

CERAMALJ®

Valik / Ассортимент

212410

Praerann Valge Ø24 cm
Сковорода Белая Ø24 cm



212420

Praerann Hall Ø24 cm
Сковорода Серая Ø24 cm



212430

Praerann Oranž Ø24 cm
Сковорода Оранжевая Ø24 cm



212810

Praerann Valge Ø28 cm
Сковорода Белая Ø28 cm



212820

Praerann Hall Ø28 cm
Сковорода Серая Ø24 cm



212830

Praerann Oranž Ø28 cm
Сковорода Оранжевая Ø28 cm



210110

Ümar haudepott Valge
4L/24 cm rauast kaanega
Кастрюля Белая
4L/Ø24 cm с железной крышк



210120

Ümar haudepott Hall
4L/24 cm rauast kaanega
Кастрюля Серая
4L/Ø24 cm с железной крышк



210130

Ümar haudepott Oranž
4L/Ø24 cm rauast kaanega
Кастрюля Оранжевая
4L/Ø24 cm с железной крышк



EE



RU



TOOTETEAVE

Информация о товаре



Järnbruksvägen 5 - S-372 52 KALLINGE - SWEDEN
info@ronnebybruk.com www.ronnebybruk.se

CERAMALJ®

Vastupidava keraamilise kattega kergekaalulised emailitud malmpannid ja potid.

CERAMALJ tooted on valmistatud samast toorainest nagu traditsioonilised raskemad malmist kööginõud, mis on valatud liivvormidesse. Uue valutehnika kasutamine lubab meil valmistada palju õhemate seintega, ja seega palju kergemaid, malmist kööginõusid, mida on palju lihtsam kasutada ja muga-vam käsitseda.

Pärast valamist ja lihvimist kaetakse köögitarbed esmalt musta mati emaili krundikihiga. Seejärel kantakse kööginõude välisküljele säravast värvitud emailist kattekiht, sisekülg aga kaetakse spetsiaalselt emailitud kööginõude jaoks välja töötatud keraamilise kattega. See uus kattekiht on täielikult PTFE-vaba ega sisalda ohtlikke aineid, nagu PFOA, PFOS või PFAS/PFC.

Keraamiline kate on väga vastupidav, seda ka metallist pannilabida kasutamisel. Katet ei tohi siiski kunagi noaga lõigata, sest see võib pinda kriimustada ja halvendada praadimisomadusi.

Induktsioonpliidide puhul on oluline mitte kasutada Power-/võimendamisfunktsiooni, kuna nii kuumeneb pann liiga kiiresti ja email võib praguneda. Väärkasutusest tulenev kahju ei kuulu garantii alla. Ülekuumenenud kööginõude põhi võib muutuda alt kumeraks ning klaaskeraamilisel pliidiplaadil kõikuda, kuid see deformatsioon väheneb kööginõu jahtumisel.

Põhi on lihvitud veidi nõgusaks. Külmad kööginõud võivad pisut servadel kõikuda. Kui kööginõu on aga kuum, on põhi pliidiplaadiga tasa. Arvestage, et induktsioonplaadi 3–4 suurimat võimsusastet sobivad hästi vee keetmiseks, kuid mitte praadimiseks ega hautamiseks.

Optimaalne temperatuur liha küpsetamiseks on umbes 185–190 °C (munade, omlettide või pannkookide jaoks aga ainult 165 °C). See kööginõu soojeneb nende temperatuurideni väga kiiresti. Või kasutamisel saab temperatuuri väga hästi hinnata selle käitumise järgi: kui või vahutab on temperatuur umbes 165 °C, ja kui see hakkab värvuma helepruuniks, on temperatuur umbes 190 °C.

CERAMALJ kööginõusid on väga lihtne puhastada. Tavaliselt piisab põhjalikuks puhastamiseks kuumast veest, vähesest nõudepesuvahendist ja nõudepesuharjast. Kangekaelsete plekkide eemaldamiseks võib kasutada õrna nõudepesušvammi (nt Scotch Brite® vms). Mitte mingil juhul ei tohi kasutada terasvilla ega liivapõhiseid abrasiivaineid!

Kui välimine värviline email on määrdunud, võite seda puhastada švammi ja kaubandusvõrgus saadaoleva keraamilise pliidiplaadi puhastusvahendiga.

MALMNÕUSID EI TOHI KUNAGI PESTA NÕUDEPESUMASINAS!

