

CERAMALJ®

Σκεύη σειράς / Range

212410 Τηγάνι λευκό Ø24 cm  
Fry pan white Ø24 cm



212420 Τηγάνι γκρι Ø24 cm  
Fry pan grey Ø24 cm



212430 Τηγάνι πορτοκαλί Ø24 cm  
Fry pan orange Ø24 cm



212810 Τηγάνι λευκό Ø28 cm  
Fry pan white Ø28 cm



212820 Τηγάνι γκρι Ø28 cm  
Fry pan grey Ø28 cm



212830 Τηγάνι πορτοκαλί Ø28 cm  
Fry pan orange Ø28 cm



210110 Κατσαρόλα λευκή 4L/24 cm  
με σιδερένιο καπάκι  
Casserole white 4L/Ø24 cm  
with iron lid



210120 Κατσαρόλα γκρι 4L/24 cm  
με σιδερένιο καπάκι  
Casserole grey  
4L/Ø24 cm with iron lid



210130 Κατσαρόλα πορτοκαλί 4L/Ø24 cm  
με σιδερένιο καπάκι  
Casserole orange  
4L/Ø24 cm with iron lid



ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ENG



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

PRODUCT INFORMATION



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

## **CERAMALJ®**

Σειρά με ελαφριά μαντεμένα τηγάνια και κατσαρόλες, με εσωτερική κεραμική και εξωτερική εμαγιέ επικάλυψη. Τα προϊόντα αυτά κατασκευάζονται με την ίδια ακριβώς πρώτη ύλη από την οποία φτιάχνονται τα βαρύτερα, παραδοσιακά μαντεμένα σκεύη μαγειρικής για την χύτευση των οποίων χρησιμοποιείται καλούπι άμμου. Χάρη στην νέα τεχνική χύτευσης που αναπτύξαμε, είναι δυνατό να φτιάχνουμε τα μαντεμένα σκεύη αυτής της σειράς με πολύ λεπτότερα τοιχώματα, κάτι που σημαίνει πολύ λιγότερο βάρος και μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση και τον χειρισμό. Μετά την χύτευση και την λείανση της επιφάνειας, τα σκεύη καλύπτονται με μία πρώτη στρώση σμάλτου. Στη συνέχεια γίνεται εξωτερικά μια δεύτερη επισμάλτωση με χρώμα ενώ εσωτερικά εφαρμόζεται μια ειδική για μαντεμένα σκεύη κεραμική επίστρωση. Η επίστρωση αυτή δεν περιέχει καθόλου PTFE, ενώ επίσης δεν υπάρχει κίνδυνος παρουσίας επικίνδυνων ουσιών όπως PFOA, PFOS ή PFAS.

Η επίστρωση είναι πολύ ανθεκτική και δεν υπάρχει πρόβλημα να χρησιμοποιείτε εργαλεία όπως για παράδειγμα μία μεταλλική σπάτουλα. Ωστόσο μην κόβετε απευθείας μέσα στο σκεύος καμία μαγειρεμένη ύλη χρησιμοποιώντας αιχμηρό μαχαίρι καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας γρατσουνιών στην επιφάνειά του και να προκαλέσει τη φθορά της. Όταν τοποθετούνται σε επαγωγικές εστίες είναι πολύ σημαντικό να μην χρησιμοποιείται η λειτουργία “booster”. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα μια υπερβολικά γρήγορη θέρμανση που μπορεί επίσης να κάνει την εμαγιέ επικάλυψη να ραγίσει. Τέτοιου είδους φθορά δεν καλύπτεται από την εγγύηση καθώς θεωρείται επακόλουθο κακής χρήσης ή χειρισμού. Ένα σκεύος που έχει υπερθερμανθεί μπορεί να κυρτώσει στον πάτο του και να μην ακουμπάει σταθερά σε μία κεραμική εστία, ωστόσο θα επανέλθει στην αρχική του κατάσταση μόλις κρυώσει. Θυμηθείτε ότι οι υψηλότερες 3-4 σκάλες των επαγωγικών εστιών προορίζονται κυρίως για βράσιμο νερού και όχι για μαγείρεμα.

