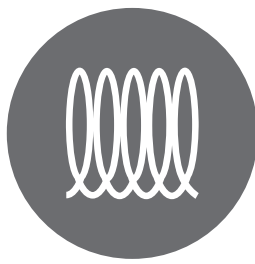
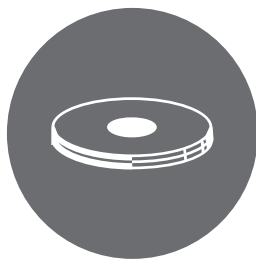




INOX POSUĐE

U P U T S T V O



Inox posuđe je proizvedeno od nerđajućeg čelika (CrNi 18/10), u skladu sa najvišim svetskim standardima, sa mogućnošću korišćenja na svim grejnim telima, uključujući i indukciju. Zdravstvena ispravnost inox posuđa Metalac je overena od strane akreditovanih laboratorija. Proizvođač je nosilac sertifikata ISO 9001 i ISO 14001.

• Dragoceni minerali i termolabilni vitamini ostaju maksimalno očuvani • Zahvaljujući akutermnom dnu, toplota pripremljenog jela se zadržava od 6 do 8 sati • Akutermno višeslojno dno, debljine do 7 mm, izrađeno je od lakih metala, brzo prenosi energiju na zidove posude, što omogućava brže pripremanje hrane i značajnu uštedu energije. Zahvaljujući vrhunskoj izradi i savremenom dizajnu, inox posuđe Metalac možete koristiti kako za pripremanje, tako i za serviranje pripremljene hrane. Ušteda energije i do 70% postiže se zahvaljujući korišćenju niskih temperatura za pripremanje hrane. Koristite posude na grejnoj ploči čija veličina približno odgovara prečniku dna posude.

VAŽNA UPOZORENJA! NE koristite abrazivna sredstva pri čišćenju, naročito za spoljašnje površine. **NE** koristite inox posuđe za pripremu koncentrovanih rastvora za zimnicu koji sadrže konzervanse. **NE** koristite posuđe u mikrotalasnoj pećnici. **NEMOJTE** da vučete posuđe po površini staklokeramičke grejne ploče kako je ne biste oštetili. Uvek podižite posudu kada je pomerate po grejnoj ploči. Nikada nemojte da „protresate“ posude na površini grejne ploče dok pripremate hranu. Uvek osušite dno posude pre pripreme, naročito na staklokeramičkim grejnim pločama, jer se u suprotnom posuda može zalepiti za grejnu ploču. Vodite računa da grejna ploča i dno posude budu savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između posude i staklokeramičke ploče i tako je izgrebe.

SAVETI PRILIKOM KUVANJA: ukoliko koristite namirnice koje prirodno sadrže dovoljnu količinu vode, kuvanje je moguće i bez dodavanja vode. Oprano, očišćeno i još vlažno povrće stavite u hladnu posudu, tako da bude napunjena ne više od 2/3 i ne manje od 1/2 svoje zapremine. Poklopite i stavite na štednjak. Zagrevanjem posude na srednjoj temperaturi namirnice počinju da otpuštaju tečnost. Nakon 4-5 minuta zagrevanja (što zavisi od jačine toplotnog izvora, vrste štednjaka i veličine posude), smanjite temperaturu na najmanji mogući stepen i tako ostavite do kraja pripreme. Ukoliko ste posudu otvarali, dodajte 2-3 kašike vode i ponovo poklopite. Ukoliko namirnice ne sadrže vodu (suvo mahunasto povrće, pirinač, rezanci...) neophodno je dodati optimalnu količinu vode i pripremani sadržaj povremeno mešati.

SAVETI PRILIKOM PRŽENJA: praznu posudu zagrejte na srednjem stepenu jačine grejne ploče. Nakon 4-5 minuta proverite temperaturu tako što u posudu sipate nekoliko kapi vode. Ako se voda raspršava u obliku kuglica i kotrlja po dnu, posuda je spremna za pripremu hrane. Stavite meso. Meso će se odmah zalepiti za dno posude, ali ga nemojte silom odvajati. Poklopite posudu, ostavite 2-3 minuta, što je dovoljno da se meso u sopstvenom saftu odvoji od dna posude. Potom ga okrenite i pržite sa druge strane u poklopljenoj posudi. Naravno, temperaturu smanjite na najmanji stepen. Ovako prženo meso u sopstvenom saftu mnogo je ukusnije i lepšeg izgleda. Naravno da meso možete pripremati i dodavanjem masnoća po tradicionalnim receptima.

ODRŽAVANJE

Iako je svaka posuda nakon završetka izrade izložena finalnom pranju u fabrici, i stoga potpuno hemijski i mehanički čista, obavezno je pre prve upotrebe operite u toploj vodi tečnim deterdžentom, isperite i obrišite. Nakon pranja (ručno ili mašinski) i sušenja, na ručicama mogu ostati fleke od vode tako da se preporučuje da se ručice odmah nakon pranja obrišu. Održavanje inox posuda je lako i jednostavno. Ukoliko dođe do zagorevanja, u posudu je dovoljno sipati malo tople vode, ostaviti da odstoji nekoliko minuta ili prokuvati. Zagoreli sadržaj će se sam odlepiti, posle čega je dovoljno posudu oprati sunderom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa. Fleke od krečnjaka ili plavo-bele od belančevina ili fleke u vidu duginih boja, dovoljno je preći običnim voćnim sirćetom dok ne nestanu. Visoko polirane površine treba nakon ispiranja toplom vodom odmah obrisati kako bi posuda i dalje imala blistav izgled. Ako želite blistavo posuđe i posle mnogo godina, koristite sredstva za čišćenje INOX posuđa. Napomena: ukoliko se pojave zlatno smeđe mrlje zbog upotrebe posuđa na vrlo visokim temperaturama (što nije preporučljivo), takve mrlje se teško ili nikako ne otklanjaju, međutim posuda ne menja svoju upotrebnu vrednost. Ukoliko prilikom pripreme hrane koristite plinski štednjak, koristite najnižu toplotnu snagu i vodite računa da plamen ne prelazi dno posude. Ako Vam se dogodi da ispod poklopca izlazi para, smanjite dovod energije dok se poklopac ne umiri i nastavite proces pripremanja hrane na najnižem stepenu jačine grejnog tela. Prilikom rukovanja zagrejanom posudom koristite odgovarajuće (primerene) zaštitne rukavice.

POSTUPAJTE EKOLOŠKI

Posude i ambalaža su izrađeni od materijala koji se recikliraju.

Sve reklamacije koje su posledica nepoštovanja ovog uputstva su neopravdane. Pre odlaganja na otpad, razdvojte pojedine delove, klasifikujte ih i odložite za reciklažu ili kao komunalni otpad prema važećim lokalnim propisima grada/opštine.