



THERMO
GATZ



T. 2310 698448 F.2310808035
E: sales@thermogatz.gr
www.thermogatz.gr

PRE-SEASONED CAST IRON COOKWARE / ΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

(ΜΑΝΤΕΜΙ)

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να κρατήσουμε τα μαντεμένα σκεύη σε καλή κατάσταση, συντηρώντας το υλικό κατασκευής, το “seasoning” και αποτρέποντας την παρουσίαση σκουριάς, αλείφουμε μία στρώση λαδιού στο εσωτερικό του σκεύους μας, όπως επίσης και στο χείλος. Η επικάλυψη φυτικών ελαίων (ηλιέλαιο, σπορέλαιο, αραβοσιτέλαιο) είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για σκεύη από χυτοσίδηρο στα οποία τηγανίζουμε ή σερβίρουμε φαγητό. Παράλληλα, η χρήση φυτικών ελαίων, διατηρεί τις εξαιρετικές ιδιότητες θερμικής αγωγιμότητας του χυτοσιδήρου κατά το μαγείρεμα, ενώ προστατεύει τα μαγειρικά σκεύη από τη σκουριά κατά την αποθήκευση.

SEASONING

Το seasoning είναι ένα στρώμα λίπους ή λαδιού που ψήνεται πάνω στο μαντέμι, το οποίο εισχωρεί στους πόρους για να το προστατεύσει από τη σκουριά. Ταυτόχρονα, προσφέρει την απαραίτητη αντικολλητική ιδιότητα στο μαντέμι για να μαγειρέψετε χωρίς να κολλάει το φαγητό.

Τα μαντεμένα σκεύη χρειάζονται λίγο χρόνο για να γίνουν αντικολλητικά. Θα χρειαστεί να κάνετε 5-10 μαγειρέματα ή ψησίματα για να αρχίσει να γίνεται αντικολλητική η επιφάνεια.

Το seasoning μπορεί να καταστραφεί, και το αντιλαμβανόμαστε αυτό καθώς εμφανίζονται ίχνη σκουριάς σε κάποια σημεία του σκεύους ή το φαγητό κολλάει όταν μαγειρεύετε.

Στην περίπτωση λοιπόν που εμφανιστεί σκουριά, αρχικά, αφαιρέστε την σκουριά με ένα συρμάτινο σφουγγάρι ή μια συρμάτινη βούρτσα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Το “seasoning” έχει πλέον καταστραφεί, επομένως στην περίπτωση αυτή η χρήση σύρματος και υγρού πιάτων είναι αναγκαστική, ενώ σε φυσιολογική κατάσταση του σκεύους, απαγορεύεται. Στεγνώνετε το σκεύος αμέσως μετά τον καθαρισμό του και το βάζετε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 5-10 λεπτά ώστε να φύγει όλη η υγρασία. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ένα λεπτό φιλμ από φυτικό έλαιο (ηλιέλαιο, σπορέλαιο, αραβοσιτέλαιο όχι ελαιόλαδο) σε όλες τις επιφάνειες του σκεύους και βάλτε το στο φούρνο για 90 λεπτά στους 230°C. Κλείστε το φούρνο και αφήστε το σκεύος σας να κρυώσει. Καθώς το φυτικό έλαιο καίγεται μέσα στο φούρνο δημιουργείται καπνός, επομένως φροντίστε για τον καλό εξαερισμό της κουζίνας. Μόλις το σκεύος σας κρυώσει βγάλτε το από το φούρνο. Θα παρατηρήσετε ότι έχει γίνει λίγο πιο μαύρο και λίγο πιο γυαλιστερό, τώρα είναι πάλι έτοιμο για χρήση. Ξαναπεράστε ένα λεπτό φιλμ από φυτικό έλαιο τόσο ώστε να μην γυαλίζει. Αν το σκεύος σας γυαλίζει σημαίνει ότι έχετε βάλει περισσότερο φυτικό έλαιο από όσο χρειάζεται, το οποίο μπορεί να προκαλέσει δυσάρεστη υφή. Καλύτερα αποφύγετε το ελαιόλαδο στο seasoning γιατί πολυμερίζεται σε υψηλότερες θερμοκρασίες και δεν επιτυγχάνεται το επιθυμητό αντικολλητικό αποτέλεσμα. Ελαιόλαδο χρησιμοποιείται κανονικά κατά το μαγείρεμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην πλένετε τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο σε πλυντήριο πιάτων.

