

Instrukcje użytkowania i pielęgnacji / Ostrzeżenia

Aby cieszyć się naszym wysokiej jakości naczyniami kuchennymi przez lata, prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek:

Przed pierwszym użyciem całkowicie usuń oryginalne opakowanie i folię, nie pozostawiając żadnych resztek.



Uwaga!

Nie używaj naczyń kuchennych z elementami opakowania - ryzyko pożaru!

Dokładnie umyj produkt przed pierwszym użyciem! Dobrze osusz naczynia kuchenne.



Uwaga!

Nigdy nie używaj produktu nieumytanego - ryzyko zanieczyszczenia resztkami jedzenia lub pozostałościami z procesu produkcji!

Użytkowanie:

Podgrzewaj naczynie na wysokiej temperaturze maksymalnie przez jedną minutę (zwróć uwagę, że na płycie indukcyjnej naczynie nagrzewa się szybciej!).

Używaj wysokiej temperatury tylko do podgrzewania naczyń, a następnie zmniejsz temperaturę do średniej lub niskiej.

Gdy naczynie jest wystarczająco ciepłe, dodaj składniki.



Uwaga!

Nie przegrzewaj naczyń, ponieważ utrzymywanie zbyt wysokiej temperatury przez dłuższy czas może uszkodzić właściwości nieprzywierające powłoki. To samo dotyczy przegrzewania naczyń z zawartością lub używania niewłaściwych olejów/tłuszczów.

Po podgrzaniu naczyń nigdy nie zostawiaj ich bez nadzoru odpowiedzialnej osoby!



Uwaga!

Naczynia kuchenne nagrzewają się bardzo szybko. Nigdy nie dotykaj gorącego naczynia gołymi rękami/palcami, czyli bez dodatkowej ochrony! Zawsze używaj naczyń kuchennych w bezpiecznej odległości od oczu i twarzy!

Nie dotykaj gorących lub podgrzanych naczyń bez użycia uchwytów lub bocznych rączek przeznaczonych do tego celu! Zwróć uwagę, że uchwyty pokrywek i patelni mogą również stać się bardzo gorące w rozgrzanym piekarniku. Nigdy nie dotykaj gorących lub podgrzanych naczyń bez odpowiednich rękawic kuchennych lub łapek ochronnych, ponieważ istnieje znaczne ryzyko oparzeń!

Dzięki doskonałemu przewodnictwu cieplnemu ciepło jest równomiernie rozprawdane na żywności podczas smażenia.

Oszczędzaj energię, natychmiast zmniejszając dopływ ciepła do kuchenki.

Unikaj cięcia na powierzchni naczyń kuchennych i nie używaj metalowych szpatulek z ostrymi krawędziami, ponieważ może to zniszczyć właściwości nieprzywierające naczyń! Podczas korzystania z naczyń używaj odpowiednich silikonowych akcesoriów kuchennych (dostępnych również w naszych sklepach). Wysoką temperaturę stosuj wyłącznie do podgrzewania naczyń, a następnie zmniejsz ją do średniej lub niskiej.



Uwaga!

Nigdy nie używaj ostrych narzędzi kuchennych, które nie są częścią naczyń. Istnieje znaczne ryzyko zranienia!

Instrukcje użytkowania na płytach ceramicznych i indukcyjnych:

Ze względu na tolerancje produkcyjne płyt ceramicznych lub drobiny między płytą a spodem naczyń (np. kryształki soli), przesuwanie garnków i patelni może powodować zarysowania na naczyniach i płycie. Nie ponosimy odpowiedzialności za takie uszkodzenia.



Uwaga!

Nie przesuwasz naczyń po powierzchni elementu grzewczego, ponieważ może to spowodować znaczne zarysowania i uszkodzenia, za które nie ponosimy odpowiedzialności!

Podczas korzystania z płyty indukcyjnej (wymagana jest wersja naczyń przeznaczona do indukcji) normalne jest występowanie hałasu (brzęczenia lub buczenia).

