

BergHOFF®

Yes, you're right!

FernoGreen
FlowerBase & 

**NOWOŚĆ: FERNOGREEN – NIEZWYKŁA POWŁOKA
ZAPOBIEGAJĄCA PRZYWIERANIU
DNO FLOWERBASE : DOSTOSOWANE DO INDUKCJI**

**GOTOWANIE W NACZYNIACH
Z POWŁOKĄ FERNOGREEN**



FernoGreen FlowerBase &

01 FernoGreen i FlowerBase

FernoGreen

Zapobiegająca przywieraniu powłoka FernoGreen stanowi owoc nieustających wysiłków firmy BergHOFF na rzecz tworzenia najlepszych naczyń do gotowania. FernoGreen to wielowarstwowa i wolna od kwasu PFOA powłoka nowej generacji. Jej kolejne warstwy zostały wzmocnione poprzez dodanie wyjątkowo twardych substancji, zaś znakomite właściwości w zakresie zapobiegania przywieraniu potraw to zasługa nowoczesnych rozwiązań inżynierskich.

Warto podkreślić, że FernoGreen nie tylko gwarantuje gotowanie bez przywierania, lecz także pozytywnie wpływa na nasze zdrowie i stan środowiska naturalnego. Nowa powłoka firmy BergHOFF nie zawiera bowiem kwasu PFOA, ołowiu ani kadmu. A ponieważ potrawy nie przywierają do powierzchni naczyń z tą powłoką, możemy ograniczyć użycie tłuszczu lub całkiem z niego zrezygnować podczas smażenia. Dodatkowy atut FernoGreen to wysoka odporność na zadrapania i otarcia.

Naczynia firmy BergHOFF z nową powłoką odciążają środowisko naturalne w jeszcze jeden sposób: jej wzmocniona, wielowarstwowa struktura wydłuża okres użytkowania naczyń. Dzięki temu patelni i garnków nie trzeba wymieniać tak często jak dotychczas. Naczynia z FernoGreen są również łatwe w czyszczeniu, nie ma zatem potrzeby stosowania silnych detergentów i dużej ilości wody.

“ Dodatkowy atut FernoGreen to wysoka odporność na zadrapania i otarcia ”

FlowerBase

Dno FlowerBase firmy BergHOFF (postępowanie patentowe w toku) zapewnia stały i równomierny kontakt dna garnka lub patelni ze strefą gotowania płyty grzewczej. Jego unikalna konstrukcja wyklucza możliwość odkształcenia. W ten sposób ciepło błyskawicznie i równomiernie rozprowadzane jest na całej powierzchni naczynia.

Dno FlowerBase zostało zastosowane w naczyniach z odlewem aluminium (które gwarantują czterokrotnie szybszą dystrybucję ciepła niż stal nierdzewna). Ponieważ jego struktura obejmuje materiał ferromagnetyczny, FlowerBase umożliwia gotowanie na płytach indukcyjnych. Od powszechnie używanych rozwiązań FlowerBase odróżnia ponadto lepsze zespolenie dna z korpusem naczynia, co zwiększa wytrzymałość i energooszczędność produktu. Oprócz płyt indukcyjnych dno FlowerBase może być rzecz jasna zastosowane na wszelkich innych typach pól grzewczych.

Inteligentne rozwiązania dzięki unikalnemu połączeniu

Łącząc powłokę FernoGreen z naczyniami wyposażonymi w dno FlowerBase, BergHOFF oferuje Państwu serię naczyń do gotowania, które w inteligentny sposób łączą zdrowe gotowanie, długowieczność oraz łatwość obsługi.

“ Inteligentne połączenie zdrowego gotowania, długowieczności oraz łatwej obsługi ”



BergHOFF®

Yes, you're right!

„Chcę gotować
w naczyniach,
które pozwolą
mi żyć zdrowo
i w zgodzie z
naturą”

“Szukam patelni,
do której nic się
nie przyklei”

Oto rozwiązanie Twoich dylematów:

Wybierz „zdrową” patelnię, do której nic się nie przyklei
Gotuj w naczyniach z powłoką zapobiegającą
przywieraniu, które dbają o Twoje zdrowie oraz
środowisko naturalne



Naczynia marki BergHOFF z powłoką FernoGreen:

większa wytrzymałość i zero przywierania | bez PFOA | bez ołowiu | bez kadmu |
smażenie z niewielką ilością lub bez dodatku tłuszczu | wielowarstwowa, mocna
struktura: wyjątkowa odporność na otarcia i zużycie | łatwe w czyszczeniu



FernoGreen

02

Kilka porad dotyczących zachowania i udoskonalenia właściwości naczyń do gotowania firmy BergHOFF z powłoką zapobiegającą przywieraniu FernoGreen



Przed pierwszym użyciem:

- Po wypakowaniu naczynia należy umyć miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Następnie dobrze opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Przed pierwszym gotowaniem: rozgrzać naczynie na polu grzewczym ustawionym na niską moc, natrzeć powłokę zapobiegającą przywieraniu olejem roślinnym i odstawić do ostygnięcia. Następnie przy pomocy ręcznika kuchennego zebrać pozostały na powierzchni olej. Zabieg ten pozwoli zahartować powłokę oraz polepszy jej właściwości. Opisaną procedurę warto od czasu do czasu powtarzać, zwłaszcza za każdym razem, gdy naczynie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas.

