

BergHOFF[®]

Так, Ти маєш рацію!

ПОСУД З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ



Посуд BergHOFF, виготовлений з литого та листового алюмінію з керамічним покриттям «ФЕРНО КЕРАМІК», дає змогу готувати дієтичну їжу з мінімальною кількістю олії та води.

Підготовка посуду до використання. Зніміть наклейку, вимийте посуд гарячою водою з додаванням рідких миючих засобів, витріть насухо серветкою чи губкою. На поверхню холодної сковороди налейте невелику кількість олії. На помірно сильному вогні розігрійте її. Викладіть шар сирих картопляних скибочок та трішечки солі. Засмажте їх до отримання коричневого кольору, переверніть та засмажте з іншої сторони. Засмажений продукт викиньте, а сковороду вимийте. Витріть насухо. Тепер сковорода готова до застосування.

Використання. Для смаження покладіть або налейте жир на холодну, чисту сковороду. Сковорода без кришки розігрівається при помірно сильній або середній інтенсивності вогню. Продукти треба класти тільки в добре розігрітий жир. Перевірити, чи жир достатньо розігрівся, можна, кинувши у нього кульку з хлібного м'якуша, шматочок сирі картоплі або цибулини. Бурхливе кипіння жиру говорить про те, що він достатньо розігрітий, а отже, можна починати смаження. Інший спосіб перевірки – сковороду треба злегка хитнути; якщо з'явиться білуватий дим, значить, жир уже розігрівся до потрібної температури. Також можна перевірити наступним чином: сковорода без олії нагрівається на помірно сильному вогні; через 1-3 хвилини бризнути на дно трохи води. Якщо краплі скочуються кульками – посуд розігріто до потрібної температури, можна наливати олію й смажити, не зменшуючи вогонь. Спочатку продукти прилипають до дна сковороди, але в процесі смаження пори закриваються, утворюється рум'яна скоринка: продукти, що готуються, легко відділяються, і їх можна перевернути на інший бік. Розігріта олія стає рідкою й скочується до бортика сковорідки. Тому для смаження яєць та інших делікатесних продуктів користуйтеся вершковим маслом. Під час готування краще користуватися дерев'яними, силіконовими та пластиковими лопатками, хоча після декількох смажень можна використовувати й металеві без гострих країв. Не користуйтеся гострими металевими предметами й не різте їжу прямо в посуді.

Догляд за посудом. Після використання ще теплої сковороди слід вимити м'якою губкою чи серветкою з будь-яким м'яким миючим засобом.

Щоб видалити тверді часточки їжі, що прилипили, залийте посуд водою, дайте їм відмокнути та зіскрабуйте за допомогою дерев'яної або пластикової лопатки, щітки або спеціальної жорсткої губки для чищення посуду з покриттям. Якщо на дні посуду все ж утворився наліт, його можна видалити жорсткою частиною поролонової губки після того, як у посудині протягом 15-30 хв. кип'ятили воду з рідким миючим засобом.

Білуваті плями або вапняний наліт від мінеральних солей на поверхні посуду легко видаляється губкою, змоченою в оцті, лимонному соку або розчині лимонної кислоти.

Перевіряйте, наскільки міцно зйомні термостійкі ручки пригвинчені до сковороди.

Не залишайте на вогні порожню сковорідку без олії і продуктів! Не перегрівайте посуд! Через високу температуру жири можуть швидко згоряти й утворювати смоли дьогтю. Розігрівати їжу слід під кришкою з додаванням 1 ст. ложки води. Скляні кришки не рекомендується піддавати різкому перепаду температур: посуд із замороженими чи охолодженими продуктами не слід одразу з холодильника ставити в гарячу духовку. Також не можна ставити гарячі кришки на мокрий та холодний стіл (необхідна підставка під гаряче з пробкового дерева чи сухий рушник).

Посуд не можна мити в посудомийній машині.

Посуд BergHOFF, виготовлений з литого та листового алюмінію з анти-пригарним покриттям «FernoGreen» або «Fernofoafree», дає змогу готувати дієтичну їжу з мінімальною кількістю олії.

Підготовка посуду до використання. Зніміть наклейку, вимийте посуд гарячою водою з додаванням рідких миючих засобів, витріть насухо серветкою чи губкою. Нанесіть на поверхню сковорідки трохи соняшникової олії та протріть кухонним папером або губкою. Нагрійте сковороду на слабкому вогні, дайте їй охолонути та видаліть залишки олії за допомогою паперового рушника. Олія необхідна для м'якої обробки поверхні й оптимізації властивостей покриття. Цю процедуру слід повторювати час від часу, особливо якщо посуд не використовувався протягом тривалого часу.