Do czyszczenia naczyń używaj wody z płynem do mycia naczyń.



Uwaga!

Nie używaj agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia naczyń, których można uniknąć!

Zalecamy unikanie mycia naczyń w zmywarce, ponieważ może to spowodować uszkodzenia wizualne (np. przebarwienia), które jednak nie wpływają na funkcjonalność naczyń.

Rozgrzane lub płonące tłuszcze można łatwo ugasić za pomocą koca gaśniczego lub gaśnicy proszkowej. Gaśnica proszkowa jest zaprojektowana do gaszenia pożarów obejmujących tłuszcze zwierzęce lub oleje spożywcze.



Uwaga!

W przypadku zagrożenia pożarem lub pożaru natychmiast całkowicie zgaś źródło zagrożenia za pomocą gaśnicy proszkowej lub koca gaśniczego i podejmij środki ostrożności (także po ugaszeniu pożaru)!

Używaj produktów AMT o średnicy podstawy odpowiadającej średnicy elementu grzewczego. Zawsze umieszczaj naczynia w środku elementu grzewczego.

Na kuchenke gazowej średnica płomienia gazu nigdy nie powinna być większa niż średnica podstawy używanego naczynia.



Uwaga!

Istnieje ryzyko poparzenia, jeśli płomień gazu jest większy niż podstawa używanego naczynia!

Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych, ponieważ uchwyty naczyń mogą się nagrzewać. Istnieje ryzyko poparzenia! Jeśli naczynie ma uchwyty po obu stronach, zawsze przenoś je obiema rękami.




Uwaga!


Zawsze trzymanie naczyń z bocznymi uchwytami obiema rękami, w przeciwnym razie może być zbyt ciężkie i łatwo upaść!

Trzymaj naczynia z dala od dzieci! Naczynia są ciężkie, nawet gdy są puste,


i mogą powodować obrażenia w przypadku upadku! Dzieci nie są w stanie ocenić zagrożenia związanego z gorącymi naczyniami i mogą się poważnie zranić lub poparzyć!

 **Uwaga: Naczynia mogą być bardzo ciężkie, dlatego trzymaj je z dala od dzieci i osób nieupoważnionych, które pod żadnym pozorem nie powinny mieć kontaktu z naczyniami! Dzieci również nie potrafią prawidłowo ocenić temperatury naczyń, więc nigdy nie pozostawiaj naczyń w zasięgu dzieci ani bez opieki odpowiedzialnej osoby!**


Używaj wyłącznie odpowiednich pokrywek do naczyń kuchennych.

 **Uwaga! Pokrywki, które nie pasują prawidłowo lub są zbyt małe/duże, mogą generować znaczne ciśnienie wewnętrzne. Istnieje znaczne ryzyko obrażeń i poparzeń! Używaj wyłącznie odpowiednich pokrywek z naszej oferty akcesoriów!**

Naczynia kuchenne są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania jedzenia i potraw odpowiednich do spożycia.

 **Uwaga! Nie używaj naczyń kuchennych do przechowywania lub konserwowania jakiegokolwiek żywności!**

Nasze naczynia kuchenne nadają się wyłącznie do gotowania i smażenia – nie są przeznaczone do konserwowania ani przechowywania żywności lub płynów. Natychmiast wyłącz element grzewczy, gdy zdejmiesz naczynia z kuchenki.

 **Uwaga! Istnieje ryzyko pożaru! Natychmiast całkowicie wyłącz kuchenkę po zakończeniu gotowania!**

Cechy

Nasze naczynia kuchenne są dostępne w różnych wersjach. Modele z uchwytyami, takie jak patelnie, są dostępne z uchwytyami stałymi lub zdejmowanymi.

Korpus naszych naczyń kuchennych i stałe uchwyty są odporne na temperaturę do 240°C / 464°F. Zdejmowane uchwyty są odporne na temperaturę do 150°C / 302°F.

