



## **NACZYNIA DO GOTOWANIA VIRGO**

Naczynia Virgo to doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy przywiązują szczególną wagę do zdrowego gotowania. Umożliwiają one przypiekanie, smażenie i przyrumienianie bez użycia tłuszczu lub oleju oraz pozwalają na zachowanie witamin, minerałów oraz walorów smakowych potraw dzięki gotowaniu z niewielką ilością lub bez użycia wody. Przygotowanie dietetycznych posiłków nie będzie więc już problemem! Ponadto powłoka Ferno Ceramic, która zapobiega przywieraniu produktów, gwarantuje jakość, wytrzymałość oraz znakomitą wydajność.

Warto też dodać, że naczynia Virgo wyróżniają się charakterystycznym, kolorowym designem, dzięki któremu na Państwa stole zawsze gościć będzie słońce – i to niezależnie od tego, czy podadzą w nich Państwo lekkie i świeże potrawy lata, czy też pożywne i ciepłe dania zimowe. Nie pozostaje więc nic innego, niż rozkoszować się gotowaniem w naczyniach Virgo i oczarować rodzinę i gości smakołykami przygotowanymi z miłością i troską.

- Wykonane z odlewu aluminium, który zapewnia oszczędność energii oraz szybkie i równomierne rozprzewadzenie ciepła.
- Pokryte dwuwarstwową, zapobiegającą przywieraniu potraw powłoką Ferno Ceramic, która jest najnowszym osiągnięciem firmy BergHOFF, gwarantuje jakość, wytrzymałość oraz znakomitą wydajność:

## *BergHOFF®*

- unikalna, fantazyjna warstwa wierzchnia, która pokryta jest plamkami i umożliwia wygodne wyjmowanie żywności i łatwe czyszczenie.
- twarda warstwa spodnia, która zapewnia dużą odporność na zadrapania i przetarcia (nie dotyczy to jednak zadrapań spowodowanych częstym użyciem metalowych narzędzi kuchennych).
- W trakcie gotowania długie, czarne rączki wykonane z bakelitu nie nagrzewają się, co zwiększa bezpieczeństwo użycia. Naczyn Virgo nie należy jednak stosować w piekarnikach, może to bowiem doprowadzić do uszkodzenia uchwytów.
- Atrakcyjny i rzucający się w oczy design.
- Bardzo łatwe w czyszczeniu (do większości zabrudzeń wystarczy papierowy ręcznik kuchenny lub wilgotna ściereczka).
- Długich zdejmowanych rączek nie należy umieszczać w zmywarce. Aby wydłużyć okres użytkowania, nie jest również zalecane mycie w zmywarce samych naczyń.
- Dostosowane do palników gazowych i elektrycznych oraz płyt vitroceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.
- Praktyczny dzióbek na każdym naczyniu sprawia, że wylewanie płynów nie grozi już rozlaniem. W pokrywie naczyń znajdują się otwory, wylewanie wody jest więc łatwe i bezpieczne, ponieważ nie wymaga zdejmowania pokrywy.
- Na każdej szklanej pokrywie znajduje się dodatkowy, ergonomiczny uchwyt.
- Szklaną pokrywę można w każdej chwili umieścić w pionowej pozycji na korpusie naczynia. Dzięki temu w trakcie gotowania i podawania jedna ręka jest zawsze wolna.
- Naczynia Virgo umożliwiają zdrowe gotowanie (z niewielką ilością lub bez użycia wody) oraz smażenie (bez masła i oleju), a także zachowanie witamin, minerałów i walorów smakowych. Doskonale nadają się do przygotowywania potraw dietetycznych i bez soli.
- Zapakowane w estetyczne, kolorowe pudełko prezentowe.

### Wskazówki dotyczące użytkowania:

- po wypakowaniu z naczynia należy usunąć wszelkie naklejki, a następnie umyć je miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Potem dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przed pierwszym rozgrzaniem naczyń na wewnętrznej stronie garnka lub patelni należy rozproszyc papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką niewielką ilość oleju roślinnego. Zabieg ten przyczyni się do utwardzenia powierzchni naczynia i dodatkowo wpłynie na właściwości, dzięki którym całkowicie naturalna powłoka ceramiczna nie powoduje przywierania produktów. Jest on również wskazany przed przechowywaniem naczyń przez dłuższy czas
- do gotowania należy używać czystych naczyń
- jeżeli z uwagi na smak lub jego teksturę używają Państwo oleju, przed umieszczeniem w naczyniu składników olej należy podgrzewać przez minutę lub dwie przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Aby znaleźć najlepsze ustawienie warto trochę poeksperymentować
- nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania płynów z naczynia. Naczynie nie powinno być podgrzewane przez zbyt długi czas
- najwyższe temperatury należy stosować wyłącznie wtedy, gdy garnek jest wypełniony płynem i używany do gotowania w temperaturze wrzenia (np. makaronu) lub do smażenia w głębokim tłuszczu
- chociaż powłoka FernoCeramic jest sześciokrotnie bardziej wytrzymała niż tradycyjne powłoki, użycie metalowych narzędzi może doprowadzić do zadrapania powierzchni. Zarysowania nie są objęte gwarancją. Aby zabezpieczyć naczynia przed uszkodzeniami i wydłużyć okres ich użytkowania, zalecamy stosowanie narzędzi bambusowych, silikonowych, nylonowych lub drewnianych.
- Nie wolno kroić pokarmów znajdujących się w naczyniu ani nakłuwać jego powierzchni, może to bowiem spowodować jej uszkodzenie

## **Czyszczenie i pielęgnacja**

- przed przystąpieniem do czyszczenia naczynie powinno ostygnąć, ponieważ zimna woda doprowadzi do powstania odkształceń
- naczynia z powłoką są wprawdzie dostosowane do zmywarek, ale nie zalecamy czyszczenia ich w ten sposób. Wysoka temperatura panująca w urządzeniu negatywnie wpływa na właściwości powłoki
- po każdym użyciu naczynia wyczyścić ręcznie, używając detergentu przeznaczonego wyłącznie do mycia ręcznego. Nie wolno stosować silnych środków opartych na kwasach cytrynowych lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Do mycia używać ciepłej wody z detergentem oraz gąbki lub szmatki. Nie wolno czyścić za pomocą narzędzi z wełny stalowej, nylonu, akcesoriów do czyszczenia piekarników oraz wszelkiego rodzaju substancji ściernych, środków na bazie cytrusów lub z zawartością wybielaczy chlorowych. Następnie opłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć suchą ściereczką
- naczynia do gotowania należy zawsze gruntownie wyczyścić, gdyż przy następnym użyciu pozostałości jedzenia pozostaną na powierzchni, powodując przywieranie jedzenia
- aby łatwo usunąć resztki pokarmu, które przylepiły się do powierzchni, naczynie należy napełnić wodą (tak, aby zakryć dno), a następnie pozostawić do odmięknięcia na kuchence przy bardzo niskim ustawieniu temperatury. Nie wolno stosować narzędzi metalowych
- jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy umieścić np. ręcznik kuchenny, tak aby naczynie na górze nie spowodowało zadrapań i obić powierzchni naczynia na dole. Uszkodzenia mechaniczne (w tym obicia) powstałe na skutek nieumiejętnej obsługi lub składowania nie podlegają gwarancji.



Importer  
„Nois” Sp z o. o.  
ul. Jutrzenki 12  
02-233 Warszawa