

Consigli e istruzioni di manutenzione

Pulizia e cura delle pentole con rivestimento antiaderente.

BERNDES offre rivestimento antiaderente che hanno dimostrato la loro robustezza e duratura nei test di utilizzo più severi. Seguendo le istruzioni di seguito indicate, le proprietà eccellenti dei prodotti saranno preservate per diversi anni.

Sciacquare prima del primo utilizzo e cospargere con poco olio alimentare.

Consiglio: durante l'uso, versare una goccia d'olio nella padella. Quando si formano delle piccole bollicine nell'olio, la padella ha raggiunto la temperatura giusta per la cottura. A questo punto, mettete in padella l'alimento da arrostitire.

Per risparmiare energia, cuocere a temperature moderate.

Per una buona manutenzione della pentola, evitare l'uso di oggetti appuntiti o taglienti. Si raccomanda l'uso di posate in legno o in plastica. I segni di usura (graffi) non ostacolano assolutamente il funzionamento della padella (attenzione al grasso caldo: pericolo di ustione).

Dopo l'uso, riempire con poco acqua, per evitare eventuali danni da surriscaldamento dovuti ai residui di grasso bruciati (gli oli alimentari evaporano a partire da ca. 200° C).

Per pulire è sufficiente usare l'acqua, il detersivo e una spugna morbida. Non utilizzare pagliette o spugne ruvide!

Si raccomanda in generale di non lavare le pentole con rivestimento antiaderente nella lavastoviglie, infatti i detersivi aggressivi possono rovinare il rivestimento interno ed esterno. Se non si può fare a meno della lavastoviglie, dopo il lavaggio cospargere la pentola con qualche goccia d'olio alimentare. Eventuali scolorimenti del fondo lucido sono dovuti ad una leggera ossidazione dell'alluminio. Si consiglia l'uso del detersivo liquido per lavastoviglie.

Le impugnature in ghisa sono adatte all'uso in forno. Il calore è sempre perfettamente distribuito su tutta la superficie, pertanto usare sempre le presine, i guanti o i nostri Thermo-Grips.

I rivestimenti in materiale fenolico sono resistenti al calore fino a 160° C.

Consiglio: proteggere i manici in legno nel forno avvolgendoli in un foglio di alluminio. Il lavaggio nella lavastoviglie può contribuire all'essiccazione del manico in legno naturale.

Consigli e istruzioni di manutenzione

Guida alla cura delle pentole in acciaio inox.

Sciacquare prima del primo utilizzo.

Evitare la formazione di macchie sul fondo, buttando il sale soltanto all'ebollizione dell'acqua.

Dopo l'uso, riempire con un pò di acqua fredda per rimuovere con il calore residuo eventuali resti di cibo rimasti attaccati. Infine ripristinare la lucentezza originaria con acqua, detersivo e spugna.

Durante la cottura, aprendo il coperchio fuoriesce vapore acqueo bollente (attenzione, pericolo di ustione).

Non riscaldare mai la pentola vuota, per via del rapido sviluppo di energia nelle pentole a induzione.

Per pulire è sufficiente usare acqua calda, detersivo e una spugna morbida.

I minerali presenti nell'acqua del rubinetto, con iol tempo possono macchiare o scolorire la superficie. Pulire questi punti strofinandoli con mezzo limone.

I residui ostinati possono essere rimossi senza macchie anche con una miscela composta da nove parti di acqua e una parte di essenza di aceto.

Evitare l'uso di spugne abrasive, pagliette o detersivi aggressivi, in quanto potrebbero irruvidire la superficie.

Le impugnature in metallo sono adatte all'uso in forno. Per togliere la pentola dal forno, usare sempre una presina.

I rivestimenti in materiale sintetico sono resistenti al calore fino a 160° C.

Viti.

Le viti allentate delle impugnature possono essere riavviate con un comune cacciavite (senza stringere troppo.)

Stringere le manopole dei coperchi solo a mano.

Legenda:



Speciale coperchio in vetro resistente al calore - infrangibile



Coperchio in vetro resistente al calore

Gas



Elettrico



Vetro Ceramica



Alogeno



Induzione



Lavastoviglie

