

**CHOP &
GRILL
BY
GREENPAN**

1) VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Pozorno i detaljno pročitajte sve sigurnosne upute prije upotrebe ovog proizvoda!

- Zabrinite djeci da prilaze štednjaku prilikom kuhanja.
- Da biste izbjegli ozljede, uvijek budite oprezni prilikom rukovanja vrućim kuhinjskim posuđem.
- Radi sigurnosti nikad ne ostavljajte kuhinjsko posuđe bez nadzora dok je u upotrebi i pazite da ručke ne prelaze rub štednjaka.
- Ručke nemojte držati iznad vrućeg plamenika da se ne bi zagrijale.
- Ručke vašeg kuhinjskog posuđa izrađene su tako da smanjuju prijenos topline na najmanju moguću mjeru. Ipak, poklopci i ručke mogu se zagrijati tijekom dužeg kuhanja. Budite oprezni prilikom skidanja poklopaca ili podizanja ručkama. Lagano dodirnite ručke da biste provjerili jesu li vruće. Po potrebi upotrijebite kuhinjske rukavice ili držače za lonce.
- Uvijek nosite kuhinjske rukavice kad izvlačite tavu iz vruće pećnice.
- Ako su ugrađene ručke od bakelita ili nehrđajućeg čelika sa silikonom ili ako se upotrebljavaju stakleni poklopci, uvijek provjerite temperaturnu otpornost prije upotrebe u pećnici.
- Nemojte upotrebljavati tavu u mikrovalnoj pećnici.
- Nemojte uranjati vruć poklopac u hladnu vodu.

2) VODIČ ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe:

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Ispravno ih reciklirajte.
- Perite u toploj vodi sa sapunicom. Temeljito isperite i osušite mekom krpom.

Kuhanje:

Preporuke za sprečavanje iskrivljanja kuhinjskog posuđa:

- Nikad ne ostavljajte praznu tavu na vrućem plameniku. Time se može trajno oštetiti tava i štednjak.
- Nemojte zagrijavati suhu tavu.
- Nemojte stavljati vruće kuhinjsko posuđe pod hladnu vodu. Ostavite kuhinjsko posuđe da se do kraja ohladi.

Preporuke za štednju energije te najbolje kuhanje i prženje:

- Kuhajte na plameniku čiji je promjer podnožja sličan tavi koju ste odabrali.
- Prilikom kuhanja na plin prilagodite plamen kako se strane tave ne bi zapalile.
- Postavke temperature vrlo su važne. U većini slučajeva preporučuje se kuhanje na niskoj do umjerenoj temperaturi. Niže temperature štede energiju, ali i sprečavaju pretjerano zagrijavanje tave te se time karbonizacija hrane i ulja smanjuje na najmanju mjeru. Patentirani Thermolon™ sloj učinkovitije raspoređuje toplinu zbog čega se određena hrana bogata proteinima može brže pripremiti.
- Kada kuhate na indukciju (samo ako je vaše kuhinjsko posuđe prikladno za indukciju) ili plin, kuhinjsko se posuđe brzo zagrijava te posebno pripazite da ne upotrebljavate visoku temperaturu.

Preporuke za najbolje odvajanje hrane:

- Uvijek započnite kuhanje s čistom tavom. Pažljivo je operite mekom krpom i uklonite sve tragove ulja za kuhanje i hrane prije nego što spremite tavu.
- Namirnice izvadite iz hladnjaka 10 minuta prije kuhanja ili prženja.
- Tavu nemojte ispuštati i pazite da se tava ne iskrivi ili savija zato što to može deformirati keramički neprianjajući sloj te tako umanjiti svojstva neprianjanja.
- Tavu zagrijte prije kuhanja i nakratko zagrijte ulje ili maslac prije nego što namirnice dodate u tavu.
- Ako se namirnice lijepe za tavu tijekom kuhanja, dodajte malo vode. Dodavanjem vlage naglo će se stvoriti para koja će odvojiti preostale namirnice.

- Napomena: nakon nekog vremena dolazi do prirodnog smanjenja svojstava neprianjanja. To se ubrzava dugotrajnim izlaganjem neprianjajućeg sloja visokim temperaturama, što uzrokuje karbonizaciju hrane i ulja. Sigurnosna značajka patentirane neprianjajuće tehnologije Thermolon™ jest to što može izdržati slučajno pregrijavanje do 450°C na kraće vrijeme. To znači da čak i kad se tava slučajno pregrije, neće se ispuštati otrovne pare. Također, sam neprianjajući sloj neće se guliti i na njemu se neće pojaviti mjehurići.
- Kad se neprianjajući sloj počne gubiti, tava se može upotrebljavati poput emaljiranih tava od lijevanog željeza zahvaljujući debelom donjem premazu velike gustoće.

