

back



nutrichef

THE CARE & KEEPING GUIDE

ENAMELED CAST • IRON COOKWARE



Questions or Comments?
We are here to help!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs

front

nutrichef™

Visit Our Website

SCAN ME
nutrichefkitchen.com

ENAMELED CAST • IRON COOKWARE

THE CARE & KEEPING GUIDE



ENG

TAKING CARE OF ENAMELED COOKWARE

Handle with Care

Enamelled Cookware is a heavy-duty cookware used for boiling, searing, frying, braising and baking food and sous vide cooking. However, this type of cookware requires extra care, it has to be dried and oiled immediately after washing particularly when weighed down with stew or quarts of frying oil.



Wash and Dry Immediately

Simply hand wash with warm soapy water and immediately hand dry the enamel cast-iron cookware before first use.

Be careful though, because even though porcelain enamel is hard, it can be chipped if dropped.

► To prolong the beauty of the cookware, we recommend that you use nylon or wood kitchen utensils.

Stove and Oven Safe

Use on gas, electric, ceramic and induction cook-tops. Bake or boil in any conventional or convection oven. Oven safe to 450F.

The heat retention of cast-iron and the benefits of porcelain combine to perform many cooking techniques, including sauteing, frying, searing, braising, stewing, roasting, broiling and baking.



Tips: Always lift cookware to move so to not scratch the stove or counter tops.

Preheat and Cool your Cookware Gradually

Always allow your cookware to cool down before washing. Remember, never boil dry and never use in microwave.



Porcelain enamel is resistant to acidic and alkaline foods and can be used to marinate and refrigerate.

► Dry cookware thoroughly before storing.

The Basics

- Use oven mitts to protect hands from hot cookware and knobs.
- Protect counter tops/tablets by on trivets or heavy cloths.
- Always wash cookware with warm soapy water to preserve its original appearance. Do not use metal pads or utensils as they will scratch or chip porcelain.



Tips and Tricks:

Best way to clean enameled cookware

This cookware is prone to staining, and can be problematic if the bottom of the pot darkens so much that we can't monitor browning. Here's the best way to remove stains.

Boil Water fill it halfway with tap water and put the pan on the stovetop, uncovered. Bring to a boil and boil briskly for two or three minutes, then turn off the burner.

Boil Water Then scrape the pan with a wooden spatula, pour off the water, and let the pan sit briefly. Residue will start to flake off as the pan dries. Wash the cookware with hot water and dishwashing liquid, and dry.



WARNING: This product can expose you to a chemical or group of chemicals, which may include "Lead (Pb)" which is known in the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. For more info, go to <https://www.p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

GUÍA DE CUIDADO Y CONSERVACIÓN

UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO



¿Preguntas o comentarios?

¡Estamos aquí para ayudar!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

front

nutrichef™



DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

UTENSILIOS DE COCINA

GUÍA DE CUIDADO Y CONSERVACIÓN



SPA

CUIDANDO DE UTENSILIOS DE COCINA

Manéjese con cuidado

Los utensilios de cocina esmaltados son de alta resistencia y se utilizan para hervir, dorar, freír, estofar y hornear alimentos y cocinar al vacío. Sin embargo, este tipo de utensilios de cocina requieren un cuidado extra; Debe secarse y aceitarse inmediatamente después del lavado, especialmente cuando se carga con estofado o litros de aceite para freír.



Lave y seque de inmediato

Simplemente lávelos a mano con agua tibia y jabón y séquelos inmediatamente a mano antes de usarlos por primera vez.

Sin embargo, tenga cuidado, porque aunque el esmalte de porcelana es duro, puede astillarse si se cae.

►Para prolongar la belleza de los utensilios de cocina le recomendamos que utilice palas de nailon o madera.

1

Apto para estufa y horno

Úselo en estufas de gas, eléctricas, cerámicas y de inducción. Hornee o hierva en cualquier horno convencional o de convección. Apto para horno 450F.

La retención de calor del hierro fundido y los beneficios de la porcelana se combinan para realizar muchas técnicas de cocción, que incluyen saltear, freír, dorar, estofar, guisar y hornear.



Consejos: Siempre levante los utensilios de cocina para moverlos y no rayar la estufa o las encimeras.

Precaliente y enfrie sus utensilios de cocina gradualmente

Deje siempre que sus utensilios de cocina se enfríen antes de lavarlos. Recuerde, nunca hierva en seco y nunca lo use en el microondas.