Gotowanie w naczyniach z powłoką FernoGreen

- Przed przystąpieniem do gotowania należy zawsze sprawdzić, czy naczynie jest czyste.
- Składniki należy wyjąć z lodówki co najmniej 10 minut przed rozpoczęciem gotowania, tak aby osiągnęły temperaturę pokojową.
- Jeśli z uwagi na smak lub fakturę potraw zdecydują się Państwo użyć oleju, przed umieszczeniem produktów w naczyniu olej należy rozgrzewać przez 1-2 minuty przy niskim lub średnim ustawieniu pola grzewczego. Warto trochę poeksperymentować, aby znaleźć optymalne ustawienie.
- Nie wolno nagrzewać pustych naczyń (np. po wyparowaniu cieczy). Naczyń nie wolno też nagrzewać zbyt długo.
- Należy zawsze gotować przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Ustawienie maksymalne jest dopuszczalne wówczas, gdy naczynie zostało napełnione płynem w celu ugotowania składników (np. makaronu).
- Powłoka FernoGreen wykazuje dużą odporność na zadrapania metalowymi przyborami. Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, zalecamy jednak stosowanie akcesoriów z bambusa, silikonu, nylonu lub drewna.
- Garnki i patelnie (bez rączek z tworzyw sztucznych) mogą być umieszczane w piekarnikach rozgrzanych do temperatury 260 °C/500 F. Aby uniknąć oparzeń, podczas wyjmowania należy używać specjalnych nakładek na uchwyty lub rękawic ochronnych. Niektóre modele naczyń BergHOFF (np. patelnie Scala) posiadają odkręcane rączki, które przed

włożeniem naczynia do piekarnika należy koniecznie zdjąć. Do piekarnika nie wolno wkładać naczyń wyposażonych w przytwierdzone na stałe uchwyty z materiałów syntetycznych.

Jak oszczędzać energię

- Należy gotować na polu grzewczym/palniku, którego średnica jest porównywalna ze średnicą dna wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie płomień powinien być ustawiony tak, by nie wykraczał poza obręb dna i nie obejmował ścianek naczynia.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Przed zanurzeniem w wodzie naczynie powinno w sposób naturalny ostygnąć.
- Ponieważ powłoka FernoGreen jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, zalecamy mycie ręczne.
- Naczynia myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą detergentu przeznaczonego wyłącznie do mycia ręcznego. Nie wolno stosować silnych produktów czyszczących opartych na kwasach cytrusowych lub z dodatkiem chlorowych wybielaczy. Ciepła woda z detergentem oraz miękką gąbką lub ściereczką wystarczą. Unikać przyborów do czyszczenia z wełny stalowej lub nylonu, środków do czyszczenia piekarników oraz wszelkich substancji powodujących ścieranie, z dodatkiem chlorowych wybielaczy lub na bazie cytrusów. Opłukać ciepłą wodą i bezpośrednio po umyciu wytrzeć do sucha miękką tkaniną. Gruntowne czyszczenie naczyń jest niezwykle istotne, ponieważ przy następnym użyciu nieusunięte resztki jedzenia spowodują przywieranie potraw.
- Jeżeli po gotowaniu pozostałości jedzenia przywra do powierzchni naczynia, można się ich łatwo pozbyć w następujący sposób: naczynie napełnić wodą (tak, aby zakrywała dno), a następnie odstawić do odmoknięcia na polu grzewczym ustawionym na niską moc (woda nie powinna się gotować). W żadnym wypadku do czyszczenia nie wolno stosować narzędzi metalowych.
- Jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, tak aby dno naczynia na górze nie zarysowało powierzchni naczynia na dole.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Podczas gotowania dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu kuchenki.
- Aby uniknąć oparzeń, gorące naczynia przenosić/przesuwać zawsze z najwyższą ostrożnością.
- Ze względów bezpieczeństwa w trakcie użytkowania naczyń nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Ponadto uchwyty nie powinny wystawać poza obręb kuchenki.
- Uchwyty nie powinny być ustawione nad gorącym palnikiem z uwagi na możliwość nagrzania.
- Uchwyty naczyń skonstruowane są tak, by zminimalizować transfer ciepła. Pomimo to w wyniku długotrwałego gotowania pokrywy i uchwyty mogą się nagrzewać.
- Podczas zdejmowania pokrywy oraz ujmowania uchwytów zachować najwyższą ostrożność. Aby sprawdzić, czy uchwyty się nie nagrzały, należy najpierw lekko ich dotknąć. W razie potrzeby skorzystać z rękawic lub ściereczek.
- Wyjmując naczynia z gorącego piekarnika należy zawsze korzystać z rękawic.

“ Naczynia z FernoGreen są również łatwe w czyszczeniu ”



BergHOFF®

Yes, you're right!

261 jaj (żółtkiem do góry),
128 omletów, 62 steki,
354 naleśniki, ... *

zero PFOA, bez ołowiu, bez kadmu
1 patelnia

* ... tendencja wzrostowa



Naczynia marki BergHOFF z powłoką FernoGreen:

większa wytrzymałość i zero przywierania | bez PFOA | bez ołowiu | bez kadmu |
smażenie z niewielką ilością lub bez dodatku tłuszczu | wielowarstwowa, mocna
struktura: wyjątkowa odporność na otarcia i zużycie | łatwe w czyszczeniu



BergHOFF®

Yes, you're right!

162 steki – w tym 58 T-bone, 198 omletów, naleśniki, naleśniki ... *
zero PFOA, bez ołowiu, bez kadmu
1 patelnia

* ... tendencja wzrostowa



Naczynia marki BergHOFF z powłoką FernoGreen:

większa wytrzymałość i zero przywierania | bez PFOA | bez ołowiu | bez kadmu |
smażenie z niewielką ilością lub bez dodatku tłuszczu | wielowarstwowa, mocna
struktura: wyjątkowa odporność na otarcia i zużycie | łatwe w czyszczeniu





Nois sp. z o.o. / ul. Jutrzenki 12, 02-233 Warszawa

Telefon: +48 22 5753999

Faks: +48 22 5753998

eMail: biuro@berghoffworldwide.com.pl