

ULTRA LIGHT ORIGINAL

С ручками, покрытыми силиконом



102080 Сковорода, Ø20 см
102480 Сковорода, Ø24 см
102680 Сковорода, Ø26 см
102880 Сковорода, Ø28 см
103080 Сковорода, Ø30 см

103680 Сковорода-гриль Ø30 см

104180 Сковорода-сотейник с крышкой Ø26 см
104280 Сковорода-сотейник с крышкой Ø28 см

105580 Сковорода для жарки и приготовления пазлы, Ø36 см

109080 Вок, Ø30 см
109280 Вок, Ø32 см
109180 Вок, Ø34 см

100080 Кастрюлька-соусница с крышкой, 1,3 L / 18 см

100180 Кастрюля с крышкой, 4 L / 24 см
100280 Кастрюля с крышкой, 5 L / 26 см
100380 Кастрюля с крышкой, 7 L / 28 см

ULTRA LIGHT PROFESSIONAL

Со штампованными ручками



162000 Сковорода, Ø20 см
162400 Сковорода, Ø24 см
162600 Сковорода, Ø26 см
162800 Сковорода, Ø28 см
163000 Сковорода, Ø30 см
163600 Сковорода, Ø36 см

163200 Вок, Ø32см

160100 Кастрюля с крышкой, 4 L / 24 см
160300 Кастрюля с крышкой, 6 L / 28 см



Русский



Информация об изделиях и инструкции по использованию



RONNEBY BRUK
SWEDEN

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

УЛЬТРАЛЕГКИЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ЧУГУНА

Этой новой линейкой литой кухонной посуды мы впервые предлагаем настоящие чугунные кастрюли и сковороды настолько легкие, что ими способен пользоваться любой. Единственное условие – иметь представление о том, как обращаться со сковородкой.

Эта посуда изготовлена из точно такого же материала, как и традиционные, более тяжелые, отлитые в песчаных формах сковороды и кастрюли. Причина их поразительной легкости кроется в применении новой технологии литья, благодаря которой посуда получается тоньше, не теряя, однако, всех лучших качеств, свойственных литой чугунной посуде.

Благодаря малой толщине такая посуда нагревается намного быстрее. Поэтому мы рекомендуем убавлять огонь/мощность конфорок по сравнению с обычным уровнем, чтобы пища не прилипла ко дну кастрюли или сковороды. Постепенно вы определите для себя, на какой мощности конфорок лучше всего готовить на вашей плите. Мощность кухонных плит может различаться.

Если вы пользуетесь индукционной варочной панелью, настоятельно рекомендуем воздерживаться от использования функции интенсивного нагрева («бустер»). При ее использовании температура повышается до очень высокого значения очень резко, и ее сложно контролировать. Кроме того, вследствие этого дно посуды делается выпуклым. Дно снова приобретет нормальную форму, как только посуда остынет, и обычно она охраняет эту нормальную форму и в дальнейшем при условии использования с более постепенным нагревом до нормальных температур. Вообще, единственно оправданным применением функции «бустер» может быть только кипячение воды. Любое другое использование этого чрезмерно высокого нагрева вызывает больше проблем, чем приносит пользы.

Если при готовке еда прилипает ко дну, – при том, что для жарки используется качественное растительное масло, животное масло или смешанный продукт, – дело чаще всего в слишком высокой температуре. Максимально убавьте нагрев и повышайте его постепенно: так вы найдете идеальную интенсивность нагрева именно для вашей плиты. Оливковое масло обычно не используют для жарки, поскольку оно чувствительно к воздействию нагрева, и пища легко подгорает. Мы рекомендуем использовать рапсовое или подсолнечное масло, или же сливочное масло.

Наилучшая температура для жарки – приблизительно 185-190 °C (365-375 °F). Сковорода очень быстро нагревается до этой температуры, на это ясно указывает то, что масло начинает пениться и скворчать, приобретая коричневый цвет. Это тот момент, когда следует убавить нагрев, положить продукты в сковороду и дать ей чуть-чуть остыть, а затем понемногу прибавлять нагрев.



Исходный материал для суперлегкой посуды Ultra Light Original абсолютно тот же самый, как и для традиционного чугунного литья. Заметная разница обусловлена новой технологией литья – под высоким давлением: благодаря этому чугун получается менее пористым. Это также основная причина того, почему такая посуда намного быстрее реагирует на изменения мощности конфорок, и нагревается или остывает быстрее, чем традиционная литая чугунная посуда.

Более высокая пористость материала также означает, что сковороды менее чувствительны к применению моющих средств, когда это требуется после приготовления особенно ароматичных блюд, или после использования большого количества специй, которые легко пригорают к поверхности. Очень важно тщательно промывать сковороду после применения моющего средства. Если после этого на поверхности сковороды видны следы пятна или участки, вотрите в поверхность немного масла. В качестве регулярного способа очистки мы рекомендуем пользоваться только горячей водой и щеткой сразу же после готовки, и вытирать сковороду насухо бумажным полотенцем. Никогда не замачивайте чугунную сковороду, поскольку это повышает риск появления ржавчины и/или портит качество блюд.