CERAMALJ KÖÖGINÕUSID pole vaja õliga põletada! Keraamiline pind ei ima endasse rasva. Hoidke seda puhtana ja kasutage õli/võid ainult praadimiseks. Nupud ja käepidemed on valmistatud rooste-vabast terasest ja käepidemed on kööginõude külge kinnitatud tugevate neetidega.

CERAMALJ potid ja pannid sobivad kasutamiseks kõikide pliidiitüüpidega. Induktsioonpliidil kasutage kööginõude ülekuumenemise vältimiseks keskmist võimsusastet. Ka sel juhul soojenevad kööginõud väga kiiresti.

CERAMALJ-seeria toodetel on 5-aastane garantii. Garantii ei kata ülekuumenemisest ega väärkasutusest tulenevaid kahjustusi. Samuti ei kehti garantii kommertskasutusele, nt restoranides, suurröökides vms.

РУССКИЙ

CERAMALJ®

Легкие чугунные эмалированные сковороды и кастрюли с прочным керамическим покрытием.

Продукция CERAMALJ изготавливается точно из такого же сырьевого материала, как и традиционная тяжелая чугунная посуда, отливаемая в земляные формы. Благодаря новой технологии литья мы можем производить чугунную посуду с гораздо более тонкими стенками, и, следовательно, она весит значительно меньше. В результате пользоваться посудой стало намного проще и удобнее.

После литья и шлифовки посуда покрывается первым слоем матово-черной грунтовочной эмали. Затем на внешнюю сторону посуды наносится глянцевая цветная эмаль, а на внутреннюю – специально разработанное для эмалированной посуды керамическое покрытие. Этот новый защитный слой не содержит политетрафторэтилен, а также таких опасных компонентов, как ПФОК, ПФОСК или ПФАС/ПФУ.

Керамическое покрытие очень прочное, на нем можно без проблем использовать металлическую лопатку. Однако резать ножом по покрытию ни в коем случае не разрешается, так как от этого поверхность может поцарапаться, что приведет к ухудшению антипригарных свойств.

При использовании на индукционных варочных поверхностях важно не включать режим Power/Booster, так как это приведет к слишком быстрому нагреванию, что повредит эмаль. Ущерб такого типа, возникающий в результате неправильного использования, не покрывается гарантией. Дно слишком сильно нагретой посуды может стать выпуклым и качаться на стеклокерамической поверхности плиты, но эта деформация исчезнет после охлаждения посуды. Нижняя сторона слегка вогнута. Когда посуда холодная, она может совсем немного покачиваться на внешних краях. Когда посуда горячая, дно ровно прилегает к варочной панели. Помните о том, что 3–4 самые высокие уровни мощности индукционной варочной поверхности лучше всего подходят для кипячения воды, а не для жарки и тушения.

Оптимальная температура для жарки мяса составляет 185–190° C (для яиц, омлета или блинов только 165° C). В этой посуде очень быстро достигаются такие температуры. Когда вы используете сливочное масло эту температуру можно легко определить, наблюдая за маслом: когда оно вспенивается, температура составляет около 165° C, а когда масло начинает приобретать светло-коричневый оттенок – около 190° C.

Мыть посуду CERAMALJ очень просто. Для тщательной очистки обычно достаточно горячей воды, немного средства для мытья посуды и ершика.

Для удаления более сильных загрязнений можно использовать мягкую моющую губку (например, Scotch Brite® или аналогичную). Ни в коем случае не используйте для чистки металлические губки или абразивные чистящие средства!

В случае, если цветная эмаль на внешней стороне посуды загрязнилась/покрылась налетом, используйте обычное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей и губку.

ЧУГУННУЮ ПОСУДУ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!

КУХОННУЮ ПОСУДУ CERAMALJ нельзя прокалывать и втирать в нее растительное масло! Керамическая поверхность не впитывает жир; поэтому содержите ее в чистоте и используйте растительное/сливочное масло только для жарки. Ручки и рукоятки изготавливаются из нержавеющей стали, рукоятки крепятся к посуде прочными заклепками. Кастрюли и сковороды CERAMALJ подходят для всех типов плит. При использовании на индукционных варочных поверхностях убедитесь, что кухонная посуда не перегрета; используйте среднюю мощность плиты. Посуда все равно будет быстро нагреваться.

Продукция серии CERAMALJ имеет 5 лет гарантии. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный перегревом или неправильным использованием. Кроме того, она не действует в случае промышленного использования, например, в ресторанах, пищеблоках и т.д.