

# Instrukcja obsługi naczyń do gotowania marki *BergHOFF* z powłoką **FernoCeramic**

Szanowni Państwo!

Gratulujemy zakupu naczyń do gotowania marki *BergHOFF* z powłoką **FernoCeramic**. Miło nam poinformować, że weszli Państwo w posiadanie produktu wykonanego z użyciem **wyjątkowo innowacyjnej, przyjaznej dla środowiska i wytrzymałej powłoki ceramicznej**. Aby móc przez wiele lat korzystać z jej zalet, **należy jednak koniecznie zastosować się do kilku prostych wskazówek** dotyczących techniki przygotowywania potraw, użytkowania i konserwacji. Powłoka ceramiczna zdecydowanie góruje nad tradycyjnymi teflonowymi powłokami zapobiegającymi przywieraniu, wymaga jednak całkowitej innej eksploatacji. Dlatego zalecamy uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Mamy nadzieję, że naczynia do gotowania marki *BergHOFF* będą Państwu towarzyszyły w wielu kulinarnych odkryciach.

## 1. Powłoka **FernoCeramic** a tradycyjne powłoki teflonowe

Wyroby z powłoką ceramiczną zachowują się inaczej niż wyroby z tradycyjną powłoką teflonową ze względu na inne właściwości oraz różnice w procesie produkcji. **Produkty pokryte teflonem** wypalane były w piecach wraz z powłoką, natomiast w trakcie nanoszenia teflonu na powierzchnię naczyń jako łącznika używano kwasu perfluorooktanowego (PFOA), aby zniwelować różnice cieplno-przewodnicze pomiędzy aluminium i teflonem. Substancja ta jest jednak szkodliwa dla ludzi, zaś w wyniku uszkodzenia powłoki może dostać się do organizmu człowieka. Ponadto naczynia z teflonem mają obniżoną odporność na wysokie temperatury – utrata własności, dzięki którym potrawy nie przywierają do powierzchni, następuje już w temperaturze 280°C. Ze względu na dużą podatność na zarysowania łatwo dochodzi również do mechanicznego uszkodzenia powłoki teflonowej. Patelni i garnków z teflonem nie wolno też używać do przechowywania potraw w lodówce, mogą bowiem wydzielać się z nich różne szkodliwe związki chemiczne.

Tymczasem **naczynia z powłoką ceramiczną** produkowane są na zimno, **bez użycia szkodliwego kwasu perfluorooktanowego**. Oznacza to, że ich użytkowanie nie niesie ze sobą żadnych konsekwencji zdrowotnych, nawet w przypadku uszkodzenia powłoki, przygotowywane potrawy są zdrowsze i charakteryzują się lepszymi walorami smakowymi. Ze względu na brak wysokiej temperatury w procesie technologicznym, **naczynie musi zostać zahartowane przez użytkownika od razu po zakupie** (patrz część „Użytkowanie”). Zahartowana powłoka jest **sześciokrotnie bardziej wytrzymała** niż tradycyjne powłoki teflonowe i **odporna na temperatury do 450°C**. Ponadto w przeciwieństwie do naczyń z powłoką teflonową zawierającą kwas PFOA, garnki i patelnie z powłoką ceramiczną **można bezpiecznie przechowywać wraz z jedzeniem w lodówce** bez groźby uwolnienia się szkodliwych związków chemicznych.

## 2. Użytkowanie

**PRZYGOTOWANIE NACZYŃ DO UŻYCIA:** po wypakowaniu, z naczyń należy usunąć wszystkie naklejki (również te na wewnętrznej stronie dna). Następnie naczynia umyć miękką gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu w płynie, dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. **Przed pierwszym użyciem naczynie z**

**powłoką FernoCeramic należy koniecznie zahartować, dzięki czemu powłoka zostanie utwardzona i będzie dużo mniej podatna na uszkodzenia.**

W tym celu zakupiony produkt napelnić wodą i podgrzać do temperatury 150 - 180°C. Następnie wylać wodę i pozostawić patelnię/garnek do ostygnięcia. Czynność powtórzyć od 3 do 5 razy.

**SPOSÓB UŻYCIA:** należy pamiętać, że procedura smażenia potraw w patelniach z powłoką ceramiczną różni się zasadniczo od sposobu użytkowania naczyń z powłoką teflonową. O ile w przypadku teflonu produkty można umieszczać na zimnym tłuszczu i wraz z nim rozgrzewać całą patelnię, **stosując naczynia z powłoką ceramiczną składniki należy kłaść tylko na rozgrzany tłuszcz**, w przeciwnym bowiem razie potrawa przyklei się do dna.

