



## 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 kärn som pressats ihop till ett.



Ytterst är det ett kopparslager. 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 kärn slipper den kostsamma och krångliga förtenningen av insidan som måste göras i gamla tiders koppargrytor.

Handtag och grepp är gjutna av rostfritt stål och håller sig, genom materialval och konstruktionen 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 vanligt 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. Polera därefter, eller diska och torka av, 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.

Kopparkärnen kan diskas i diskmaskin, men vissa maskindiskmedel kan innebära att kopparytan blir missfärgad. Det snabbaste och bästa är att handdiska kärnen direkt efter användandet. Handdukstorka gärna efter disken, för att undvika "vattenfläckar" på ytan.

Glaslocket, om sådant tillhör 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.

Kokkärnen är försedda med en speciell, magnetisk, stålbottnen på undersidan. Detta gör att man kan använda dessa kärn 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. Skador p.g.a. sådan snabb uppvärmning är inte en orsak till reklamation, utan är en mekanisk åverkan utanför vårt ansvar.



Vi hoppas ni ska bli nöjda ägare och användare av våra kopparkokkärn. 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 matlagningsprodukter.

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

**RONNEBY BRUK AB**

Jämbruksvägen 5

372 52 KALLINGE

Tel. 0457-240 00

Fax. 0457-798 21

Email: [info@ronnebybruk.com](mailto:info@ronnebybruk.com)

[www.ronnebybruk.se](http://www.ronnebybruk.se)