

ULTRA LIGHT ORIGINAL

Z ročaji prevlečenimi s silikonom



Izdelki

102080 Ponev za pečenje, Ø20 cm
102480 Ponev za pečenje, Ø24 cm
102680 Ponev za pečenje, Ø26 cm
102880 Ponev za pečenje, Ø28 cm
103080 Ponev za pečenje, Ø30 cm



103680 Žar ponev, Ø30 cm

104180 Sauté ponev s pokrovom, Ø26 cm
104280 Sauté ponev s pokrovom, Ø28 cm

105580 Ponev za pečenje in paello, Ø36 cm

109080 Wok ponev, Ø30cm
109200 Wok ponev, Ø32cm
109180 Wok ponev, Ø34cm

100080 Ponev za omako s pokrovom, 1,3 L / 18 cm

100180 Posoda s pokrovom, 4 L / 24 cm
100280 Posoda s pokrovom, 5 L / 26 cm
100380 Posoda s pokrovom, 7 L / 28 cm

ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

S kovanimi ročaji

Izdelki

162000 Ponev za pečenje, Ø20 cm
162400 Ponev za pečenje, Ø24 cm
162600 Ponev za pečenje, Ø26 cm
162800 Ponev za pečenje, Ø28 cm
163000 Ponev za pečenje, Ø30 cm
163600 Ponev za pečenje, Ø36 cm



163200 Wok ponev, Ø32cm

160100 Posoda s pokrovom, 4 L / 24 cm
160300 Posoda s pokrovom, 6 L / 28 cm



SLOVENSKO



INFORMACIJE O IZDELKU



ULTRA LIGHT LITOŽELEZNI IZDELKI

Z našo novo ponudbo litoželeznih posod lahko prvič zagotovimo prave posode in ponve iz litega železa, ki so tako lahke, da jih lahko uporablja vsak. Edini pogoj je, da znate uporabljati ponev.

Ponve so izdelane iz popolnoma enakega materiala kot tradicionalne, težje, peskane ulivane ponve. Razlog, da so tako lahke je v tem, da jih z novo tehniko ulivanja za posodo zdaj lahko tanjšamo, ne da bi izgubile odlične lastnosti pečenja pri kuhanju v litoželeznih posodah.

Ker so tako lahke, se veliko hitreje segrejejo. Zato priporočamo, da uporabite precej nižjo temperaturo kot običajno na vašem štedilniku, da se prepreči prijemanje hrane na posodo, nato pa postopoma ugotovite pravo temperaturo za pečenje na teh ponvah na vašem štedilniku. Nekateri štedilniki so močnejši od drugih.

Če uporabljate indukcijsko kuhalno ploščo, močno priporočamo, da ne uporabljate "ojačevalnega učinka". Zaradi tega bo zelo hitro prišlo do izredno visoke temperature in bo težko nadzorovati temperaturo, lahko pa povzroči celo, da se dno nekoliko izboči. Ko se ponev ohladi, se dno običajno zravnava in se ne izboči ponovno ob običajnem in počasnejšem segrevanju. Upoštevajte, da je praviloma edini dober razlog za uporabo pospeševalnega učinka samo segrevanje vode. Vsaka druga uporaba tega izjemno močnega učinka ogrevanja lahko povzroči več težav kot običajna uporaba.

Če se hrana prime na posodo, je pod pogojem, da se uporablja dobro olje za pečenje; maslo ali mešanica olja in masla, skoraj vedno razlog v previsoki temperaturi. V tem primeru močno znižajte temperaturo, jo postopoma povečujte in našli boste idealno temperaturo na vašem štedilniku. Olivno olje običajno ni dobra izbira za pečenje, saj je bolj občutljivo na vročino in se lahko zažge. Naše priporočilo je repično olje, sončnično olje ali maslo.

Prava temperatura za pečenje je približno. 185-190 ° C (365-375 ° F).

To temperaturo v ponvi za pečenje zelo hitro dosežemo; dober znak je, ko se maslo neha peniti in cvrčati ter porjavi. To je običajno prava temperatura, da zmanjšamo temperaturo, damo hrano v ponev in pustimo, da se nekoliko ohladi, nato pa po potrebi temperaturo postopoma povečujemo.



Material v Ultra Light Original je popolnoma enak kot pri naši tradicionalni litoželezni ponvi.

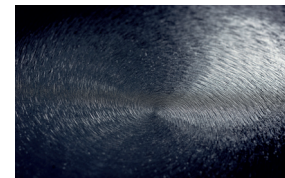
Opazna razlika je v tem, da je zaradi nove tehnike, pri ulivanju pod visokim pritiskom, material manj porozen. To je tudi močan razlog, zakaj se ponve veliko hitreje odzovejo na spremembe temperature štedilnika in se hitreje segrejejo ali ohladijo kot tradicionalna posoda iz litega železa.