ΧΡΗΣΗ

Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε το μαντεμένιο σκεύος με ζεστό νερό και αμέσως στεγνώστε το και θερμαίνεται σε χαμηλή φωτιά ώστε να φύγει όλη η υγρασία. Η επιφάνεια του δεν χρειάζεται κάποια άλλη προετοιμασία και είναι έτοιμη για χρήση. Παρ' όλα αυτά, για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να ακολουθήσετε τη διαδικασία "seasoning" πριν την πρώτη χρήση.

Τις πρώτες 3-4 φορές που θα χρησιμοποιήσετε το νέο σας σκεύος αποφύγετε να μαγειρέψετε όξινα φαγητά.

Πριν το μαγείρεμα, απλώστε φυτικό λάδι στην επιφάνεια μαγειρέματος του σκεύους και προθερμαίνετε αργά σε χαμηλή έως μέση θερμοκρασία. Μόλις το σκεύος προθερμανθεί σωστά, είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε.

Όταν το σκεύος είναι μεγάλο, όπως μια τετράγωνη γκριλιέρα ή πλάκα ψησίματος, τοποθετείστε την πάνω από δύο καυστήρες, έτσι επιτρέποντας το σκεύος να θερμανθεί ομοιόμορφα, αποτρέποντας σκέβρωμα της επιφάνειας. Επίσης συνιστάται να προθερμαίνουμε την πλάκα ψησίματος στον φούρνο προτού την βάλουμε πάνω από τους καυστήρες ή τα μάτια της συσκευής μας.

Επίσης, κατά τις πρώτες χρήσεις μην αφήνετε για ώρες το φαγητό μέσα στο σκεύος γιατί μπορεί να εμφανιστούν ίχνη σκουριάς. Αυτό είναι φυσιολογικό γιατί ακόμα το seasoning του σκεύους είναι πολύ λεπτό και δεν έχει αποκτήσει πολλαπλά στρώματα τα οποία θα προστατεύσουν το μαντέμι. Μετά από μερικές χρήσεις, όπου το seasoning του σκεύους σας θα είναι επαρκώς ανεπτυγμένο, θα μπορείτε να μαγειρεύετε τα πάντα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαντεμένιο σας σκεύος πάνω σε ηλεκτρικό μάτι, κεραμική εστία, επαγωγική εστία, πάνω από τη φωτιά, σε ξυλόφουρνο, πάνω στα κάρβουνα ή στο τζάκι. Το μόνο που πρέπει να προσέξετε όταν υπάρχει πολύ δυνατή φωτιά είναι να αποφύγετε να θερμάνετε απότομα το μαντεμένιο σας σκεύος γιατί μπορεί να ρηγματωθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε μαντεμένια σκεύη σε φούρνο μικροκυμάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα ένα γάντι φούρνου για να αποφύγετε εγκαύματα κατά την αφαίρεση των σκευών από φούρνο ή εστίες.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε το μαντεμένιο σκεύος σας να κρυώσει εντελώς, καθαρίστε με πλαστική βούρτσα ή σφουγγάρι και με ζεστό νερό ή σαπουνόνερο . Είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιήσετε υγρό πιάτων, σκληρά απορρυπαντικά και συρμάτινες βούρτσες. Στεγνώστε αμέσως με πετσέτα πολύ καλά, βάλτε το σε πολύ χαμηλή φωτιά για 5 με 10 λεπτά ώστε να φύγει όλη η υγρασία και καθώς η επιφάνεια παραμένει ελαφρώς ζεστή απλώστε μια επίστρωση φυτικού ελαίου στο σκεύος. Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο για την συντήρηση. Αποθηκεύστε σε δροσερό και ξηρό μέρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην βάζετε ένα καυτό τηγάνι σε κρύο νερό. Θερμικό σοκ μπορεί να προκληθεί προκαλώντας στρέβλωση ή ρωγμή του μετάλλου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το σκεύος σας με νερό για να μουλιάσουν τυχόν κολλημένα υπολείμματα φαγητού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αποθηκεύσετε με υγρασία και χωρίς να το έχετε αλείψει με φυτικό έλαιο, γιατί είναι πολύ πιθανό να σκουριάσει.

Τυχόν εμφάνιση σκουριάς στο σκεύος είναι αποτέλεσμα κακής χρήσης και συντήρησης και όχι ελαττωματικού προϊόντος.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Τα προϊόντα μας συνοδεύονται από εγγυήσεις που δεν μπορούν να εξαιρεθούν από την Ελληνική νομοθεσία για τους καταναλωτές. Δικαιούστε αντικατάσταση ή επιστροφή χρημάτων αν το προϊόν αποδειχτεί ελαττωματικό και εφόσον **ΔΕΝ** έχει χρησιμοποιηθεί καθόλου.