

CERAMALJ®

Sortiment / Asortyment

212410

Bratpfanne Weiß Ø24 cm

Patelnia Biała Ø24 cm

212420

Bratpfanne Grau Ø24 cm

Patelnia Szary Ø24 cm

212430

Bratpfanne Orange Ø24 cm

Patelnia Pomarańczowa Ø24 cm

212810

Bratpfanne Weiß Ø28 cm

Patelnia Biała Ø28 cm

212820

Bratpfanne Grau Ø28 cm

Patelnia Szary Ø28 cm

212830

Bratpfanne Orange Ø28 cm

Patelnia Pomarańczowa Ø28 cm

210110

Bräter Weiß 4L/24 cm

mit Eisendeckel
Palarnia Biała 4L / 24 cm
z żelazną osłoną

210120

Bräter Grau 4L/24 cm

mit Eisendeckel
Pieczenie Szary 4L/24 cm
z żelazną osłoną

210130

Bräter Orange 4L/24 cm

mit Eisendeckel
Palarnia Pomarańczowa 4L/24 cm
z żelazną osłoną



DE



PL



Produktinformationen
Informacje o produkcie



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

DEUTSCH
CERAMALJ®

Leichte, gusseiserne, emailierte Pfannen und Töpfe mit langlebiger Keramikbeschichtung.

Die CERAMALJ Produkte werden aus genau dem gleichen Rohstoff hergestellt wie traditionelles, in Sandformen gegossenes, schwereres Gusseisen-Kochgeschirr. Dank unserer neuen Gusstechnik ist es möglich, dieses Gusseisen-Kochgeschirr mit viel dünneren Wänden und daher mit stark reduziertem Gewicht zu produzieren, das im Ergebnis viel einfacher zu nutzen und angenehmer zu handhaben ist.

Nach dem Gießen und Schleifen wird das Kochgeschirr mit einer ersten Lage mattschwarzer Grundierungsemaille beschichtet. Danach wird eine glänzende farbige Emaillierung auf der Außenseite des Kochgeschirrs aufgebracht und die Innenseite mit einer speziell für emailiertes Kochgeschirr entwickelten Keramikbeschichtung versiegelt. Diese neue Beschichtung ist völlig frei von PTFE und ohne gefährliche Stoffe wie PFOA, PFOS oder PFAS/PFC.

Die Keramikbeschichtung ist sehr langlebig, und es ist kein Problem, einen Pfannenwender aus Metall zu verwenden. Sie sollten jedoch auf keinen Fall mit einem Messer auf der Beschichtung schneiden, denn dies kann Kratzer in der Oberfläche verursachen und zur Verschlechterung der Brateigenschaften führen.

Beim Einsatz auf Induktionskochfeldern ist es wichtig, nicht die Power-/Booster-Stufe zu verwenden, denn diese führt zu einer viel zu schnellen Erwärmung und kann die Emaille zum Platzen bringen. Derartige Schäden, die auf einen fehlerhaften Gebrauch zurückzuführen sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine überhitztes Kochgeschirr kann am Boden konvex sein und wackeln wenn es auf einem Glaskeramikkochfeld steht, aber diese Verformung wird zurückgehen, wenn das Kochgeschirr abkühlt. Die Unterseite ist leicht konkav geschliffen. Wenn das Kochgeschirr kalt ist, kann es ganz leicht über die Außenkanten wackeln. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, wird der Boden eben zur Kochplatte. Denken Sie daran, dass die 3-4 höchsten Leistungsstufen eines Induktionskochfeldes sich am besten zum Aufkochen von Wasser eignen, nicht jedoch zum Braten und Schmoren.

Die optimale Temperatur für das Braten von Fleisch liegt bei ca. 185-190° C, (für Eier, Omelett oder Pfannkuchen nur 165° C), Temperaturen, die sehr schnell in diesem Kochgeschirr zu erreichen sind. Bei Verwendung von Butter sind diese Temperaturen sehr gut am Verhalten der Butter zu erkennen: Wenn die Butter schäumt, beträgt die Temperatur ungefähr 165° C, und wenn sie anfängt, hellbraun zu werden, sind es etwa 190° C.

Die Reinigung des CERAMALJ Kochgeschirrs ist sehr einfach. Heißes Wasser, etwas Spülmittel und eine Spülbürste reichen im Regelfall für eine gründliche Reinigung aus. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, können Sie einen sanften Scheuerschwamm verwenden. Auf keinen Fall Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden!

Falls die farbige Emaille Außenseite verschmutzt / angelaufen ist, können Sie handelsüblichen Ceranfeld-Reiniger und einen Schwamm zur Reinigung verwenden.

GUSSEISEN NIEMALS IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN!

Das CERAMALJ KOCHGESCHIRR muss nicht mit Öl eingerieben und eingebrannt werden! Die Keramikoberfläche nimmt kein Fett auf; halten Sie sie daher sauber und verwenden Sie Öl / Butter nur zum Braten. Knauf und Griffe sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, und die Griffe sind mit stabilen Nieten am Kochgeschirr befestigt.

Die CERAMALJ Töpfe und Pfannen sind für alle Herdarten geeignet. Bei Verwendung auf Induktionskochfeldern ist darauf zu achten, dass das Kochgeschirr nicht überhitzt wird; verwenden Sie eine mittlere Herdleistung. Das Kochgeschirr wird auch so sehr schnell aufgeheizt sein.