Manj porozen material pomeni tudi, da so ponve manj občutljive za uporabo detergentov pri čiščenju, če je to potrebno zaradi kuhanja zelo aromatične hrane ali pri uporabi veliko začimb, ki se zlahka prilepijo na površino. Ključno pa je, da po uporabi detergenta posodo vedno dobro sperete in če v posodi opazite suha mesta ali predele, na površino vtrete nekaj olja. Naše priporočilo za čiščenje po redni uporabi je, da jo takoj po kuhanju očistite s toplo vodo in kuhinjsko krtačo ter jo posušite s kuhinjsko papirnato brisačo. Nikoli ne puščajte tekočine v litoželezni posodi, saj to pomeni veliko možnost za nastanek rje in / ali uničenje hrane.

NIKOLI NE ČISTITE LITOŽELEZNE PONVE V POMIVALNEM STROJU!

Posode in ponve so namenjene kuhanju in ne shranjevanju hrane. Če hrano shranjujete v litoželezni posodi, obstaja nevarnost nastanka rje. Shranjena hrana bo sčasoma dobila tudi močan okus po železu in odvisno od tega, koliko kislih sestavin ste uporabili, lahko uniči patino. Če je patina uničena in je ponev celo začela rjaveti, je postopek za njeno obnovo povsem preprost. Začnite z odstranjevanjem rje; če je rje veliko, uporabite jekleno gobico / krtačo. Sperite prah s ponve in jo obrišite do suhega. Notranjost namastite z repičnim oljem in ponev postavite v pečico na pribl. 200 ° C (390 ° F) za približno 1 uro. Potem vzemite ponev iz pečice in odvečno olje obrišite s papirnato brisačo, vendar pazite, da se ne opečete na vroči ponvi. Po potrebi obnovite patino ponovite. Včasih lahko ob brisanju posode opazite temno obarvanje na papirnati brisači. To ni nič zaskrbljujočega, običajno gre za delce saj iz zgorele maščobe v ponvi, kar ni na noben način škodljivo. Če na ponvi nastanejo madeži rje in po pomoti ali pomanjkanju časa v njej vseeno kuhate, to ni nevarno ampak celo pripomore k dodajanju več železa v hrano. Lahko povzroči nekoliko močnejši okus železa v hrani ali pa nekoliko obarva hrano. Morda ni lepo na izgled, vendar ni zaskrbljujoče.

Ponve Ultra Light imajo na površini poseben vzorec. Temu pravimo "vrtinčno brušenje" in vzorec pomaga, da se maščoba bolj enakomerno porazdeli po površini ponve.



Ročaji na ponvah Ultra Light Original so pritrjeni z močnimi zakovicami. Prevlečeni so z izolacijo iz silikona, ki omogoča njihovo uporabo, ne da bi se opekli tudi med kuhanjem. Omogoča udoben in varen oprijem. To pa ne velja, če je bila ponev uporabljena v pečici, v tem primeru bodo tudi silikonski deli vroči.

Silikon lahko uporabljate v pečici do temperature 225 ° C (425 ° F).



Ponve Ultra Light odlično delujejo na indukcijski kuhalni plošči, vendar ne pozabite, da naj bo temperatura štedilnika približno na polovici, da se hrana ne zažge. Ponve se zelo hitro segrejejo!

Posode in ponve Ultra Light Original so na dnu rahlo konkavne, ko so hladne, pri segrevanju na štedilniku pa se dno zravnava. Če se zdi, da se ponev nekoliko nagiba na štedilniku, je to morda posledica prehitrega ali premočnega segrevanja ponve. Ponev pustite, da se ohladi, nato pa jo (počasneje) segrevajte na nižji temperaturi. Če se težava še vedno pojavlja, je to lahko znak težave s ponvijo. V tem primeru se obrnite na trgovino, kjer ste ponev kupili, da ugotovijo, ali gre za "garancijsko napako". Za uveljavljanje garancije je treba predložiti račun ali drugo dokazilo o nakupu, ki prikazuje, kje in kdaj je bil izdelek kupljen.

Izdelki imajo kar 30-letno potrošnikovo 'litoželezno' garancijo na napako v materialu ali napako v izdelavi. 30-letna garancija ne velja za pokrove ali ročaje, za katere dele veljajo običajna pravila za garancije izdelkov v vsaki državi. Garancija ne velja, če je bil izdelek uporabljen v profesionalnih kuhinjah, kot so restavracije, šolske kuhinje, gostinska podjetja ali podobno.



Poškodba na izdelku, ki jo povzroči uporabnik, bodisi na mehanski način, kot so udarci, padci ali podobno, ter kakršna koli nepravilna uporaba ali vzdrževanje ali pomanjkanje vzdrževanja, ni predmet garancije.

Če ponev uporabljate na steklokeramični kuhalni plošči ali plošči štedilnika, je nujno, da je ne vlečete po površini. Če na površini stekla pomotoma ostane zrno soli, se na stekleni plošči pojavijo praske. Lito železo samo po sebi ne more povzročiti prask, saj je mehkejšo od stekla, sol pa je trša od stekla. Pomembno je tudi, da vedno zagotovite, da so površine posode in steklokeramična plošča čiste, da ne pride do prask.