



UPUTE ZA KORIŠTENJE INOX POSUĐA

Prije prve uporabe, posuđe operite vodom i deterdžentom.

Ukoliko se ostaci hrane zalijepe za dno, stavite malo vode u lonac, zagrijte na niskoj temperaturi. Ukoliko je riječ o spaljenim ostacima hrane neka voda kuha neko vrijeme i zatim uklonite ostatke.

Dno posude izribajte kriškom limuna, posudu isperite deterdžentom za pranje posuđa. Imat ćete besprijekorno sjajno suđe.

Došlo je do promjene boje vašeg inox posuđa?

Pregrijavanje i nagle promjene temperature mogu uzrokovati nastanak smeđih ili plavih mrlja. To nije greška na proizvodu, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (uglavnom prazne ili gotovo prazne tave). Velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati promjenu boje i učiniti da posuđe izgleda pomalo zahrđalo. Tvrdi voda može uzrokovati nastanak bijelih mrlja koje možete lako ukloniti limunovim sokom ili bijelim octom.

Pri prokuhavanju vode dodajte sol tek nakon što voda proključa kako biste spriječili da zrna soli oštete čelične dijelove posuđa.

Zbog neodgovarajućeg čišćenja ili ostavljanja praznog posuđa na izvoru topline mogu nastati:

- bijele mrlje (npr. od kuhanja krumpira)
- fini bijeli kamenac
- efekt duge / odsjaj duginih boja
- smeđi krugovi od sušenja (tragovi vode)

Promjena boje unutrašnjosti koja nije obuhvaćena jamstvom:

- Pregrijavanje može uzrokovati smeđe ili plave mrlje. To nije greška na proizvodu, već posljedica izlaganja prejakoj toplini (uglavnom prazne ili gotovo prazne tave).
- Velike količine željeza u vodi mogu uzrokovati i promjenu boje i učiniti da lonac izgleda pomalo zahrđalo. To se može lako ukloniti ako slijedite upute za čišćenje.
- Plava boja može se pojaviti na unutrašnjosti dna proizvoda zbog kuhanja hrane koja sadrži škrob, kao što su riža ili tjestenina.
- Mogu se primijetiti i bijele mrlje na unutrašnjosti dna ovisno o vodi koju upotrebljavate. One nastaju zbog vapnenca (kamenca u vodi) i mogu se jednostavno ukloniti čišćenjem proizvoda bijelim octom ili limunovim sokom.

Uzmite u obzir da kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje zahtijeva posebnu pažnju. Visoka temperatura može se postići vrlo brzo, a velika i nagla promjena temperature može uzrokovati iskrivljenje proizvoda.

PRAVILNA UPORABA I NJEGA VAŠEG POSUĐA OSIGURAT ĆE VAM DUGOGODIŠNJE UŽIVANJE U PRIPREMANJU OMILJENIH OBROKA!

PRIDRŽAVAJTE SE OVIH JEDNOSTAVNIH SAVJETA KAKO BI ZADRŽALI MATERIJAL POSUĐA U TOP FORMI ZA OPTIMALNE REZULTATE.