Die Produkte der CERAMALJ-Reihe haben 5 Jahre Garantie. Die Garantie gilt nicht für Schäden durch Überhitzung oder Anwendungsfehler. Sie gilt ferner nicht bei gewerblicher Verwendung z.B. in Restaurants, Großküchen etc.

POLSKI
CERAMALJ®

Lekkie, żeliwne emaliowane patelnie i garnki pokryte trwałą powłoką ceramiczną, o długim okresie użytkowania.

Produkty CERAMALJ wytwarzane są dokładnie z takich samych surowców, jak tradycyjne, odlewane w formach piaskowych, ciężkie żeliwna naczynia kuchenne. Dzięki nowoczesnej technice odlewniczej, obecnie stała się możliwa produkcja żeliwnych naczyń kuchennych o znacznie cieńszych ściankach, a przez to zdecydowanie zredukowanej masie, co w efekcie umożliwia łatwiejsze i przyjemniejsze posługiwanie się nimi.

Po odlaniu i po wyszlifowaniu, naczynia kuchenne zostają pokryte pierwszą warstwą matowo czarnej emalii gruntującej. Następnie na stronę zewnętrzną nanoszona jest błyszcząca kolorowa emalia wykończająca, a strona wewnętrzna polewana jest specjalnie opracowaną dla emaliowanych naczyń kuchennych powłoką ceramiczną. Te nowe powłoki są całkowicie wolne do teflonu (PTFE) oraz takich szkodliwych materiałów, jak: PFOA, PFOS czy PFAS/PFC.

Powłoka ceramiczna jest niezwykle długowieczna i posługiwanie się metalowymi łopatkami nie stanowi żadnego problemu. Tym niemniej, w żaden sposób nie wolno jej nacinać nożem, ponieważ w ten sposób można spowodować zadrapania powierzchni, co z kolei prowadzi do pogorszenia zachowania naczynia podczas pieczenia.

W przypadku posługiwania się kuchenkami indukcyjnymi ważne jest, aby nie nastawiać ich na zbyt intensywny podgrzew Power-/booster, ponieważ prowadzi to do o wiele zbyt szybkiego nagrzewania warstwy szklawionej i może powodować jej pękanie. Tego rodzaju uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania, nie są objęte gwarancją producenta. Przegrzanie naczynia może spowodować wypukłe odkształcenia dna i jego chybotać po ustawieniu na szklano-ceramicznej płycie grzewczej, ale wraz z ochładzaniem się naczynia, deformacja ta zmniejsza się. Dolna strona naczynia jest wyszlifowana w sposób lekko wklęsły. W momencie, gdy naczynie jest zimne, daje się ono lekko kołysać wokół krawędzi zewnętrznej. Natomiast, gdy będzie ono gorące, dno naczynia będzie dokładnie przylegać do płyty grzejnej. Prosimy pamiętać, że 3 – 4 najwyższe stopnie mocy grzewczej kuchenki indukcyjnej najlepiej nadają się do zagotowania wody, jednakże nie do pieczenia ani duszenia potraw. Optymalna temperatura pieczenia mięsa wynosi 185–190°C (w przypadku jajek, omletów lub naleśników – 165°C). W tego typu naczyniach kuchennych temperatury te można uzyskać bardzo szybko. W przypadku używania masła, temperatury te można bardzo dobrze rozpoznać po jego zachowaniu się. W momencie, gdy masło pieni się, jego temperatura wynosi ok. 165°C, a kiedy zmienia kolor na jasno brązowy, temperatura sięga ok. 190°C. Czyszczenie naczyń kuchennych CERAMALJ jest bardzo proste. Z reguły do gruntownego oczyszczenia wystarczy gorąca woda, nieco płynu do mycia naczyń oraz szcotka do zmywania naczyń. Aby usunąć zapieczone uparte zabrudzenia należy posłużyć się łagodną gąbką do szorowania (np. Scotch Brite® itp.). W żadnym wypadku nie wolno posługiwać się wełną stalową ani środkami do szorowania zawierającymi piasek! W przypadku, gdy kolorowa emalia na stronie zewnętrznej zabrudzi się/ przebarwi się, mogą się wówczas posłużyć Państwo dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia powierzchni ceramicznych oraz gąbką.

NACZYŃ ŻELIWNYCH W ŻADNYM WYPADKU NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARKACH!

NACZYŃ KUCHENNYCH CERAMALJ nie wolno nacierać olejem i wypalać. Powierzchnia ceramiczna nie przyjmuje do siebie żadnego tłuszczu. Dlatego też naczynia te należy utrzymywać w czystości, a olej/ masło wykorzystywać wyłącznie do pieczenia.

Gałki i uchwyty są wykonane ze stali nierdzewnej. Uchwyty są przytwierdzone do naczyń za pomocą solidnych nitów.

Patelnie i garnki CERAMALJ są przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek. Jednakże podczas korzystania z kuchenek indukcyjnych należy zwrócić uwagę, aby naczyń tych nie przegrzewać i kuchenki nastawiać wyłącznie na średnie stopnie mocy grzewczej. Naczynie takie również nagrzeje się bardzo szybko.