



## MAESTRO INDUKTION KOPPAR.

Skötselråd.

Produkterna i vår kopparserie är tillverkade med en metod som kallas "3-ply". Det innebär enkelt uttryckt att det är 3 kärl som pressats ihop till ett.



Ytterst är det ett kopparlager. Mellanlagret består av aluminium, och går runt även i kärlets väggar. Insidan består av ett lager rostfritt stål. På detta sättet får man den vackra utsidan av koppar, som i kombination med aluminiumskiktet ger en snabb, jämn och god värmedistribution i kokkärlet. Insidan av rostfritt stål ger en praktiskt lättskött yta, och gör att man i dessa moderna kärl slipper den kostsamma och krångliga förteningen av insidan som måste göras i gamla tiders koppargrytor.

Handtag och grepp är gjutna av rostfritt stål och håller sig genom gaffelkonstruktionen, med den minimala anliggningsytan mot kärlets vägg, skönt sval under matlagningen. Vid längre koktider kommer det dock till slut att bli varmt, varför försiktighet tillrådes om man är osäker på hur länge kokning pågått.



Om utsidan blivit missfärgad och/eller fläckig, kan detta poleras bort med ett kopparputsmedel. Ett lämpligt tillvägagångssätt är då att först diska kärlet, för att sedan applicera putsmedlet med hjälp av mjuk trasa. Gnid sedan med en polertrasa tills missfärgningen försvinner. Diska och torka av och polera därefter kokkärlet. Vilken avslutningsmetod som väljs beror på hur blank man vill ha ytan. Det finns många bra kopparputsmedel i handeln, och alla känner vi väl till det klassiska "Häxans kopparputs", vilket är det medel vi själva lyckats bäst med. Men för att ta bort mindre oxideringar kan t.o.m vanlig tomatketchup fungera bra.

Kokkärnen är försedda med en speciell, magnetisk, stålbottnen på undersidan. Detta gör att man kan använda dessa kärl även på induktionshäll/spis. Var dock försiktig med det s.k. "booster-" eller "turboläget", eftersom kärlet då mycket snabbt blir varmt. Alltför snabb uppvärmning kan orsaka att kopparytan kan se ut som om den bleknar eller "vitnar". Ytan kan i de flesta fall dock poleras upp igen, och återfår då sin gamla lyster. Hög effekt på induktionshäll kan även orsaka att undersidan svänger sig och blir skev. Kopparkärnen kan diskas i diskmaskin men vissa maskindiskmedel kan angripa aluminium-skiktet och orsaka korrosion. Det kan orsaka att den magnetiska undersidan separeras från infästningen. Det snabbaste och bästa är att handdiska kärnen direkt efter användandet. Handdukstorka gärna efter disken, för att undvika "vattenfläckar" på ytan. Skador p.g.a. för hög värme eller snabb uppvärmning, samt skador p.g.a maskindiskning, är inte grund för reklamation utan är en mekanisk åverkan utanför vårt ansvar.



Glaslocket, om sådant medföljer kärlet, är ugnsfast upp till 260°C. Det är dock inte eldfast, och får under inga villkor läggas på t.ex. en het platta. Då spricker det, och kan orsaka skärskador om man har otur. Glaslocket kan diskas i diskmaskin.

Vi hoppas ni ska bli nöjda ägare och användare av våra kopparkokkärnl. Har ni ytterligare frågor kring dessa är ni alltid välkomna att kontakta oss. Besök också gärna vår hemsida [www.ronnebybruk.se](http://www.ronnebybruk.se), där ni kan få mer information om alla våra matlagingsprodukter.

Slutligen tackar vi för att ni valt vår produkt, och önskar er många glada matlagingsstunder med denna.