



ispirazione italiana

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЧАВУННОГО ПОСУДУ



Дякуємо Вам за вибір чавунного посуду Perfelli!

Будь ласка, уважно ознайомтесь з даною інструкцією перед використанням Вашого нового посуду. Збережіть інструкцію, вона може знадобитись Вам в майбутньому. Також, вона допоможе Вам правильно поводитися з продукцією і досягти найвищих кулінарних вершин.

ПЕРЕВАГИ ПРИГОТУВАННЯ В ЧАВУННОМУ ПОСУДІ

Чавунний посуд - один з найвідоміших інструментів приготування їжі, що заслужив довіру багатьох поколінь завдяки своїй винятковій зносостійкості і природними антипригарними властивостями. Ефективна теплозахисна властивість чавунного посуду дозволяє використовувати більш низькі параметри нагріву плити і зберігати їжу гарячою по закінченню приготування, та тривалий час утримувати тепло всередині. Завдяки своїм видатним характеристикам чавунний посуд добре утримує в собі і холод, що дозволяє зберігати їжу охолодженою навіть в спекотний день. А якщо є необхідність зберегти страви на більш тривалий термін, то всі предмети посуду можуть бути поміщені в холодильник для зберігання їжі та подальшого готування.

Емальована поверхня посуду має високу надійність, яка необхідна як для інтенсивного приготування, так і для довговічного використання будь-якого виробу, покритого такою емаллю. Багатошарова поверхня емалі забезпечує простоту догляду, комфорт і відмінні характеристики щодо подряпин і перепадів температур.

Чавун - незвичайний та надійний матеріал, який чудово підходить для сучасного приготування їжі, будь то повільне приготування, обсмажування стейка або випічка торта.

КРИШКА ВИРОБУ

Унікальна конструкція кришки, яка входить в комплект до деяких виробів, виконана у вигляді рельєфного зводу, конденсуючого вологу, що випаровується від інгредієнтів. Така конструкція забезпечує безперервне і рівномірне зрошення страви краплями вологи, зберігаючи і підтримуючи його соковитість навіть по завершенню приготування.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

Видаліть пакувальний матеріал і етикетки. Промийте виріб в гарячій воді за допомогою м'якого засобу, обполосніть та повністю висушіть. Тепер посуд повністю готовий до використання і не потребує будь-яких подальших підготовок, наприклад, прожарювання.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА НАГРІВУ

Вироби з чавуну сумісні з будь-якими джерелами тепла: газові плити, електричні плити з суцільною поверхнею, плити з радіальними конфорками, плити зі склокерамічним покриттям, індукційні плити, печі з газовою, вугільною або деревною подачею тепла. При використанні плит зі скляним покриттям, завжди піднімайте виріб при переміщенні, так як, ковзання може привести до пошкодження покриття плити або дна посуду. Для підвищення ефективності, запобігання перегріву посуду або пошкодження ручки - завжди намагайтесь дотримуватись розмірів конфорок та посуду.

Газове полум'я завжди має обмежуватися областю дна посуду і ніколи не поширюватися на бічні поверхні. Довгі ручки не повинні розташовуватися над гріючою частиною плити або іншими поверхнями що гріються.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ

Помірна або невисока температура забезпечує найкращі результати при приготуванні, включаючи обсмажування і підрум'янення. Для точного і ефективного розподілу тепла необхідно повністю прогріти дно посуду, вибираючи відповідну площу нагріву. Після того як посуд нагрівся, можна продовжити процес приготування при більш низькому нагріванні. Сильне нагрівання слід використовувати тільки для кип'ятіння води, для обсмаження овочів і макаронних виробів, а також для зниження консистенції бульйону або соусу. Для попереднього розігріву виробу, використовуйте той рівень нагріву, який буде потрібен вам для приготування страви в подальшому. Чавунний посуд зберігає тепло настільки ефективно, що зайвий попередній нагрів може привести до пригорання або згоряння страви.

ВИКОРИСТАННЯ МАСЛА І ЖИРУ

Чавунна поверхня не зовсім підходить для сухого смаження за винятком гриля. Змащуйте поверхню виробу за допомогою жиру, рослинного або вершкового масла до початку нагрівання виробу. Не допускайте випарювання до сухого стану, тому що це може призвести до пошкодження емалі.

