



EMALJERAT STÅL

Våra emaljerade kärl består av enbart naturliga råvaror vilket gör dem livsmedelssäkra. Emaljerat stål är helt luktfritt till skillnad från andra material. Det gör att varken smak eller färg överförs. Maten behåller sin rena smak vid både tillagning och lagring i Kockums emaljerade produkter. Emaljbeläggningen står effektivt emot smuts, fläckar och bakterier vilket är perfekt för optimal hygien i köket.

Utformningen av kokkärlens bas och sidor lagrar värmen väl och överför den samtidigt till maten som ska tillagas, du kan därför tillaga mat mer försiktigt på en mycket lägre tillagningstemperatur jämfört med andra kokkärl och därigenom spara energi. Samtidigt bevaras näringsrika och hälsosamma ingredienser bättre och smakupplevelsen förbättras. Vårt emaljerade stål är 100% nickelfritt och rekommenderas därför vid tillagning av mat till nickelallergiker.

SKÖTSELRÅD:

- Före första användning, diska köksprodukterna med varmt vatten och mildt rengöringsmedel/diskmedel. Skölj av med rent vatten och torka av noggrant.
- Hetta aldrig upp en tom gryta. Värm grytan långsamt med vätska, smör eller olja i. Börja på en lägre temperatur och öka gradvis. När grytan uppnått önskad värme kan man sänka värmen på plattan.
- Vid överhettning, ta bort kokkärlet från värmekällan och låt det gradvis svalna.
- Lämna aldrig kokkärlet utan översyn när du använder induktionshäll som snabbt värmer upp kokkärlet.
- Använd alltid grytvantar eller grytlappar vid hantering av varma kokkärl och ugnformar.
- Kyl aldrig ett uppvärmt kokkärl eller lock under rinnande kallt vatten, låt dem svalna gradvis för att undvika termisk chock och eventuella skador.
- För enklare hantering under matlagning fyll aldrig köksprodukterna över 2/3 av sin kapacitet.
- För att skydda dina köksprodukter rekommenderar vi att du använder redskap av silikon, värmetålig plast eller trä.
- Undvik att använda knivar och andra metallredskap som skadar och ger upphov till repor på emaljen.

RENGÖRING:

- Kockkärl ska alltid svalna av innan det sköljs av eller diskas.
- Diska med varmt vatten och mild rengöringsmedel/diskmedel, skölj av med rent vatten och torka av noggrant. Det går också bra att diska i diskmaskin men för att behålla färgens lyster rekommenderar vi handdisk.
- Använd endast mjuka nylonsvampar eller diskborstar för att avlägsna envisa matrester. Hårda svampar eller starka rengöringsmedel kan skada kockkärls yta.
- Om du råkat bränna något i kockkärl rekommenderar vi att det får stå i vatten 10-15 minuter. Töm ut vattnet och häll därefter i citronsaft eller linoljesåpa, låt stå några minuter och bearbeta sedan ytan med en mjuk svamp för att få bort de sista resterna.
- Envis fläckar kan tas bort med hjälp av bakpulver: Blanda bakpulver och några droppar vatten till en mjuk pasta. Ta en rå potatis eller ren vinkork och bearbeta fläcken med bakpulverpastan.
- Repor orsakade av metallutfällningar från bestick kan i vissa fall tas bort med hjälp av spishällrengöring.

Kockums emaljerade köksprodukter fungerar på alla sorters spisar, inklusive induktions- och gashällar.

Elektrisk – Välj alltid en platta/kokzon som motsvarar storleken på produktens botten.

Gas – Ställ in flammen så att den inte slår upp längs sidorna, se till att gaslågorna begränsas till botten av produkten.

Induktionsspis – Torka alltid av båda ytorna innan du placerar köksredskapet på den glaskeramiska kokzonen. Tänk på att värma upp produkten långsamt. För att inte skada produktens botten eller spishällen ska produkten alltid lyftas på, av och över plattan.

OBS: Inga av våra emaljerade produkter fungerar i en mikrovågsugn.