El esmalte de porcelana es resistente a los alimentos ácidos y alcalinos y se puede utilizar para marinar y refrigerar.

► Seque bien los utensilios de cocina antes de guardarlos.

2

Lo básico

- Use guantes de cocina para proteger las manos de los utensilios de cocina y las perillas calientes. Proteja las encimeras/mesas con salvamanteles o paños gruesos.
- Lave siempre los utensilios de cocina con agua tibia y jabón para preservar su apariencia original. No utilice almohadillas o utensilios de metal, ya que rayarán o astillarán la porcelana.



Consejos y trucos:

La mejor manera de limpiar los utensilios de cocina esmaltados

Estos utensilios de cocina son propensos a mancharse y pueden ser problemáticos si el fondo de la olla se oscurece tanto que no podemos controlar el dorado. Esta es la mejor manera de eliminar las manchas.

Hervir agua Llénelo hasta la mitad con agua del grifo y ponga en la estufa, sin tapar. Lleve a ebullición y hierva enérgicamente durante dos o tres minutos. Apague el fuego.

Raspé los residuos Luego raspe la sartén con una espátula de madera, vierta el agua y deje reposar brevemente la sartén. El residuo comenzará a desprenderse a medida que la sartén se seque. Lave los utensilios de cocina con agua caliente y líquido lavavajillas, y séquelos.



Este producto puede exponerlo a un químico o a un grupo de químicos que pueden incluir "Pb" reconocido en el estado de California como una sustancia que causa cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, vaya a <https://p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

**GUIDE DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN
BATTERIE DE CUISINE EN FONTE EMAILLEE**



Questions ou commentaires?
Nous sommes ici pour aider!
Phone: 1.718.535.1800
[front](http://nutrichefkitchen.com>ContactUs</p></div><div data-bbox=)

nutrichef

**EN FONTE
EMAILLEE**
BATTERIE DE CUISINE

GUIDE DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN



FRE

Visitez notre site
Internet

SCANNE MOI
nutrichefkitchen.com

Entretien des BATTERIES DE CUISINE EMAILLEES

Manipuler avec précaution

La batterie de cuisine émaillée est une batterie de cuisine robuste utilisée pour faire bouillir, saisir, frire, braiser et cuire les aliments, ainsi que pour la cuisson sous vide. Cependant, ce type de batterie de cuisine nécessite un soin particulier ; elle doit être séchée et huilée immédiatement après avoir été lavée, en particulier lorsqu'elle est chargée de ragoût ou de litres d'huile de friture.



Laver et sécher immédiatement

Il suffit de laver la batterie de cuisine en fonte émaillée à la main avec de l'eau chaude savonneuse et de la sécher immédiatement à la main avant de l'utiliser pour la première fois.

Attention cependant, car même si l'émail de la porcelaine est dur, il peut s'ébrécher en cas de chute.

► Pour prolonger la beauté de la batterie de cuisine, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en nylon ou en bois.

Sûr pour la cuisinière et le four

Utilisable sur les tables de cuisson à gaz, électriques, céramiques et à induction. Cuire ou bouillir dans n'importe quel four conventionnel ou à convection. Peut aller au four jusqu'à 450°F.

La rétention de la chaleur de la fonte et les avantages de la porcelaine se combinent pour réaliser de nombreuses techniques de cuisson, y compris sauter, frire, saisir, braiser, mijoter, rôtir, griller et cuire au four.



Astuces : Soulevez toujours les ustensiles de cuisine pour les déplacer afin de ne pas rayer la cuisinière ou le plan de travail.

Préchauffez et refroidissez progressivement vos ustensiles de cuisine

Laissez toujours refroidir vos ustensiles de cuisine avant de les laver. N'oubliez pas de ne jamais les faire bouillir à sec et de ne pas les utiliser au micro-ondes.



L'émail de la porcelaine résiste aux aliments acides et alcalins et peut être utilisé pour mariner et réfrigérer.

► Séchez soigneusement les ustensiles de cuisine avant de les ranger.

L'essentiel

- Utilisez des gants de cuisine pour protéger vos mains des ustensiles de cuisine et des boutons chauds. Protégez les plans de travail et les tables en utilisant des dessous-de-plat ou des chiffons épais.
- Lavez toujours les ustensiles de cuisine à l'eau chaude savonneuse pour préserver leur aspect d'origine. N'utilisez pas de tampons ou d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer ou d'ébrécher la porcelaine.