Масло вважається добре розігрітим, коли на поверхні помітна невелика пістрявість. Для масла та інших твердих жирів - шипіння і спінення є ознакою високої температури. Димоутворення і потемніння масла є ознакою дуже високої температури, тому її необхідно знизити перш ніж приступати до процесу. Найкращий спосіб - прибрати пательню з плити на незначний час. Для тривалого смаження відмінний результат дають суміш рослинного і вершкового масел. Для глибокого прожарювання (фритюр), максимальний рівень масла не повинен перевищувати 1/3 висоти виробу. Даний рівень залишає достатній простір для додавання продуктів. З метою безпеки рекомендується використовувати термометр для смаження, а кришка завжди повинна бути під рукою в разі перегріву або загоряння. Будьте обережні при нагріванні масла - воно легко займисте!

Для пасерування інгредієнтів, перед їх додаванням рекомендується довести температуру масла або жиру та самого виробу до потрібної температури одночасно.

ЗБЕРІГАННЯ ЇЖІ І МАРИНУВАННЯ

Емалеве покриття чавунного посуду відмінно підходить для зберігання сирової або приготованої їжі, а також для маринування кислото утворюючими інгредієнтами, наприклад, вином або оцтом.

ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОГО ПРИЛАДДЯ

Для зручності перемішування і захисту покриття рекомендується використання силіконових аксесуарів. Також, можуть бути використані аксесуари з дерева або термостійкого пластику. Допускається використання металевих приладів, ложок або вінчика, але вони вимагають особливої обережності - не можна допускати пошкодження поверхні емалі. Не рекомендується стукати приладдями по краю виробу. Не рекомендується використовувати ручні, електричні або акумуляторні міксери - вони можуть привести до пошкодження емалі. Не рекомендується використовувати ножі або пристосування з загостреними краями для нарізання їжі всередині виробу.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ НАГРІВАННІ ВИРОБУ

Завжди ставте гарячий посуд на дерев'яну або іншу термостійку підставку; ніколи не розміщуйте посуд на незахищеній поверхні. Чавунні ручки, ручки кришок з нержавіючої сталі нагріваються при використанні виробу на кухонній плиті або в духовці. Завжди використовуйте суху щільну тканину або рукавиці-прихвати для переміщення посуду і відкриття кришки.

ВИКОРИСТАННЯ В ДУХОВЦІ

Емальовані вироби з чавуну витримують температури нагріву до 190 °C (375 °F). Не використовуйте інший кухонний посуд спільно з чавунним виробом в духовці. Це призведе до збільшення температури всередині духовки, в результаті - до прискорення приготування і можливого впливу тепла на готову їжу. Не рекомендується переміщення посуду всередині на інший рівень духовки в процесі приготування. Для найкращих результатів рекомендується розташовувати посуд на деко або решітку.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Пательня може бути попередньо прогріта для рум'янцю м'яса чи карамелізації. Ця порада не застосовується до інших типів посуду. Для правильного обсмажування і рум'янцю важливо, щоб робоча поверхня була досить розігріта перед початком приготування. Смуги від гриля не з'являться, якщо поверхня виробу дуже холодна або їжа надто волога. Розташуйте порожню пательню на помірному вогні і залиште на кілька хвилин для розігрівання. Не додавайте масло на холодну пательню воно може перегрітися і почати диміти. Змочіть пальці водою і побризкайте на поверхню розігрітої пательні. Шиплячий звук і випаровування сигналізують про готовність сковороди для

приготування. Якщо з'являється пар без шиплячого звуку - необхідно ще трохи розігріти сковороду і зробити ще одну перевірку. Після того як поверхня досить розігрілася, трохи змастіть її маслом за допомогою кулінарного спрею або за допомогою силіконового пензлика. Рекомендується використовувати рослинну, вершкову, арахісову або кукурудзяну олію. Оливкова олія може стати причиною сильного димоутворення. Для додання виразних гриль-ліній, не перевертайте страву протягом декількох хвилин, при частому перекиданні лінії будуть невиразними. При бажанні, масло може бути також нанесено пензликом на їжу. З промаринованої їжі також необхідно прибрати надлишки вологи за допомогою паперових рушників. Будь-яка їжа для гриля або рум'янцю повинна бути висушена до розміщення на гарячій поверхні. На вологій їжі не вийде зробити чіткі гриль-лінії, і їжа може стати зовні та за запахом схожою на приготовлену на пару. Використовуйте паперові рушники, щоб видалити зайву вологу з їжі.

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ

Завжди охолоджуйте гарячу пательню в перебігу декількох хвилин перед мийкою. Після мийки завжди повністю висушуйте виріб.

