, mivel ezektől megsérülhet a tapadásmentes kerámia bevonat is, mely így elveszítheti tapadásmentes tulajdonságát.
- Ne feledje az edényt előmelegíteni, ill. hagyja, hogy a főzéshez használt zsiradék 1 percet melegedhessen az étel hozzáadása előtt.
- Ha az étel főzés közben leragad, locsoljon egy kevés vizet az edény azon részére, ahol az étel leragadt. Így gőz képződik, mely megemeli a leragadt ételt.
- **Fontos: Kérjük vegye figyelembe azt, hogy normális folyamat ha az edény tapadásmentes tulajdonsága egy idő után csökken. Ezt a folyamatot pedig gyorsítja, ha a tapadásmentes réteget magas hőmérsékletnek teszi ki, melynek következtében elszenesedik az edényben az étel és a zsiradék.** A szabadalmaztatott Thermolon™ tapadásmentes bevonat rövid ideig elviseli, ha véletlenül akár 450°C-ig is felmelegítik. Ez azt jelenti, hogy ha véletlenül túlhevíti is az edényt, semmilyen mérgező anyag, gáz sem szabadul fel a bevonatból. Ezen felül a bevonat maga sem sérül, nem hólyagosodik fel vagy válik el az edénytől. Amennyiben a tapadásmentes bevonat kezd elhalványodni, abban az esetben a vastag és kemény kerámia alapbevonat lehetővé teszi, hogy az edény úgy viselkedjen, mint a hagyományos bevonattal rendelkező öntöttvas edények.

### **Olaj és zsíradék használata:**

- Olaj vagy vaj használatát javasoljuk. Vegye figyelembe, hogy a zsíradékok széles hőmérsékleti tartományban használhatóak, azonban egyes olajok és zsírok alacsonyabb hőmérsékleten kezdenek égni. Javasoljuk az olíva vagy a kókusz olaj használatát, mivel azok egészségesek és viszonylag magas az égési pontjuk.
- Az edénye magas hővezető-képességének és Thermolon™ bevonatnak köszönhetően az étel és a zsíradék gyorsan megéghet, elszenesedhet. Ezért mindig alacsony vagy közepes fokozatosan használja az edényt, kizárólag akkor használjon magas fokozatot, mikor ezt a folyamat kifejezetten megkívánja (pirítás, barnítás, stb.).
- Ne használjon olaj-sprayket. Ezek használatakor bármilyen edényen kialakulhat egy vékony, letapadt olajréteg, amit utána igen nehéz eltávolítani.
- Olaj használatakor finoman oszlassa azt szét az edény felületén.

### **Kiegészítők:**

- Sose használjon fém eszközöket semmilyen tapadásmentes felületen. Műanyag, gumi vagy fa eszközök használatával hosszabb ideig használhatja az edényt.
- Sose vágja vagy szeletelje az ételt az edényben.

### **3) Ápolás és tisztítás:**

- Használat után hagyja az edényt lehűlni, majd alaposan mossa el azt.
- A forró edényt vízbe téve azon visszafordíthatatlan deformálódásokat okozhat.
- A GreenPan™ termékek könnyen és kényelmesen tisztíthatóak. Mosogatógépben történő tisztítás során a kerámia tapadásmentes bevonat tulajdonságai romolhatnak a kemény víz, ill. a mosogatószeres vízben általában használt agresszív alkáli összetevők miatt. Az edénye tulajdonságainak megőrzése miatt azt ajánljuk, hogy azt meleg (kézi) mosogatószeres vízben tisztítsa. Öblítse el majd törölje szárazra egy puha konyharuhával vagy papír törülközővel.
- SOSE HASZNÁLJON fém vagy nylon dörzsszivacsokat. A legjobb, ha puha mosogatórongyot vagy szivacsot használ.
- SOSE HASZNÁLJON tűzhelytisztítót vagy súrolószert, vagy olyan anyagot, melyben klóros fehérítő található. Sose kaparja a tapadásmentes bevonatot.
- Amennyiben fekete foltok jelennek meg a tapadásmentes felületen, valószínűleg az edény tartósan magas hőmérsékletnek volt kitéve miközben olyan olajokkal vagy zsíradékkal főzött, melyek égtek. Ezáltal elszenesedett olaj és zsírrétegeket képződhetek az edény felületén. E folyamatok gyorsítják a tapadásmentesség elvesztését. Amennyiben ilyen történik, távolítsa el minden ételmaradékot az edényből, részben töltsen meg azt vízzel, majd forralja azt fel. Ezt követően kapcsolja le a tűzhelyet és hagyja az edényt lehűlni. Ezután a megégett ételmaradék könnyedén eltávolítható az edényből.
- Komolyabb odaéégéseknél áztassa be az edényt mosogatószeres vízbe pár óráig, majd puha ruha dörzsölésével próbálja meg az ételmaradékot eltávolítani az edényből. Ne használjon semmilyen dörzsölő tisztítószert, durva súroló párnákat vagy acélszivacsokat, mivel ezek károsítják a tapadásmentes bevonatot.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az edényt tisztán rakja el.
- Apróbb felületi foltok, elszíneződések a tapadásmentes felületen természetesek. A fekete és a Thermolon™ bevonatok között az egyetlen különbség, hogy a szennyeződések és egyéb foltok a szürke Thermolon™ bevonaton könnyebben meglátszanak.
- Halogén és kerámia tűzhelyek – Ügyeljen arra, hogy sem a tűzhely, sem a GreenPan™ edény ne legyen szennyezett, különben az edény használat közben könnyen összekarcolhatja a tűzhely felületét.

*Kívánjuk, hogy sok örömet okozzon Önnek főzése közben a Thermolon™ bevonatos GreenPan™ terméke!*