Poniżej szczegółowy opis procedury smażenia:

- na zimną, czystą patelnię wlać odrobinę tłuszczu. Ponieważ rozgrzany olej staje się rzadszy i spływa do krawędzi patelni, do smażenia składników o płynnej konsystencji (takich jak jajka czy placki ziemniaczane) należy stosować tłuszcze zwierzęce (masło lub słoninę). Mięsa, warzywa, itp. można smażyć zarówno na tłuszczach zwierzęcych, jak i roślinnych
- rozgrzać patelnię, **ustawiając źródło ciepła na średnią moc**. Ponieważ aluminium i jego odlew błyskawicznie się nagrzewają, takie ustawienie temperatury w zupełności wystarczy, wykluczając groźbę przypalenia. Następnie sprawdzić, czy tłuszcz jest wystarczająco rozgrzany i umieścić na patelni składniki. Temperaturę tłuszczu można skontrolować na kilka sposobów:
  - ✓ przechylając garnek lub patelnię, sprawdzić, czy nad powierzchnią oleju unosi się delikatny, biały dymek
  - ✓ wrzucić na patelnię kulkę z miąższu chleba. Gwałtowne kipienie wokół kulki to znak, że olej jest gotowy do smażenia. Natomiast pojawienie się lekko wyczuwalnego zapachu dymu świadczy o tym, że można przystąpić do smażenia w głębokim tłuszczu
  - ✓ do tłuszczu wrzucić kawałek surowego ziemniaka, który powinien szybko się zarumienić bez podgotowania
  - ✓ gotowość tłuszczu do smażenia można również sprawdzić przy pomocy połówek cebuli. Cebula po zanurzeniu w oleju powinna momentalnie nabrać złotego koloru
- potrawę smażyć do uzyskania pożądanego efektu. Należy pamiętać, że **początkowo składniki mogą delikatnie przywrzeć** do dna, ale w procesie smażenia ich pory zamkną się, wytworzy się rumiana skórka i przyrządzone produkty będzie można z łatwością odwrócić na drugą stronę – **nie ma więc potrzeby odrywania ich z użyciem siły i narzędzi**. W trakcie eksploatacji **zaleca się stosowanie łopatek i narzędzi z bambusa, drewna, nylonu lub silikonu**. Po zahartowaniu powłoka wytrzymuje również kontakt z przyborami metalowymi, ale by uniknąć przypadkowego zadrażnienia odradzamy ich użytkowanie.

### **3. Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja naczyń z powłoką ceramiczną**

Aby na wiele lat zachować właściwości naczynia i za każdym razem osiągać znakomite efekty kulinarne, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- po każdym użyciu naczynie umyć miękką gąbką lub szmatką, w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu w płynie, a następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. **Przed przystąpieniem do czyszczenia patelnia/garnek powinny ostygnąć. Zalanie gorącego naczynia zimną wodą może spowodować odkształcenie materiału!**

- należy zwrócić uwagę, by z powłoki ceramicznej gruntownie usunąć wszelkie zabrudzenia. **Nieusunięte pozostałości jedzenia powodują przywieranie potraw przy następnym smażeniu.** W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń/przypalonych resztek, w naczyniu należy podgrzać wodę z dodatkiem płynnego środka myjącego, a następnie usunąć zabrudzenie szorstką częścią gąbki kuchennej. W żadnym wypadku **do czyszczenia nie wolno stosować druciaków, metalowych łopatek, welny stalowej** ani innych tego rodzaju przedmiotów

- do czyszczenia **nie wolno stosować środków chemicznych na bazie kwasu cytrynowego, chlorowych wybielaczy lub substancji żrących**

- w celu usunięcia plam lub wapiennego nalotu powstającego na skutek wytrącania się soli mineralnych powierzchnię naczynia należy lekko przetrzeć gąbką nasączoną octem, sokiem z cytryny lub rozcieńczonym kwasem cytrynowym

- naczyń z powłoką ceramiczną **nie należy myć w zmywarkach** – zalecamy mycie ręczne

- **nie stawiać pustej patelni na ogień!** Pusta patelnia z odlewu aluminium postawiona na maksymalnym ogniu w ciągu 3 minut nagrzewa się do 300 °C. Wysoka temperatura może doprowadzić do szybkiego spalania tłuszczu i wytworzenia smolistego dziegciu. Szklane pokrywki należy chronić przed gwałtowną zmianą temperatury i nie wstawiać naczyń z mrożonymi lub mocno schłodzonymi produktami bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika. Nie wolno też kłaść gorącej pokrywki na zimnym stole (należy użyć drewnianej podstawki lub suchego ręcznika)

- w razie nieużywania przez dłuższy czas co jakiś czas na powierzchni patelni należy **rozprowadzić papierowym ręcznikiem niewielką ilość oleju słonecznikowego.** Zabieg ten przyczyni się do zachowania właściwości powłoki

- jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, **między kolejne elementy należy umieścić np. ręcznik kuchenny,** tak aby naczynie na górze nie spowodowało zadrapań i obić powierzchni naczynia na dole

- w przypadku patelni z odkręcaną rączką należy od czasu do czasu **sprawdzać wytrzymałość mocowania uchwytu.**

Dystrybutor: Nois sp. z o.o.

02-233 Warszawa, ul. Jutrzenki 12

[www.berghoff.pl](http://www.berghoff.pl)