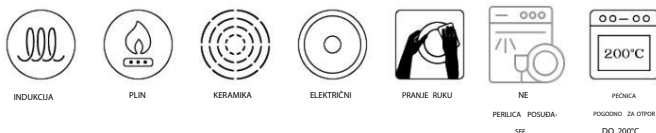


## Stark tava za prženje



### PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklonite sav papir i naljepnice. 2. Operite tavu u toploj vodi sa sapunom i nježno je istrljajte spužvom. Isperite i temeljito osušite ručnikom. Tave od lijevanog željeza uvijek treba temeljito osušiti nakon pranja kako biste spriječili moguću koroziju. Savjeti: • Kuhanje s masnom hranom koristite če začina u vašoj tavi. • Kisela hrana uklonit će neke od biopolimera koji čine začini, stoga se to ne preporučuje. • Budući da je lijevano željezo vrlo reaktivni materijal koji provodi toplinu, a snaga indukcijskog zagrijavanja je iznimna, čak i veća od one otvorene vatre na roštilju, preporučujemo da 1. Koristite umjerenu temperaturu. 2. Ne koristite funkciju "boost". 3. Ne pregrijavajte tavu kada prazan.

### TUJEKOM UPOTREBE

1. Nikada ne dopustite da vam tava ispari do suhog! Ako se to dogodi, odmah isključite vatru i ne skidajte tavu sa štednjaka dok se ne ohladi. 2. „Maillardova“ reakcija događa se između 140–175 °C, tava od lijevanog željeza zatvara površinu hrane, uzrokujući karamelizaciju prirodnih sokova. Stoga preporučujemo održavanje temperature na niskoj ili srednjoj temperaturi. Visoke temperature mogu oštetiti ili promijeniti boju tave, a kontinuirano pregrijavanje može uzrokovati izgaranje hrane. 3. Budite oprezni pri prženju s uljem. 4.

Stavite posude na ploču za kuhanje s promjerom izvora topline ne većim od promjera dna posude. Na primjer, posude s promjerom dna od 20 cm najbolje je koristiti na prstenu za kuhanje promjera manjeg od 20 cm. 5. Uvijek podižite posude s ploče za kuhanje. Nikada ga nemojte povlačiti ili pomicati, jer to može oštetiti površinu. 6. Iako su sve naše ručke dizajnirane za smanjenje prijenosa topline, iz sigurnosnih razloga preporučuju se rukavice za pećnicu. 7. Iz sigurnosnih razloga nikada ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom kuhanja. 8. Na početku koristite puno masnoće, kasnije će vam trebati manje! Porozna struktura lijevanog željeza s vremenom upija sve više masnoće, a sloj patine se nastavlja nakupljati. 9. Patina se povremeno može ljuštiti tijekom kuhanja. To je normalno i nije štetno ako se proguta. Ako se to dogodi, treba provesti barem dva postupka začinjavanja kako je detaljno navedeno na etiketi ili posjetite našu web stranicu.

### NAKON UPORABE

1. Uvijek ostavite tavu da se ohladi prije stavljanja u vodu. 2. Predmet nije prikladan za pranje u perilici posuđa i uvijek ga treba ručno prati, a zatim temeljito osušiti kako bi se spriječila oksidacija (hrđa). 3. Za čišćenje tave koristite meke, čiste spužve ili ručnike. Nemojte koristiti metalne spužve jer bi mogle ukloniti ili oštetiti patinu koju je stvorilo ulje. 4. Uvijek temeljito osušite tavu nakon pranja kako biste spriječili oksidaciju. 5. Da biste uklonili zagorenu koru hrane, lagano zagrijte tavu na štednjaku i istrljajte je s malo soli i kuhinjskom krpom. 6. Ako tava pokazuje neobične znakove korozije, kuhajte ocat u tavi nekoliko minuta, zatim operite, isperite i osušite. Zatim dodajte dovoljno soli da prekrije tavu i zagrijavajte na visokoj temperaturi 1 do 2 minute. Očistite tavu papirnatim ručnikom i ponovite postupak začinjavanja barem dva puta jer će ocat otopiti prethodnu patinu. 7. Ako su tave složene jedna na drugu, stavite list papira u tavu kako biste spriječili ogrebotine ili oštećenja ili upotrijebite zaštitne navlake za tave. 8. Temeljito očistite i osušite tavu, ne ostavljajući tragove vode ili vlage, po mogućnosti kratkim zagrijavanjem na niskoj temperaturi i hlađenjem prije spremanja.

### NIKADA

1. Koristite sredstva za čišćenje na bazi klora ili izbjeljivač. 2. Za uklanjanje tvrdokornih ostataka hrane koristite čeličnu vunu, oštre predmete ili prašak za ribanje, jer mogu ogrebat površinu. 3. Dodajte sol u hladnu vodu ili ostavite vrlo slanu hranu da odstoji u posudi. 4. Ulijte hladnu tekućinu u vrući pribor. 5. 6. Koristite ovaj proizvod u mikrovalnoj pećnici. 6. Stavite posudu od ugljičnog čelika u perilicu posuđa. 7. Stavite posude s drvenim ručkama u pećnicu; ručka nije prikladna za pećnicu. 8. Stavite drvenu ručku blizu otvorenog plamena. 9. Ostavite posudu u vodi duže vrijeme. 10. Pustite da se posuda pasivno osuši ili je izložite vlazi. 11. Kuhajte s kiselim hranom (poput umaka od rajčice, limuna ili bijelog vina) jer će to smanjiti prirodnu patinu.

### SKLADIŠTENJE

1. Temeljito očistite i osušite tavu, ne ostavljajući tragove vode ili vlage, po mogućnosti tako da je kratko zagrijete na niskoj temperaturi i pustite da se ohladi prije spremanja. 2. Prije nego što tavu pohranite na suhom i čistom mjestu duže vrijeme, premažite je ručnikom natopljenim prirodnim uljem za kuhanje. 3. Ako su tave složene jedna na drugu, stavite list papira u tavu kako biste spriječili ogrebotine ili oštećenja ili upotrijebite zaštitne navlake za tave.

### JAMČITI

Ovaj proizvod pokriven je 25-godišnjim jamstvom od datuma kupnje, pod uvjetom da se koristi u skladu s uputama za njegu i uporabu te da se može predočiti originalni račun.