Не ставте гарячу пательню в холодну воду. Це може привести до термічного удару (шоку), що викликає пошкодження емалі. При залишках їжі, замочіть пательню в теплій воді на 15-20 хвилин перед миттям. М'яка щітка або губка може допомогти при видаленні залишків їжі або при чищенні недосяжних повздовжніх поверхонь гриля. Не рекомендується використовувати металеві губки або абразивні матеріали - вони можуть пошкодити емаль.

Завжди стежте за ручками виробів, перевіряйте їх щільність і при необхідності підтягуйте кріпильні елементи.

Чавун – вкрай надійний матеріал, але він може бути пошкоджений при падінні або ударі на тверду поверхню. Зверніть увагу, для даних випадків гарантія не поширюється.

МИТТЯ ВИРОБІВ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

Пательні з цільними чавунними ручками або ручками кришки з нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині. Однак, постійна мийка в посудомийній машині може привести до потьмяніння емальованого складу і видалити природну плівку, яка допомагає знижувати утворення нагару. Потьмяніння емалі не несе шкоди і жодним чином не впливає на застосування цих виробів. При використанні посудомийної машини, завжди чекайте закінчення циклу перед відкриттям дверцят. Це дозволяє переконатися в тому, що вироби повністю висохли.

ЗБЕРІГАННЯ ПОСУДУ

Завжди насухо витирайте посуд після миття. Зберігайте посуд в сухому, вентилярованому приміщенні. При частій мийці в посудомийній машині виробі без захисної емалі періодично рекомендується змащувати тонким шаром швидковисихаючої олії.

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

- ⬡ Ніколи не використовуйте чавунний посуд у мікрохвильовій печі.
- ⬡ Завжди будьте дуже уважні при приготуванні їжі за допомогою олії, пательню не слід переповнювати або використовувати занадто високу температуру нагрівання.
- ⬡ Не перегрівайте порожній посуд.
- ⬡ Не залишайте ручку сковорідки над краєм плити.
- ⬡ Використовуйте кришку, щоб уникнути опіків від розбризування олії.
- ⬡ Рекомендуємо використовувати рукавицю - прихватку для утримання виробу, а також для зняття пательні з джерела тепла.
- ⬡ Підходьте до процесу готування особливо уважно, якщо поруч присутні діти, тварини або люди з обмеженими можливостями.
- ⬡ Ніколи не ставте гарячу пательню на край кухонної поверхні або на підлогу.
- ⬡ Дайте виробу охолонути і зберігайте його в надійному місці.
- ⬡ Ніколи не залишайте процес готування без уваги.

Повний асортимент продукції Perfelli Ви зможете знайти на сайті
www.perfelli.com

Благодарим Вас за выбор чугунной посуды Perfelli!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией перед использованием Вашей новой посуды. Сохраните инструкцию, она может по-требоваться Вам в будущем. Также, она поможет Вам правильно обращаться с продукцией и достичь наивысших кулинарных вершин.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЧУГУННОЙ ПОСУДЕ

Чугунная посуда – один из самых известных инструментов приготовления пищи, заслуживший доверие многих поколений благодаря своей исключительной износостойкости и естественными антипригарными свойствами. Эффективное теплозащитное свойство чугунной посуды позволяет использовать более низкие параметры нагрева плиты и сохранять пищу горячей по окончании приготовления, длительно удерживая тепло внутри. Благодаря своим выдающимся характеристикам чугунная посуда хорошо удерживает в себе и холод, что позволяет сохранять еду охлажденной даже в жаркий день. А если есть необходимость сохранить блюда на более длительный срок, то все предметы посуды могут быть помещены в холодильник для хранения пищи и последующей готовки.

Эмалированная поверхность посуды обладает высочайшей надежностью, которая необходима как для интенсивного приготовления, так и для долговечного использования любого изделия, покрытого такой эмалью. Многослойная поверхность эмали обеспечивает простоту ухода, комфорт и отличные характеристики в отношении царапин и перепадов температур.

Чугун – необыкновенный и надежный материал, который прекрасно подходит для современного приготовления пищи, будь то медленное приготовление, обжарка стейка или выпечка торта.