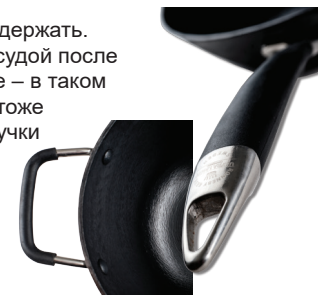
НИКОГДА НЕ МОЙТЕ ЛИТУЮ ЧУГУННУЮ ПОСУДУ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!

Кастрюли, сотейники и сковороды предназначены для готовки, не для хранения пищи. Если вы будете оставлять приготовленную еду в чугунной посуде, возможно появление ржавчины. Постоявшая в чугунной посуде еда может приобрести металлический привкус, и в зависимости от того, какие кислые/кислотосодержащие ингредиенты вы использовали, может быть нарушена жировая пленка на поверхности, полученная при подготовке чугунной посуды путем прокалывания с маслом. Если жировая пленка разрушена, а на сковороде начала появляться ржавчина, процедура спасения довольно проста. Начните с того, что уберите тряпкой поддающуюся вытиранию ржавчину, упорную ржавчину удалите стальной щеткой. Промойте сковороду от «пыли», и вытрите ее насухо. Смажьте внутреннюю поверхность рапсовым маслом и поставьте ее в духовку, нагретую приблизительно до 200 °C (390 °F) на примерно 1 час. Выньте сковороду и вытрите излишек масла бумажным полотенцем, но будьте осторожны, не обожгитесь о горячую поверхность. При необходимости повторите процедуру. Иногда при вытирании сковороды на бумажном полотенце могут остаться темные пятна. Это не причина для беспокойства – это просто частички сажи от пригоревшего жира. Они несколько не вредны ни в каком отношении. Если на сковороде были пятна ржавчины, а вы по невнимательности или недостатку времени начали готовить в ней, это опасно. Фактически, таким образом вы получите с пищей больше железа. Блюдо может приобрести металлический привкус или изменить цвет. Не тот результат, который вам нужен, но беспокоиться не стоит.

На поверхности сковород Ultra Light заметен четкий рисунок. Мы называем его «вихревой шлифовкой», такой рисунок способствует распределению масла по поверхности сковороды более равномерным слоем.

Ручки на посуде Ultra Light Original прикреплены прочными заклепками. Они изолированы силиконом, чтобы не обжечься при готовке.

Такие ручки удобно и надежно держать. Однако будьте осторожны с посудой после приготовления блюда в духовке – в таком случае силиконовое покрытие тоже разогревается. Силиконовые ручки выдерживают температуры в духовке до 225 °C (425 °F).



Изделия Ultra Light великолепно проявляют себя на индукционных варочных панелях, при условии, что вы используете половинную мощность конфорок – иначе вы сожжете еду! Сковороды очень быстро нагреваются!

Кастрюли, сотейники и сковороды Ultra Light Original имеют слегка вогнутую форму дна в холодном состоянии, и при нагреве их днище выравнивается и стоит на конфорке плоско. Если сковорода качается на плите, это может быть вызвано слишком быстрым или интенсивным нагревом посуды. Дайте сковороде остыть и затем нагрейте ее снова (медленнее) на более низкой мощности, не доводя до той же высокой температуры. Если проблема не исчезает, возможно, сковорода имеет дефект. В таком случае обратитесь в тот магазин, где вы приобрели посуду, чтобы определить, охвачен ли дефект гарантией. Чтобы заявить претензию, необходимо предъявить кассовый чек или другое подтверждение факта покупки, отражающее ее место и время. На данные изделия предоставляется потребительская гарантия на чугунное литье сроком на 30 лет, охватывающая дефекты материала или производства. Гарантия сроком на 30 лет не охватывает крышки или ручки, в отношении которых действуют общие правила гарантии качества изделий, действующие в соответствующей стране. Гарантия недействительна в отношении профессионального кухонного инвентаря, например, ресторанов, школьных столовых и т. п.



Повреждения изделий по вине пользователя, как механические (например, при ударе, падении и т. п.), так и вследствие ненадлежащего использования или ухода/отсутствия надлежащего ухода, гарантией не охвачены.

Если изделие используется на стеклянной керамической конфорке или варочной панели, не перемещайте изделие волоком. Если на поверхности будет хоть крупинка соли, это приведет к образованию царапин на стеклянной конфорке/панели. Чугунная посуда сама по себе не может царапать поверхность, поскольку чугун мягче стекла, однако соль тверже стекла. Также важно, чтобы рабочая поверхность плиты/панели была как можно более ровной, а при пользовании стеклянной керамической панелью необходимо следить за ее чистотой, чтобы не допустить царапин.