Kuhanje s uljem i mastima:

- Preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Ne zaboravite neka ulja i masti gore na nižim temperaturama. Upotrebljavajte ulja i masti koji imaju visoku točku dimljenja, kao što je rafinirano maslinovo ulje, ulje od kikirikija, kukuruzno ulje i (pročišćeni) maslac. Nemojte upotrebljavati ekstra djevičansko maslinovo ulje zato što ono ne može podnijeti visoke temperature te će ostaviti tanki karbonizirani sloj na neprianjajućoj površini.
- Zbog odlične toplinske vodljivosti tave i sloja Thermolon™, hrana i ulje mogu se vrlo brzo karbonizirati. Uvijek kuhajte na niskoj do umjerenoj temperaturi i upotrebljavajte visoku temperaturu samo za prženje i bruniranje.
- Nemojte upotrebljavati bilo kakve raspršivače ulja, uključujući aerosole, prskalice i raspršivače na pumpicu. Ti raspršivači uzrokuju nakupine koje je teško ukloniti sa svih vrsta posuđa.
- Uvijek ravnomjerno rasporedite ulje na površini tave.

Pribor:

- Nemojte nikada upotrebljavati metalni pribor na neprianjajućoj površini. Za duži radni vijek tave preporučuje se upotreba plastičnog, gumenog ili drvenog pribora.
- NEMOJTE udarati špatulom ili priborom po rubu, obrubu ili površini kuhinjskog posuđa.
- Nemojte rezati hranu dok se nalazi u tavi.

3) ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Ostavite tavu da se ohladi i zatim je temeljito očistite nakon svake upotrebe.
- Vaše se kuhinjsko posuđe može vrlo jednostavno očistiti zahvaljujući keramičkom neprianjajućem sloju Thermolon™ te se može prati u perilici posuđa. Međutim, da biste očuvali svoje kuhinjsko posuđe, preporučuje se pranje u toploj vodi sa sapunicom. Isperite ga i zatim osušite s mekanim ručnikom. Svojstva neprianjanja keramičkih neprianjajućih slojeva mogu se izgubiti u perilici posuđa zato što sredstva za pranje posuđa imaju visoku razinu lužnatosti te mogu sadržavati izbjeljivače na bazi klora i fosfate.
- Ako vaše kuhinjsko posuđe ima nezaštićene aluminijske obrube ili zakovice, oni mogu izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. Međutim, to ne utječe na upotrebu kuhinjskog posuđa.
- NEMOJTE upotrebljavati čeličnu vunu ili najlonske spužvice za ribanje. Za najbolje rezultate čistite mekom krpom ili spužvicom.
- NEMOJTE upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice ili bilo kakvo sredstvo za čišćenje koje je abrazivno ili koje sadrži izbjeljivač na bazi klora. Nemojte guliti neprianjajući sloj.
- Na neprianjajućem se sloju mogu stvoriti smeđe nakupine kao posljedica dugotrajnog izlaganja visokoj temperaturi prilikom kuhanja s mastima i uljima koja se mogu razgraditi. Tako se može stvoriti sloj karboniziranog ulja ili masti, što može ubrzati proces gubljenja svojstava neprianjanja. Ako se to dogodi, uklonite ostatke hrane, napunite dio tave toplom vodom sa sapunicom i ostavite je da zavrije. Zatim isključite štednjak i ostavite tavu da se ohladi. Kada se tava ohladi, zagorene namirnice samo obrišite.
- Za tvrdokornije zagorene ostatke, preporučujemo upotrebu spužvice od melaminske pjene koja je

dostupna u većini trgovina namirnicama, robnih kuća ili željezarija. U tavu ulijte tanki sloj obične vode i nježno trljajte kružnim pokretima.

- Pazite da je tava uvijek čista prije nego što je spremite.
- Normalno je ako se s vremenom na tavi pojave površinski tragovi i ako izbljedi boja te to neće utjecati na učinak neprianjajućeg sloja.
- Ako vaš štednjak ima halogene ili keramičke ploče, pazite da na vašem štednjaku ili kuhinjskom posuđu nema ostataka kako se ne bi izgrebala keramička površina štednjaka.

Ispravna pohrana tava:

Ako tave spremate zajedno s drugim oštrim metalnim priborom, može doći do ogrebotina ili napuklina na površini neprianjajućeg sloja ili na rubovima. Uvijek pažljivo slažite neprianjajuće tave i u njih nemojte stavljati metalne poklopce za tave s oštrim rubovima.

Želimo vam mnogo uživanja u kuhanju!