Conseils et astuces :

Meilleure façon de nettoyer les batteries de cuisine émaillées

Cette batterie de cuisine est sujette aux taches et peut poser problème si le fond de la casserole s'assombrit tellement qu'il est impossible de surveiller le brunissement. Voici la meilleure façon d'éliminer les taches.

Faire bouillir de l'eau Remplissez la casserole à moitié avec de l'eau du robinet et placez-la sur la cuisinière, à découvert. Portez à ébullition et laissez bouillir rapidement pendant deux ou trois minutes, puis éteignez le brûleur.

Raclez les résidus Raclez ensuite la casserole à l'aide d'une spatule en bois, versez l'eau et laissez la casserole reposer brièvement. Les résidus commenceront à se détacher au fur et à mesure que la casserole sèchera. Lavez l'ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-le.



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à un produit chimique ou à un groupe de produits chimiques, qui peuvent inclure Le « Plomb (Pb) », connu dans l'Etat de Californie pour provoquer le cancer, des malformations congénitales, ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

GUIDA ALLA CURA E ALLA MANUTENZIONE
PENTOLE IN GHISA SMALTATA



Domande o commenti?

Siamo qui per aiutare!

Telefono: 1.718.535.1800

nutricefkitchen.com>ContactUs

front

nutrichef™

GHISA SMALTATA

PENTOLE

GUIDA ALLA CURA E ALLA MANUTENZIONE



ITALIA

Visita il nostro
sito web



SCANSIONAMI

nutricefkitchen.com

CURA DELLE PENTOLE IN GHISA SMALTATA

Maneggiare con Cura

La pentola in ghisa smaltata è un'attrezzatura robusta usata per bollire, rosolare, brasare e cuocere al forno e sottovuoto. Questo tipo di pentola richiede però attenzioni particolari; deve essere asciugato e oliato immediatamente dopo il lavaggio, specialmente quando viene appesantito con stufati o quantità di olio per friggere.



Lavare e Asciugare Immediatamente

Lavare semplicemente a mano con acqua calda saponata e asciugare immediatamente la pentola in ghisa smaltata prima del primo utilizzo.

Fare attenzione però, perché anche se lo smalto di porcellana è duro, può scheggiarsi se cade.

◀ Per prolungare la bellezza della pentola, raccomandiamo che tu usi utensili da cucina in nylon o legno.

1

Sicuro per Forno e Piano Cottura

Utilizzabile su gas, elettrico, ceramico e piani cottura a induzione. Cuocere o bollire in qualsiasi forno convenzionale o ventilato. Sicuro fino a 450°F.

La ritenzione del calore della ghisa e i benefici della porcellana si combinano per eseguire molte tecniche di cottura, inclusi saltare, rosolare, brasare, stufare, arrostire, grigliare e cuocere al forno.



Consigli: Sollevare sempre la pentola per muoverla in modo da non graffiare il piano cottura o i ripiani.

Preriscaldare e Raffreddare Gradualmente la Tua Pentola

Permettere sempre alla tua pentola di raffreddarsi prima di lavarla. Ricordati, mai bollire a secco e mai usare in microonde.



Lo smalto di porcellana è resistente agli alimenti acidi e basici e può essere usato per marinare e refrigerare.

◀ Asciugare bene la pentola prima di riporla.

2

Le Basi

- Usa guanti da forno per proteggere le mani da pentole calde e manopole. Proteggi i piani di lavoro/tavoli con appoggi per pentole o strofinacci pesanti.
- Lava sempre le pentole con acqua calda saponata per preservarne l'aspetto originale. Non usare pagliette di metallo o utensili poiché potrebbero graffiare o scheggiare la porcellana.



Suggerimenti e Trucchi:

Il modo migliore per pulire le pentole in ghisa smaltata

Questa pentola è soggetta a macchie e può essere problematica se il fondo della pentola si scurisce tanto da non poter monitorare la rosolatura. Ecco il modo migliore per rimuovere le macchie.

Bollire Acqua Riempila a metà con acqua e metti la pentola sul fornello, scoperta. Porta a ebollizione e lascia bollire vivacemente per due o tre minuti, poi spegni il fuoco.

