

Szanowni Klienci,

Chcielibyśmy, abyście Państwo zawsze cieszyli się z nowo nabytych, wysokiej jakości naczyń.

Cechy jakościowe:

- bardzo dobre przewodnictwo ciepła,
- bardzo twarda powłoka nieprzywieralna o długiej żywotności,
- łatwe czyszczenie,
- uchwyt nie przewodzący ciepła,
- do użytku na płycie ceramicznej, kuchenice gazowej, elektrycznej oraz indukcyjnej o ile na opakowaniu znajduje się napis (znaczek) induction,
- nadaje się do zmywania w zmywarce.

Aby dłużej cieszyć się naszym produktem, należy:

- naczynie przed pierwszym użyciem wygotować w wodzie, spłukać, osuszyć i wetrzeć kilka kropel oleju jadalnego lub innego tłuszczu,
- stosować łąpatki (drewniane i silikonowe) podczas przygotowania potraw,
- do mycia i usuwania resztek jedzenia stosować miękkie ściereczki lub gąbki oraz płyny do mycia naczyń nie zawierające drobin szorujących,
- nie należy suchego naczynia stawiać na rozgrzanej kuchenice,
- nadmierne przegrzewanie może ujemnie wpływać na trwałość powłoki nieprzywieranej.

Duszenie/gotowanie z małą ilością wody

Duszenie/gotowanie z małą ilością wody nie polega na gotowaniu "na sucho", lecz na wielokrotnym wykorzystywaniu wody zawartej w żywności. Wiadomo, że wszystkie środki żywności, nawet te suszone, składają się częściowo z wody.

Czy wiecie Państwo, że warzywa zawierają 60% do 90% wody? Ten udział własny wody wystarcza, by ugotować potrawę. Ponieważ w gamkach i patelniach nie zostaje zniweczona żadna wilgotność w formie pary wodnej, można powiedzieć, że potrawy duszą się w sosie własnym. Przy tym ważne jest jednak, by nie podnosić pokrywy podczas duszenia, ponieważ zwykle się traci w ten sposób część pełnowartościowej wody zawartej w żywności, która nadaje niepowtarzalny smak potrawie.

Jak powinno przebiegać gotowanie/duszenie przy małej ilości wody?

- Warzywa oczyścić, umyć i mokre włożyć do suchego, zimnego garnka;
- takie warzywa jak: kalafior, szparagi lub fasolę szparagową najlepiej jest gotować w całości
- inne rodzaje warzyw należy rozdrobnić według przepisu i wilgotne włożyć do garnka;
- ewentualnie dodać łagodne przyprawę;
- nałożyć pokrywę i ustawić garnek na miejscu do gotowania;
- przy średnim dopływie ciepła - w zależności od rodzaju kuchenki i ilości warzyw - po około 6 minutach dotknąć ręką pokrywy. Jeśli jest ona gorąca, należy zredukować dopływ ciepła na minimalny. Przy silnym nagrzanu, na obrzeżach pokrywy może ulatniać się para wodna. Przy przykręceniu kurka zjawisko to ustąpi, ponieważ wyrówna się dopływ ciepła.

WAŻNE!

- Kiedy pokrywa "podskakuje", oznacza to, że temperatura w garnku jest zbyt wysoka. Należy zdjąć wówczas garnek na krótko z kuchenki, dopóki się trochę nie ochłodzi.
- Gotować przy najmniejszym włączniku ciepła, w miarę możliwości nie unosząc pokrywy. Przy każdorazowym otwarciu garnka ulatnia się para wodna, a z nią środki smakowe i zapachowe zawarte w żywności.
- Garnek powinien być wypełniony do 2/3 pojemności dowolnymi jarzynami (minimum do połowy), aby znajdująca się w nich ilość wody była wystarczająca do gotowania.
- W przypadku zdjęcia pokrywy, wyparowana ilość płynu musi zostać uzupełniona.
- Ryż i makaron mogą być gotowane po dodaniu większej ilości wody.

Życzymy smacznego!



Radość w gotowaniu!

Dystrybutor: ELO-POL Sp. z o.o.

32-300 Olkusz, ul. Przemysłowa 4/6
tel. + 48 32 641 38 97, tel. +48 32 641 41 53
fax: +48 32 641 42 06
www.elopol.pl, e-mail: biuro@elopol.pl

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

**NACZYNIA
Z POWŁOKĄ
NIEPRZYWIERALNĄ**
• GRANIT • TYTAN • TEFLON

*ZDROWE ODŻYWIENIE
JUŻ NA ETAPIE GOTOWANIA
DOBRZE GOTOWAĆ - ZDROWO ŻYĆ*



Radość w gotowaniu!