 **Uwaga! Zdejmowany uchwyt nie jest odporny na temperaturę piekarni-**

ka! Możesz jednak używać naczyń kuchennych z tym uchwytem w piekarniku (do 240°C / 464°F), pod warunkiem, że uchwyt zostanie wcześniej zdjęty.

Możesz zdjąć zdejmowany uchwyt z naczynia, przesuwając suwak na uchwycie do tyłu, a następnie delikatnie podnosząc uchwyt z mocowania na naczyniu. Możesz ponownie zamocować uchwyt, naciskając go na mocowanie i jednocześnie przesuwając suwak do tyłu, a następnie puszczać. Przymocowaniu uchwyty powinieneś poczuć, że zaskakuje na swoje miejsce; w przeciwnym razie nie jest poprawnie zamocowany!



Uwaga! Podczas używania naczyń kuchennych na kuchence uchwyt nie powinien wystawać poza krawędź kuchenki w przestrzeń przed nią, ponieważ możesz w niego uderzyć, co może spowodować upadek naczyń i ich zawartości! Może to prowadzić do poważnych obrażeń spowodowanych upadkiem naczyń, a także poważnych oparzeń od gorących naczyń i ich zawartości! Jest to szczególnie niebezpieczne dla dzieci! Dlatego zawsze upewnij się, że uchwyt jest ustawiony na boku kuchenki. W przypadku modeli ze zdejmowanym uchwytem, jeśli to możliwe, zdejmij uchwyt podczas gotowania/smażenia, aby uniknąć tych zagrożeń!

Niektóre modele z uchwytem mają występ po przeciwnej stronie, który wystaje poza krawędź naczyń. Ten występ, podobnie jak naczynia, wykonany jest z odlewanej aluminium, przez co bardzo się nagrzewa podczas używania naczyń! Dlatego nigdy nie dotykaj tego występu gołymi rękami/palcami, ponieważ istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

Modele z dwoma bocznymi uchwytemi są odporne na temperaturę do 240°C / 464°F. Możesz bezpiecznie używać takich modeli w piekarniku w tej temperaturze.

Uwaga!

Po wyjęciu naczyń z gorącego piekarnika boczne uchwyty również będą gorące! Nie dotykaj ich gołymi rękami/palcami! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

Niektóre z naszych modeli, takie jak duże brytfanny, są wyposażo-



ne w uchwyty z odlewane aluminium, bez uchwytów pokrywek i bocznych. Te modele są również odporne na temperaturę do 240°C / 464°F.



Uwaga!

Jeśli wyjmiesz naczynia z gorącego piekarnika bez uchwytów pokrywek i bocznych, odlewane uchwyty również będą gorące! Nie dotykaj ich gołymi rękami/palcami! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

Naczynia kuchenne mogą stać się niezwykle gorące podczas użytkowania. Ze względu na konstrukcję i proces produkcji nasze naczynia mogą bardzo długo utrzymywać ciepło - nawet po zakończeniu gotowania lub smażenia.

Po użyciu naczyń zawsze upewnij się, że całkowicie ostygły przed ich czyszczeniem i odłożeniem! Istnieje znaczne ryzyko obrażeń/oparzeń!

Gwarancja

Oferujemy 3-letnią gwarancję na nasze produkty od daty zakupu. Zachowaj dowód zakupu jako potwierdzenie.

Oferujemy również 25-letnią gwarancję na równość zewnętrznej podstawy od daty zakupu. Naczynia indukcyjne są wyłączone z tej dodatkowej gwarancji.

Używaj wyłącznie olejów i tłuszczów kuchennych przeznaczonych do przygotowywania żywności i potraw.



Uwaga!

Nigdy nie używaj olejów i tłuszczów, które nie są przeznaczone do przygotowywania, gotowania i smażenia!

Jakie tłuszcze mogą używać i w jakiej temperaturze?

Naczynia kuchenne AMT Gastroguss są zaprojektowane do obciążeń termicznych do 240°C / 464°F.