Raschia i Residui Quindi raschia la pentola con una spatola di legno, versa l'acqua e lascia la pentola brevemente. I residui inizieranno a staccarsi mentre la pentola si asciuga. Lava la pentola con acqua calda e detersivo per piatti, infine asciuga.



AVVERTENZA:
Questo prodotto può esporvi a sostanze chimiche o gruppi di sostanze chimiche che possono includere il "Piombo" [Pb], noto nello stato della California per causare il cancro, difetti alla nascita o altri danni riproduttivi. Per maggiori informazioni, visita <https://www.p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

ANLEITUNG ZUR AUFBEWAHRUNG UND PFLEGE
KOCHGESCHIRR AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN



Fragen oder Kommentare?

Wir sind hier um zu helfen!

Telefon: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

front

nutrichef™



AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN KOCHGESCHIRR

ANLEITUNG ZUR AUFBEWAHRUNG UND PFLEGE



GER

Pflege von EMAILLIERTEN KOCHGESCHIRR

Vorsichtig handhaben

Emailliertes Kochgeschirr ist ein hochbelastbares Kochgeschirr, das zum Kochen, Anbraten, Schmoren, Backen und Sous-Vide-Garen verwendet wird. Diese Art von Kochgeschirr erfordert jedoch besondere Sorgfalt; es muss sofort nach dem Abwaschen getrocknet und geölt werden, insbesondere wenn es mit Eintopf oder einem Liter Bratöl beschwert ist.



Sofort abwaschen und trocknen

Waschen Sie das emaillierte gusseiserne Kochgeschirr einfach von Hand mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es vor dem ersten Gebrauch sofort von Hand.

Seien Sie jedoch vorsichtig, denn auch wenn die Porzellanmaille hart ist, kann sie bei einem Sturz splittern.

◀ Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir Ihnen, Küchenutensilien aus Nylon oder Holz zu verwenden.

Geeignet für Herd und Backofen

Verwendbar auf Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionskochfeldern. Kann in jedem herkömmlichen oder Konvektionsofen zum Kochen oder Backen verwendet werden und hält Temperaturen bis zu 230°C stand.

Die hervorragende Wärmespeicherung von Gusseisen und die Vorteile von Porzellan werden kombiniert, um eine Vielzahl von Kochtechniken zu ermöglichen, darunter Springen, Frittieren, Anbraten, Schmoren, Köcheln, Braten, Grillen und Backen.



Tipp: Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es bewegen, um Kratzer auf dem Herd oder der Arbeitsplatte zu vermeiden.

Erwärmen und kühlen Sie Ihr Kochgeschirr langsam vor.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es spülen, und vermeiden Sie es, es trocken zu erhitzen oder in der Mikrowelle zu verwenden.



Die Glasur des Porzellans ist beständig gegenüber säure- und alkalihaltigen Lebensmitteln und eignet sich daher gut zum Marinieren und Kühlen.

◀ Trocknen Sie das Kochgeschirr sorgfältig ab, bevor Sie es aufbewahren.

Die Grundlagen

- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um Ihre Hände vor heißen Kochgeschirr und Knöpfen zu schützen. Schützen Sie Arbeitsflächen und Tische mit Untersetzern oder dicken Tüchern.
- Reinigen Sie Kochgeschirr immer mit warmem Seifenwasser, um sein ursprüngliches Aussehen zu erhalten. Verwenden Sie keine Pads oder Utensilien aus Metall, da diese das Porzellan zerkratzen oder beschädigen können.



Tipps und Tricks :

Wie man emailliertes Kochgeschirr am besten reinigt

Dieses Kochgeschirr ist anfällig für Flecken und kann Schwierigkeiten bereiten, insbesondere wenn der Topfboden so stark nachdunkelt, dass die Überwachung des Bräunungsprozesses erschwert wird. Im Folgenden finden Sie die effektivste Methode zur Entfernung solcher Flecken.

Wasser kochen Füllen Sie den Topf zur Hälfte mit Leitungswasser und stellen Sie ihn auf den offenen Herd. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und lassen Sie es zwei bis drei Minuten lang schnell kochen, bevor Sie den Brenner ausschalten.

Kratzen Sie die Rückstände ab Kratzen Sie dann den Topf mit einem Holzspatel ab, gießen Sie das Wasser ab und lassen Sie den Topf kurz stehen. Die Rückstände beginnen sich zu lösen, wenn der Topf trocknet. Waschen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab.