Приготування. Перед приготуванням їжі переконайтеся, що сковорода чиста. Дістаньте продукти з холодильника не менш ніж за 10 хвилин до початку приготування, щоб їх температура зрівнялася з кімнатною. Якщо при приготуванні використовується олія або масло, розігрівайте їх на сковороді протягом однієї-двох хвилин на слабкому чи середньому вогні перед тим, як покласти інші продукти. Уникайте повного википання вмісту сковороди. Не нагрівайте сковороду протягом тривалого часу без продуктів – це пошкоджує або руйнує антипригарні властивості покриття.

Готуйте на слабкому або середньому вогні. Використовуйте вогонь високої інтенсивності лише в тому випадку, якщо посуд наповнено рідиною для варки, наприклад, макаронів. Готувати слід на конфорці, діаметр якої приблизно дорівнює діаметру дна сковороди. При приготуванні їжі на газовій плиті відрегулюйте полум'я таким чином, щоб воно не обпалювало бічні стінки сковороди. Незважаючи на те, що покриття «Ferno Green» відзначається високою стійкістю до утворення подрапин, для продовження терміну служби посуду рекомендується використовувати бамбукові, силіконові, пластмасові або дерев'яні інструменти. Каструлі й сковороди можна ставити в духовку при температурі не вище 260°C. Перед тим, як ставити в духовку, зніміть усі ручки, виготовлені з синтетичного матеріалу. Посуд з ручками заборонено використовувати для приготування в духовці. Щоб виїняти посуд з духовки, використовуйте прихватки.

Догляд за посудом. Після використання посуд слід остудити і вимити м'якою губкою чи серветкою з будь-яким м'яким миючим засобом. Ніколи не заливайте гарячу сковороду холодною водою! Не використовуйте металеві або нейлонові мочалки, абразивні миючі засоби. Ополосніть виріб теплою водою й витріть насухо м'яким рушником. Завжди ретельно мийте посуд після використання, інакше під час подальшої експлуатації залишки їжі пристають до поверхні, внаслідок чого продукти пригорять. Якщо все ж залишки їжі прилипили до поверхні посуду, їх можна легко видалити. Для цього налейте трохи води в сковороду й поставте її на слабкий вогонь, не доводячи до кипіння, на 5-15 хв. За допомогою дерев'яної лопатки зніміть залишки їжі. Білуваті плями або вапняний наліт від мінеральних солей на поверхні посуду легко видаляються губкою, змоченою в оцті або в лимонному соку. Після цього його слід ополоснути водою і нанести на поверхню соняшникову олію. Якщо ви зберігаєте каструлі й сковороди, склавши стопкою, прокладайте між ними кухонні рушники, щоб виріб, розташований вище, не подрапав поверхню того, що знаходиться під ним.

Періодично перевіряйте, наскільки міцно з'єднані термостійкі ручки з пластику пригвинчені до сковороди.

Посуд не можна мити в посудомийній машині.

Гарантійний талон

Представництво BergHOFF Worldwide в Україні:

08130, Київська обл., Києво-Святошинський р-н, с. Чайки, вул. Антонова, 8,

тел./факс: (044) 498-27-12, 272-08-77, e-mail: info@bergoff.ua; www.berghoff.ua

Гарантійні зобов'язання

1. Термін гарантії визначається з дня продажу.
2. Цей талон підтверджує відсутність будь-яких пошкоджень товару і забезпечує безкоштовний ремонт або обмін протягом гарантійного терміну тих товарів, які мають приховані виробничі дефекти, дефекти матеріалу, що виявлені в процесі експлуатації.
3. При усуненні недоліків шляхом заміни з'ємних частин виробу або деталей виробу гарантійний термін дії на замінені деталі обчислюється від дня видачі товару після ремонту.
4. Умови гарантії діють та регулюються на підставі Закону України «Про захист прав споживачів».
5. З питань ремонту та сервісного обслуговування звертайтеся у спеціалізовані магазини, в яких було придбано товар. Гарантійне обслуговування проводиться тільки за наявності і при пред'явленні покупцем гарантійного талону, фірмової упаковки та касового (товарного) чеку на придбання товару.

Гарантійне обслуговування не здійснюється, якщо:

- 1) були порушені правила та умови експлуатації;
- 2) покупцем було втрачено гарантійний талон;
- 3) виріб застосовувався у цілях, не передбачених інструкцією;
- 4) товар має пошкодження хімічного, механічного характеру або викликане пожежею чи стихійним лихом.
- 5) товар має зовнішні оптичні зміни, що виникли в результаті звичайного застосування, якщо вони не впливають на функціональні властивості посуду.

Гарантійний термін – 12 місяців з дня продажу

Відмітка про продаж

Посуд

(артикул та найменування)

проданий у справному стані і придатний до експлуатації

(день) (місяць) (рік)

Штамп торговельної організації

Продавець

(П.І.Б., підпис)

Талон дійсний за наявності всіх передбачених відміток та печаток, зроблених у момент придбання виробу.