Przy tych wysokich temperaturach tłuszcze mogą bardzo szybko się spalać. W trakcie tego procesu tworzą tak zwane żywice smołowe, które mogą wnikać

w powierzchnię powłoki patelni i nie mogą być już usunięte. Może to poważnie osłabić właściwości nieprzywierające.

Olej do smażenia i głębokiego smażenia musi wytrzymywać bardzo wysokie temperatury przez długi czas, dlatego musi być bardzo odporny na ciepło. Olej arachidowy, rzepakowy, sojowy, sezamowy, masło klarowane, olej kokosowy lub palmowy są dobrze przystosowane do tego zastosowania ze względu na ich odporność na ciepło.

Masło i margaryna mogą być podgrzewane tylko do około 160°C / 320°F. Są więc odpowiednie wyłącznie do dań przygotowywanych na niskich poziomach temperatury, takich jak jajka i naleśniki.

Masło klarowane można podgrzewać do 200°C / 392°F, natomiast oleje takie jak słonecznikowy można podgrzewać do około 200-220°C / 392-428°F. Wszystkie te tłuszcze nadają się do średnich ustawień temperatury, np. do potraw takich jak smażone ziemniaki czy panierowane produkty.

Olej tłoczony na zimno (np. oliwa z oliwek), **tłuszcze dietetyczne** i **margaryny dietetyczne** zazwyczaj nie nadają się do smażenia. Proszę zwrócić szczególną uwagę na instrukcje producenta.

Więcej informacji o tłuszczach i olejach:

Stałe tłuszcze (olej kokosowy, palmowy lub masło klarowane) mają wysoką zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych. Są one bardzo odporne na wysokie temperatury i nie pryskają zbyt szybko podczas smażenia. Z punktu widzenia żywieniowego, nasycone kwasy tłuszczowe nie są zalecane i dlatego powinny być stosowane wyłącznie w małych ilościach. Nasycone kwasy tłuszczowe zwiększają poziom cholesterolu i ryzyko zawałów serca.

Masło lub margaryna są często używane do smażenia. Jednak margaryna jest odporna na ciepło tylko do temperatury 160°C / 320°F. Po osiągnięciu punktu dymienia margaryna brązowieje. Zawarte w niej nienasycone kwasy tłuszczowe tracą swoje właściwości przy zbyt wysokich temperaturach. Margaryna i masło zawierają dużą ilość wody, co sprawia, że przy wysokich temperaturach szybko pryskają.

W kuchni śródziemnomorskiej do przygotowywania potraw prawie wyłącznie używa się oliwy z oliwek extra virgin.

Oliwa z oliwek virgin nigdy nie powinna być podgrzewana do temperatur

wyższych niż 170°C / 338°F. Przy 170°C / 338°F osiągnąony jest punkt dymienia, oliwa staje się gorzka, a na naczyniach powstają osady przypominające smołę. Jej właściwości i smak w dużej mierze zostają utracone.

Rafinowana oliwa z oliwek ma punkt dymienia wynoszący około 220°C / 428°F. Jest znacznie bardziej odporna na temperaturę, ale nie tak zdrowa jak tłoczona na zimno oliwa virgin.

Rafinowana oliwa z oliwek jest dużo bardziej stabilna temperaturowo, ale nie jest tak zdrowa jak tłoczona na zimno oliwa z oliwek (virgin).

Ogólna zasada mówi, że oleje tłoczone na zimno nie powinny być używane do smażenia w wysokich temperaturach.

Polecane przez:



Euro-Toques
European
Union of Chefs



VKD
German Chefs
Association

Producent:

AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH, Glörstr. 20-22, D - 58579 Schalksmühle / Niemcy.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 - 0.

Osoba odpowiedzialna w odniesieniu do Ogólnego Rozporządzenia o Bezpieczeństwie Produktów (GPSR):

AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH, GF Harald Möhl, Glörstr. 20-22, D - 58579
Schalksmühle / Niemcy.
www.bestpan.com / info@gastroguss.de / Tel. + 49 23 55 50 83 - 0.