WARNING: Dieses Produkt kann Sie einer Chemikalie oder einer Gruppe von Chemikalien aussetzen, darunter „Blei (Pb)\", von dem im Bundesstaat Kalifornien bekannt ist, dass es Krebs, Geburtsfehler und andere Fortpflanzungsschäden. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

**INSTRUKCJA PRZECHOWYWANIA I PIELĘGNACJI
EMALIOWANE NACZYNIA ŻELIWNE**



*Pytania lub komentarze?
Jesteśmy tutaj aby pomóc!
Telefon: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs*

front

nutrichef™



EMALIOWANE ŻELIWNE NACZYNIA

INSTRUKCJA PRZECHOWYWANIA I PIELĘGNACJI



 POL

Pielęgnacja naczyń emaliowanych

Obchodź się z nimi ostrożnie

Emaliowane naczynia kuchenne to solidne naczynia używane do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia, a także gotowania próżniowego. Naczynia tego typu wymagają jednak szczególnej troski; należy je osuszyć i naoliwić natychmiast po umyciu, zwłaszcza gdy są wypełnione gulaszem lub litrami oleju do smażenia.



Natychmiast umyj i wysusz

Po prostu umyj emaliowane naczynia żeliwne ręcznie w gorącej wodzie z mydłem i wysusz je natychmiast ręcznie przed pierwszym użyciem.

Uważaj jednak, ponieważ mimo że emalia porcelanowa jest twarda, może odpryskiwać po upuszczeniu.

◀ Aby przedłużyć piękno Twojego naczynia, zalecamy używanie nylonowych lub drewnianych przyborów kuchennych.

1

Bezpieczne dla kuchenek i piekarników

Mogą być używane na płytach gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych. Gotuj w dowolnym piekarniku konwencjonalnym lub konwekcyjnym. Bezpieczny w piekarniku do 450°F.

Zatrzymywanie ciepła żeliwa i zalety porcelany łączą się w celu stworzenia szerokiej gamy technik gotowania, w tym smażenia, podsmażania, duszenia, gotowania na wolnym ogniu, pieczenia, grillowania i pieczenia.



Wskazówki: Zawsze podnoś przybory kuchenne podczas ich przenoszenia, aby uniknąć zarysowania płyty grzejnej lub blatu.

Rozgrzewaj i schładzaj naczynia stopniowo

Zawsze pozwól naczynom ostygnąć przed ich umyciem. Pamiętaj, aby nigdy nie gotować ich na sucho ani nie używać w kuchence mikrofalowej.



Emalia porcelanowa jest odporna na działanie kwasów i zasad i może być używana do marynowania i przechowywania w lodówce.

◀ Przed przechowywaniem dokładnie wysusz naczynia.

2

Niezbędne przedmioty

- Używaj rękawic kuchennych, aby chronić ręce przed gorącymi naczyniami i pokrętlami. Chroń blaty i stoły podkładkami lub grubymi sciereczkami.
- Zawsze myj przybory kuchenne w gorącej wodzie z mydłem, aby zachować ich pierwotny wygląd. Nie używaj metalowych podkładek ani przyborów, ponieważ mogą one porysować lub wyszczerbić porcelanę.



Porady i wskazówki : Najlepszy sposób na czyszczenie emaliowanych naczyń kuchennych

Emaliowane naczynia kuchenne są podatne na plamy i mogą stanowić problem, jeśli dno patelni stanie się tak ciemne, że nie będzie można obserwować brązowienia. Oto najlepszy sposób na usunięcie plam.

Zagotuj wodę Napełnij patelnię do połowy wodą z kranu i umieść ją na kuchence, bez przykrycia. Doprowadź do wrzenia i gotuj szybko przez dwie lub trzy minuty, a następnie wyłącz palnik.

Zeskrób pozostałości Następnie zeskrób patelnię drewnianą szpatułką, wylej wodę i odstaw patelnię na chwilę. Pozostałości zaczyną schodzić, gdy patelnia wyschnie. Umyj naczynie gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wysusz.



