

Tradicija, iskustvo i savremena tehnologija doveli su do toga da je emajlirano posuđe postalo dominantno u Vašoj kuhinji.

Visok kvalitet, različita forma i veliki izbor boja i dekora doprinosi lepom izgledu Vašeg posuđa.

Metalac Posuđe

Kneza Aleksandra 212
32300 Gornji Milanovac, Srbija
tel. 032 725 426
e-mail: posudje@metalac.com
http://www.metalac.com



ŠTA JOŠ TREBA ZNATI O EMAJLIRANOM POSUĐU

Pogodno je za sve izvore zagrevanja osim mikrotalasnih pećnica. Može se prati u mašinama za pranje posuđa, ali bakelitni elementi posle dužeg vremena mogu promeniti boju.

Emajlirana površina omogućava čišćenje posuđa i abrazivnim materijalima. Velika tvrdoća površine omogućava korišćenje svih vrsta pribora.

Zdravstvena ispravnost emajliranog posuđa Metalac overena je od strane akreditovanih laboratorija i proizvođač je nosilac sertifikata ISO 9001 i ISO 14001.

EMAJLIRANO POSUĐE

- dobro prenosi toplotu,
- štedi energiju u procesu pripremanja hrane,
- potpuno je otporno na sve hemijske uticaje u procesu pripremanja hrane,
- posebno je pogodno za pripremu zdrave hrane,
- ne izaziva alergijske reakcije,
- lako i jednostavno održavanje,
- metalne ručice i ručice od nerđajućeg čelika su otporne na visoke temperature pećnice.

www.metalac.com



EMAJLIRANO POSUĐE
uputstvo za upotrebu i održavanje

KORISNI SAVETI

- pre prve upotrebe posuđe oprati toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, isprati i osušiti.
- nemojte zagrevati praznu posudu jer usred pregrevanja može doći do topljenja emajla i oštećenja posude i grejnog tela.
- ukoliko se prazna posuda pregreje, ne prelivajte je hladnom vodom jer može doći do otpucavanja emajla, sklonite je sa grejnog tela i pustite da se lagano ohladi.
- preporučujemo da punite 2/3 zapremine posude radi lakšeg rukovanja prilikom spremanja hrane.
- bakelitne ručke nemojte izlagati direktnom plamenu i visokim temperaturama pećnica.
- stakleni ili emajlirani poklopac sa plastičnim držačem ili sa termokontrolorom nemojte stavljati u rernu.
- stakleni poklopac sa metalnim držačem nemojte izlagati naglim temperaturnim promenama.



dobro

- u toku pripremanja hrane, ručice posude okrenite ka unutrašnjoj strani štednjaka.
- vruću posudu nemojte spuštati na pod, prekrivač ili nameštaj dok se sadržaj ne ohladi.
- koristite krpu ili platnene zaštitne rukavice prilikom upotrebe zagrejjane posude.

LAKO SE ČISTI I ODRŽAVA

- možete koristiti sva sredstva za čišćenje emajliranog posuđa, pa i sredstva sa abrazivnim materijalima.
- ukoliko dođe do zagorevanja hrane, zagoreli sadržaj prelijte vodom i ostavite da omekša, da bi ga lakše odklonili, pa onda operite posudu.
- nemojte čistiti posuđe agresivnim hemikalijama kao što su visoko koncentrisani rastvori sode ili kiselina.
- nataloženi kamenac možete otkloniti rastvorom belog sirćeta i vode u odnosu 1:1.



zdravo

POGODNO ZA KUVANJE NA SVIM GREJNIM TELIMA

- kod električnih štednjaka, radi uštede energije, savetujemo da koristite grejnu ploču koja ima isti prečnik kao dno posude.
- pri kuvanju na plinskom štednjaku, podesite plamen da bude u okviru prečnika dna posude, na taj način se i posudu produžava vek trajanja.
- prilikom korišćenja keramičkih grejnih ploča, preporučujemo da dobro očistite posuđe i površinu grejne ploče.



ukusno