

PIEŁĘGNACJA PRODUKTU

Produkty żeliwne **SKEPPSHULT** - przyjaciel na całe życie.

W gospodarstwie domowym używanie wyrobów żeliwnych w procesie gotowania jest zjawiskiem znanym od wieków. Przez całe lata kolejne doświadczenia związane z prawidłowym używaniem i pielęgnacją naczyń żeliwnych były kolekcjonowane, poszerzając wiedzę kucharzy.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, iż naczynia żeliwne są najlepszym rozwiązaniem bez względu na źródło emitowanego ciepła i jego rodzaj. Patelnie żeliwne bez znaczących zmian i korekt produkcyjnych są wytwarzane od wieków i używane zarówno podczas gotowania na otwartym ogniu, w piekarnikach, na kuchenkach gazowych, ceramicznych płytach grzewczych jak i najnowocześniejszych płytach opartych o technologię indukcji magnetycznej. Bezapelacyjnie naczynia żeliwne **SKEPPSHULT** są najlepszym rozwiązaniem dla indukcyjnych płyt grzewczych.

Poza nieporównywalną odpornością na zadrapania i uszkodzenia, posiłki przygotowywane w naczyniach żeliwnych **SKEPPSHULT** są wzbogacane o dodatkowe ilości żelaza - pierwiastka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Zjawisko to jest szczególnie widoczne, gdy w procesie gotowania używany jest ocet winny, wino lub cytryna.

Ponadto nasze produkty nie zawierają dodatków chemicznych oraz nie są powlekane żadną warstwą wierzchnią, która mogłaby emitować szkodliwe, toksyczne substancje w procesie gotowania bądź smażenia.

PRODUKTY ŻELIWNE SKEPPSHULT SĄ BARDZO ŁATWE W CODZIENNEJ PIEŁĘGNACJI

Produkty żeliwne **SKEPPSHULT** są produkowane zgodnie z najwyższymi normami jakości. Wszystkie naczynia żeliwne są wytwarzane ręcznie, do procesów produkcji używane są surowce uprzednio poddane dokładnym badaniom. Nasze produkty są przyjazne środowisku „*ENVIRONMENT FRIENDLY*” i wymagają bardzo prostej

pielęgnacji, bez użycia chemicznych środków czystości (płynów do mycia naczyń etc.).

W momencie zakupu naszego produktu, każde naczynie jest w pełni gotowe do natychmiastowego użycia, ponieważ uprzednio zostało zaimpregnowane specjalnie przeznaczonym do tego celu gorącym olejem roślinnym.

Przed pierwszym użyciem należy jedynie wypłukać naczynie pod bieżącą wodą oraz dokładnie wysuszyć w celu pozbycia się ewentualnego pyłu.

Podczas mycia naczyń używaj wyłącznie gorącej wody oraz gąbki/szczotki do mycia naczyń.

Dokładnie wysusz naczynie żeliwne.

Posiłki podawaj bezpośrednio z naczyń, ale nie przechowuj pożywienia w naczyniach żeliwnych.

Produkty żeliwne nie powinny być myte w zmywarkach do naczyń.

Podczas smażenia oraz po zakończeniu nasmaruj naczynie olejem do gotowania, masłem lub margaryną.

POWTÓRNE OLEJOWANIE

W celu właściwej pielęgnacji naczyń wskazane jest co pewien czas powtórne olejowanie produktu. W tym celu umieść naoliwione naczynie na rozgrzanej płycie grzewczej lub w piekarniku (upewnij się, że produkt nie ma drewnianej rączki) i pozwól, aby ścianki żeliwne zaabsorbowały olej znajdujący się w naczyniu.

Po zdjęciu naczyń z płyty i ostygnięciu usuń nadmiar pozostałego oleju ze ścianek naczyń za pomocą suchej szmatki. Upewnij się, że czynności te są wykonywane w miejscu dobrze wentylowanym.

W PRZECIWIENSTWIE DO INNYCH PRODUKTÓW,
NACZYNNIA ŻELIWNE IM DŁUŻEJ SĄ UŻYWANE TYM
BARDZIEJ POTWIERDZAJĄ SWOJE CECHY I JAKOŚĆ.

ZAKUP PRODUKTU ŻELIWNEGO FIRMY **SKEPPSHULT** TO
NIE WYDATEK ALE INWESTYCJA NA DŁUGIE LATA...