Η καλύτερη θερμοκρασία για να ψήσετε κρέας είναι γύρω στους 185-190°C, (για αυγά, ομελέτα, ή pancakes μόνο 165°C) θερμοκρασία στην οποία φτάνουν πολύ γρήγορα τα τηγάνια μας. Όταν χρησιμοποιείτε βούτυρο ένδειξη σωστής θερμοκρασίας είναι όταν θα αρχίσει να αφρίζει (τότε θα είναι περίπου στους 165°C), ενώ όταν θα αρχίζει να παίρνει μία λίγο καφέ απόχρωση θα έχει φτάσει περίπου στους 190°C. Ο καθαρισμός των σκευών γίνεται πολύ εύκολα. Χρησιμοποιείτε πάντα ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και μία βούρτσα. Συνήθως αυτά επαρκούν. Σε περίπτωση που υπάρχουν δύσκολα υπολείμματα, χρησιμοποιείστε την άγρια πλευρά ενός σφουγγαριού αντί για βούρτσα.

Αν το χρωματιστό εξωτερικό έχει λεκέδες, χρησιμοποιείστε ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό σαν αυτά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των κεραμικών εστιών.

### **ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ!**

Τα σκεύη αυτής της σειράς δεν χρειάζονται προετοιμασία της επιφάνειάς τους τρίβοντάς τα με λάδι (seasoning). Η κεραμική επιφάνεια δεν θα απορροφήσει λίπη. Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να τα διατηρείτε καθαρά και να βάζετε λίγο βούτυρο ή λάδι όταν θέλετε να τηγανίσετε.

Οι λαβές τους είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και στερεώνονται στο κυρίως σώμα κάθε σκεύους με γερά πριτσίνια.

Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε οποιοδήποτε τύπο φούρνου ή εστίας. Όταν τοποθετούνται σε επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία “booster”, αλλά μόνο μεσαίες σκάλες. Όπως και να έχει, το σκεύος θα θερμανθεί πάρα πολύ γρήγορα. Η σειρά Ceramalj συνοδεύεται από εγγύηση 5 ετών. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φθοράς που προκλήθηκε από υπερθέρμανση ή κακή χρήση. Επίσης δεν ισχύει όταν τα σκεύη αυτά χρησιμοποιούνται σε επαγγελματικές κουζίνες όπως σε εστιατόρια και/ή παρόμοιο περιβάλλον.

## **ENGLISH**

### **CERAMALJ®**

Lightweight cast iron enameled pans and pots with a durable ceramic coating. The products are made of exactly the same raw material as traditionally sand casted, heavier, cookware. Thanks to our new casting technique it is possible to produce those cast iron cookware with much thinner walls and thus with much reduced weight and much easier to use and handle.

After the casting and surface grinding the pans are coated with a first layer of ground enamel. Thereafter a coloured enameling is done on the outside of the pan, and the inside is coated with a, for enameled cookware specially designed, ceramic coating. This new coating is totally free from PTFE, with no risk for hazardous substances like PFOA, PFOS or PFAS.

The coating is very durable, and it is no problem to use for instance a steel spatula. Do not however divide anything cooked, using a sharp knife directly in the pan. This may cause scratches, and may cause the surface to degenerate.

When used on induction hob it is important not to use the “booster” effect. This will lead to a too rapid heating and may also cause the enameling to crack. This will not be covered by any warranty, and the damage is considered inflicted by wrong handling or use. An overheated pan may be convex in the bottom, and wiggle on a ceramic hob, but this will go back when the pan cools off. Remember that the top 3-4 effects on an induction hob is best suited for boiling up water, not for cooking.

The optimal temperature for frying meat is appr 185-190°C, (for egg, omelette or pancakes only 165°C) which is very quickly reached in your fry pan. When using butter, signs for correct temperature will show when the butter is foaming the temperature is about 165°C, and when it is beginning to be light brown it will be about 190°C.

Cleaning of the pans is very easily done. Always use warm water, some detergent and a brush. This is normally sufficient. Should on occasion anything be hard to clean off, use a scotch brite sponge instead of the brush.

If the coloured outside is tarnished use the kind of detergent used for ceramic hobs and a sponge.

### **NEVER CLEAN CAST IRON IN A DISHWASHER!**

The pans will not need to be rubbed with oil for seasoning. The ceramic surface will not absorb any grease, just keep it clean, and use some butter or oil when frying.

Handles and grips are made of stainless steel, and they are fastened in the cookware bodies with sturdy rivets.

The pots and pans is suitable to use on any kind of stove or hob. When used on induction hob, be sure not to use to high effect, only use the medium effect. The pan will be hot very quickly anyway.

The Ceramalj range comes with a 5 year warranty. The warranty is not valid for damages caused by overheating or wrong handling. It is furthermore not valid when the product is being used in professional kitchens like restaurants and/or comparable environment.