КРЫШКА ИЗДЕЛИЯ

Уникальная конструкция крышки, которая входит в комплект к некоторым изделиям, выполнена в виде рельефного свода, конденсирующего влагу, испаряемую от ингредиентов. Такая конструкция обеспечивает непрерывное и равномерное орошение блюда каплями влаги, сохраняя и поддерживая его сочность даже по завершению приготовления.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Удалите упаковочный материал и этикетки. Промойте изделие в горячей воде с помощью мыла, ополосните и полностью высушите. Теперь посуда полностью готова к использованию и не требует каких-либо дальнейших подготовок, например, прокаливания.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ НАГРЕВА

Изделия из чугуна совместимы с любыми источниками тепла: газовые плиты, электрические плиты со сплошной поверхностью, плиты с радиальными конфорками, плиты со стеклокерамическим покрытием, индукционные плиты, печи с газовой, угольной или древесной подачей тепла. При использовании плит со стеклянным покрытием, всегда поднимайте изделие при перемещении. Скольжение может привести к повреждению покрытия плиты или дна посуды. Для повышения эффективности, предотвращения перегрева посуды или повреждения ручек – всегда старайтесь соблюдать размеры конфорок и посуды.

Газовое пламя всегда должно ограничиваться областью дна посуды и никогда не распространяться на боковые поверхности. Длинные ручки не должны располагаться над греющей частью плиты или другими греющимися поверхностями.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Умеренная или невысокая температура обеспечивает наилучшие результаты при приготовлении, включая обжаривание и подрумянивание. Для точного и эффективного распределения тепла необходимо полностью прогреть дно посуды, выбирая соответствующую площадь нагрева. После того как посуда нагрелась, можно продолжить процесс приготовления при более низком нагреве. Сильный нагрев следует использовать только для кипячения воды для обжаривания овощей и макаронных изделий, а также для снижения консистенции бульона или соуса. Для предварительного разогрева изделия, используйте тот уровень нагрева, который потребуется вам для приготовления блюда в дальнейшем. Чугунная посуда сберегает тепло настолько эффективно, что излишний предварительный нагрев может привести к пригоранию или сгоранию блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА И ЖИРА

Чугунная поверхность не очень подходит для сухой жарки за исключением гриля. Смазывайте поверхность изделия с помощью жира, растительного или сливочного масла до начала нагрева изделия. Не допускайте выпаривание досуха, т.к. это может привести к повреждению эмали. Масло считается хорошо разогретым, когда на поверхности видна небольшая рябь. Для масла и других твердых жиров шипение и вспенивание являются признаком высокой температуры. Дымообразование и потемнение масла являются признаком слишком высокой температуры и ее необходимо понизить прежде чем приступать к процессу. Самый лучший способ – убрать сковородку с плиты на незначительное время. Для длительной жарки отличные результаты дают смесь растительного и сливочного масла. Для глубокого прожаривания (фритюр), максимальный уровень масла не должен превышать 1/3 высоты изделия. Данный уровень оставляет достаточное пространство для добавления продуктов. В целях безопасности рекомендуется использовать термометр для жарки, а крышка всегда должна быть под рукой в случае перегрева или возгорания. Будьте

аккуратны при нагреве масла – оно легко воспламеняемо! Для пассировки ингредиентов, перед их добавлением рекомендуется довести температуру масла или жира и изделия до нужной температуры одновременно.

ХРАНИЕНИЕ ПИЩИ И МАРИНОВКА

Эмалированное покрытие чугунной посуды отлично подходит для хранения сырой или приготовленной пищи, а также для мариновки кислотообразующими ингредиентами, например, вином или уксусом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для удобства перемешивания и защиты покрытия рекомендуется использование силиконовых аксессуаров. Также могут быть использованы аксессуары из дерева или термостойкого пластика. Допускается использование металлических приборов, ложек или венчика, но они требуют особой осторожности – нельзя допускать повреждения поверхности эмали. Не рекомендуется стучать ими об край изделия. Не рекомендуется использовать ручные, электрические или аккумуляторные миксеры – они могут привести к повреждению эмали. Не рекомендуется использовать ножи или приспособления с заостренными краями для нарезания пищи внутри изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НАГРЕВЕ ИЗДЕЛИЯ

Всегда ставьте горячую посуду на деревянную или другую жаропрочную подставку; никогда не располагайте посуду на незащищенной поверхности. Чугунные ручки, ручки крышек из нержавеющей стали нагреваются при использовании изделия на кухонной плите или в духовке. Всегда используйте сухую плотную материю или рукавицы-прихватки для перемещения посуды и открытия крышки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВКЕ

Эмалированные изделия из чугуна выдерживают температуры нагрева до 190 °C (375 °F). Не используйте другую кухонную посуду совместно с чугунным изделием в духовке. Это приведет к увеличению температуры внутри духовки, в результате – к ускорению приготовления и возможному воздействию тепла на готовую пищу. Не рекомендуется перемещение посуды внутри уровней духовки в процессе приготовления. Для наилучших результатов рекомендуется располагать посуду на противне или решетке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Сковороды могут быть предварительно прогреты для подрумянивания мяса и карамелизации. Данный совет не применяется к другим типам посуды. Для правильной обжарки и подрумянивания важно, чтобы рабочая поверхность была достаточно разогретой перед началом приготовления. Полосы от гриля не появятся если поверхность изделия очень холодная или еда слишком влажная. Расположите пустую сковороду на умеренном огне и оставьте на несколько минут для разогревания. Не добавляйте масло на холодную сковороду оно может перегреться и начать дымиться. Смочите пальцы водой и побрызгайте на поверхность разогретой сковороды. Шипящий звук и испарение сигнализируют о готовности сковороды для приготовления. Если появляется пар без шипящего звука – необходимо еще немного разогреть сковороду и произвести еще одну проверку. После того как поверхность достаточно разогрелась, немного смажьте ее маслом с помощью кулинарного спрея или с помощью силиконовой кисточки. Рекомендуется использовать растительное, сливочное, арахисовое или кукурузное масло. Оливковое масло может стать причиной сильного дымообразования. Для придания отчетливых гриль-линий, не переворачивайте блюдо в течении нескольких минут, при частом переворачивании линии будут неотчетливыми. При желании, масло может быть также нанесено кисточкой на пищу. С промаринованной пищи также необходимо убрать избытки влаги с помощью бумажных полотенец. Любая пища для гриля или подрумянивания должна быть достаточно сухой прежде чем размещаться на горячей поверхности. На влажной пище не получится сделать красивые гриль-линии, и еда может стать внешне и по запаху похожей на приготовленную на пару. Используйте бумажные полотенца, чтобы удалить лишнюю влагу с пищи.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Всегда охлаждайте горячие кастрюли и сковородки в течении нескольких минут перед последующей мойкой. После мойки всегда полностью высушивайте изделие.

Не ставьте горячую сковородку или кастрюлю в холодную воду. Это может привести к термическому удару (шоку), вызывающему повреждение эмали. При остатках пищи, замочите сковородку/кастрюлю в теплой воде на 15-20 минут перед мойкой. Мягкая щетка или губка может помочь при удалении остатков пищи или при чистке недосыгаемых продольных поверхностей гриля. Не рекомендуется использовать металлические мочалки или абразивные очистители - они могут повредить эмаль. Всегда следите за ручками изделий, проверяйте их плотность и при необходимости подтягивайте крепежные элементы.

Чугун - крайне надежный материал, но он может быть поврежден при падении или ударе о твердую поверхность. Обратите внимание, для данных случаев гарантия не распространяется.

МОЙКА ИЗДЕЛИЙ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Сковородки и кастрюли с цельными чугунными ручками или ручками крышки из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Однако, постоянная мойка в посудомоечной машине может привести к потускнению эмалированного состава и удалить естественную пленку, которая помогает снижать образование нагара. Потускнение эмали не несет вреда и никаким образом не влияет на использование изделий. При использовании посудомоечной машины всегда дожидайтесь окончания цикла перед открыванием дверцы. Это позволяет убедиться в том, что изделия полностью просохли.

ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ

Всегда насухо вытирайте посуду после мойки. Храните посуду в сухом, вентилируемом помещении. При частой мойке в посудомоечной машине изделий без защитной эмали периодически рекомендуется смазывать поверхность тонким слоем быстросыхающего масла.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ⬡ Никогда не используйте чугунную посуду в СВЧ печах.
- ⬡ Всегда будьте предельно аккуратны при приготовлении пищи с помощью масла, сковороду не следует переполнять или использовать слишком высокую температуру нагрева.
- ⬡ Не перегревайте пустую посуду.
- ⬡ Не оставляйте ручку сковородки над краем плиты.
- ⬡ Используйте крышку во избежание ожогов от разбрызгивания масла.
- ⬡ Мы предполагаем использование рукавиц-прихватов при удержании изделия, а также при снятии сковороды с источника тепла.
- ⬡ Подходите к процессу готовки особенно внимательно если рядом присутствуют дети, животные или люди с ограниченными возможностями.
- ⬡ Никогда не ставьте горячую сковороду на край кухонной поверхности или на пол.
- ⬡ Дайте изделию остыть и храните в надежном месте.
- ⬡ Никогда не оставляйте процесс готовки без внимания.
- ⬡ Дайте изделию остыть и храните в надежном месте.
- ⬡ Никогда не оставляйте процесс готовки без внимания.

Полный ассортимент продукции Perfelli Вы можете найти на сайте
www.perfelli.com



Служба технической поддержки:
Служба технічної підтримки:
Technical support service:

0 800 217 777

www.perfelli.com