Ten produkt może narazić Cie na działanie substancji chemicznej lub grupy substancji chemicznych, do których może należeć, **Ołów (Pb)**¹, o którym wiadomo, że w stanie Kalifornia powoduje raka, wady wrodzone, lub inne szkody reprodukcyjne.Więcej informacji można znaleźć na stronie <https://www.p65warnings.ca.gov/>.

back



nutrichef

SAKLAMA VE BAKIM KILAVUZU

EMAYE DÖKME DEMİR TENCERE



Sorularınız mı yoksa Yorumlarınız mı?
Yardım etmek için buradayız!
Telefon: 1.718.535.1800
nutricefkitchen.com/ContactUs

front

nutrichef™

EMAYE DEMİR TENCERE

TENCERE GEREÇLERİ

BAKIM VE SAKLAMA KILAVUZU



TUR

EMAYE TENCERELERIN BAKIMI

Dikkatli Kullanın

Emaye Tencere, haşlama, soteleme, kızartma, büğulama, fırınlama ve sous vide pişirme için kullanılan ağır hizmet tipi bir tenceredir. Bununla birlikte, bu tür pişirme kapları ekstra özen gerektirir; özellikle güveç veya litre kızartma yağı ile ağırlaştırıldığında yıkandıktan hemen sonra kurutulmalı ve yağlanmalıdır.



Hemen Yıkayın ve Kurutun

Sadece ilk sabunlu suyla elde yıkayıp ilk kullanımından önce emaye dökme demir tencereyi hemen elde kurutun.

Yine de dikkatli olun, çünkü porselen emaye sert olsa da düşürüldüğünde kırılabilir.

► Tencere setinin güzelliğini korumak için naylon veya ahşap mutfak gereçleri kullanmanızı öneririz.

1

Soba ve Fırın Güvenliği

Gazlı, elektrikli, seramik ve induksiyonlu ocaklarda kullanın. Herhangi bir geleneksel veya konveksiyonlu fırında pişirin veya kaynatın. Fırın 450F'ye kadar güvenlidir.

Dökme demirin ısı tutma özelliği ve porselenin faydaları bir araya gelerek sote, kızartma, kavurma, büğulama, haşlama, kavurma, ızgara ve fırınlama gibi birçok pişirme tekniğini gerçekleştirir.



Ipuçları: Ocağı veya tezgahı çizmemek için pişirme kaplarını her zaman kaldırarak taşıyın.

Tencere Takımınızı Yavaş Yavaş Önceden Isıtın ve Soğutun

Yıkamadan önce her zaman tencerenizin soğumasını bekleyin. Unutmayın, asla kuru kaynatmayın ve asla mikrodalgada kullanmayın.



Porselen emaye asidik ve alkali gıdalara karşı dayanıklıdır ve marine etmek ve soğutmak için kullanılabilir.

► Saklamadan önce pişirme kaplarını iyice kurulayın.

2

Temel Bilgiler

- Ellerinizi sıcak pişirme kaplarından ve düğmelerden korumak için fırın eldiveni kullanın. Tezgah üstlerini/masaları sac ayakları veya ağır bezlerle koruyun.
- Orijinal görünümünü korumak için pişirme kaplarını daima ılık sabunlu suyla yıkayın. Porseleni çizeceği veya kıracağı için metal altlıklar veya mutfak eşyaları kullanmayın.



İpuçlar ve Taktikler:

Emaye tencereleri temizlemenin en iyi yolu

Bu pişirme kabı lekelenmeye meyillidir ve tencerenin dibi kızarmayı izleyemeyeceğimiz kadar koyulaşırsa sorun yaratabilir. İşte lekeleri çıkarmanın en iyi yolu.

Su kaynatın Yarısına kadar musluk suyu ile doldurun ve tencereyi üstü açık olarak ocağa koyn. Kaynatın ve iki ya da üç dakika hızlıca kaynatın, ardından ocağı kapatın.

Kalıntıları kazıyın Ardından tavayı tahta bir spatula ile kazıyın, suyu dökün ve tavayı hafifçe bekletin. Tava kurudukça kalıntılar uçmaya başlayacaktır. Tencereyi sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın ve kurulayın.



UYARI: Bu ürün siz Kaliforniya eyaletinde kansere, doğum kusurlarına veya diğer üreme zararlarına neden olduğu bilinen "Kurşun (PB)" içerebilecek bir kimyasal veya kimyasal grubuna maruz bırakabilir. Daha fazla bilgi için <https://www.p65warnings.ca.gov/> adresine gidin.