

Как следует использовать кухонную утварь с керамическим покрытием и как за ней ухаживать?

Несколько слов о керамическом покрытии CERAMICA® для начинающих

Керамическое покрытие – это, несомненно, самое полезное новшество за последние годы в сфере разработки кухонной утвари. Керамическое покрытие CERAMICA® сделано по нанотехнологическому принципу, благодаря чему, оно покрывает дно посуды толстым, плотным слоем – необычайно гладким и не пористым.

Материал, заботящийся о вашем здоровье и окружающей среде

Отличительная черта сковородок с керамическим покрытием заключается в том, что она не содержит вещества PFTE, как другая посуда с не прилипающей поверхностью; керамика – это природный материал, не угрожающий ни вашему здоровью, ни окружающей среде.

Более подробно, в основу керамического покрытия CERAMICA® входит глина высшего качества – абсолютно натуральный материал, который веками используют для изготовления горшков и посуды

Керамическое покрытие – сочетание немецкого качества WEILBURG и итальянского дизайна

Керамическое покрытие CERAMICA® сделано в Германии. Его производитель – признанная компания WEILBURGER, а сама кухонная утварь разработана и сделана в Италии. Отборные цвета с легким блеском и высокое качество гарантируют вам долгосрочное удовлетворение.

9 признаков высококлассной кулинарии

Кухонная утварь не оставит вас равнодушными и навсегда изменит ваши кулинарные привычки. Что же отличает ее от кухонной утвари других марок, доступных на рынке? Керамическое покрытие CERAMICA® гарантирует следующие пункты:

Еда, приготовленная на керамическом покрытии, сохраняет сок, минералы и витамины и в связи с этим имеет более насыщенный вкус

Оно идеально для приготовления полезных, низкокалорийных блюд

Жар идеально проводится и равномерно распространяется по поверхности

Экономия электроэнергии

Еда не прилипает ко дну посуды

Чрезвычайное качество керамики гарантирует простой уход – вы можете удалить остатки еды просто горячей водой

Природный материал, не угрожающий окружающей среде

Устойчив к царапинам и химической коррозии

Устойчив к высоким температурам и электрическим ударам

1. Перед первым использованием

Перед первым использованием, помойте кухонную утварь горячей водой и моющим средством. Таким образом, вы удалите остатки пыли. Затем вытрите насухо посуду кухонным полотенцем, и вот вы уже готовы к захватывающему кулинарному приключению.

2. Какие плиты подходят кухонной утвари с керамическим покрытием?

Керамические сковородки можно использовать на всех классических поверхностях и плитах:

Газовая плита

Классическая электрическая конфорка

Стеклокерамическая конфорка

Убедитесь, чтобы размер конфорки всегда соответствовал размеру дна сосуда. Площадь дна сосуда никогда не должна быть больше площади поверхности конфорки. Таким образом, вы достигнете лучшего результата и позаботитесь о том, что кухонная утварь прослужит вам дольше. Керамические сковородки выносят очень высокие температуры, вплоть до 450°C, тем не менее, слишком высокие температуры могут значительно повредить рукоятку. Когда сенсор температуры становится красным, это значит, что сосуд достаточно нагрелся. Чтобы начать приготовление.

3. Удовольствие от приготовления

Подготовьте сосуды для готовки

В отличие от других поверхностей, керамическое покрытие CERAMICA® не требует большого количества жира для готовки. Его гладкая поверхность предотвращает прилипание еды ко дну сосуда, поэтому вам не нужно много масла.

Для обычных блюд, мы советуем налить одну каплю растительного масла в сосуд, затем размазать ее кисточкой или пальцем. Для сухой жарки мы все-таки советуем немного больше масла.

После того, как вы поставите сосуд на конфорку, начинайте следить за рукояткой. Когда температурный сенсор станет красным, сосуд достаточно нагрелся, чтобы начать готовить. В это же время вы можете слегка убавить огонь, потому что керамическое покрытие в сочетании с алюминием идеально сохраняет и равномерно проводит жар.

Таким образом, температура приготовления еды значительно ниже, а сама еда сохраняет свой натуральный вкус, витамины и минералы...

Приготовление: удовольствие и отдых!

В связи с тем, что керамическое покрытие такое гладкое, приготовление еды – настоящее удовольствие: ложка буквально скользит по поверхности сосуда. Используйте деревянную или пластмассовую ложку или же другой прибор, предназначенный для приготовления. Не смотря на то, что керамическое покрытие очень прочное, его все же можно повредить острыми предметами (напр. ножом).

Керамика помогает сохранить сочность и истинный вкус продуктов

Секрет вкуса еды, приготовленной на керамическом покрытии, заключается в том, что керамика «блокирует» внешнюю часть продуктов, не позволяя внутренним минералам и витаминам их покинуть. К тому же, еду можно готовить на более низких температурах, что не влияет на скорость приготовления, благодаря исключительному качеству керамики.

Если вы хотите полезно питаться и одновременно наслаждаться насыщенным вкусом еды, выбирайте кухонную утварь с керамическим покрытием!

4. Чистка сковородок очень проста: больше никакого трения и агрессивных моющих средств

В связи с тем, что керамическое покрытие такое гладкое и не пористое, чистить его очень просто. Просто сполосните охлажденный сосуд горячей водой или протрите влажной тряпкой. Конечно, вы также можете мыть сосуды в посудомоечной машине, но когда-нибудь жесткая вода и моющие средства уничтожат их натуральный блеск из-за скопления накипи. Но, безусловно, это не повлияет на свойства керамического покрытия или на саму кухонную утварь.

Вы рекомендует мыть сосуды вручную. Это займет не больше одного мгновения!

Если появляется пятно...

Когда вы готовите жирную пищу (сосиски, бекон...), могут появиться маленькие пятна. Их присутствие никак не влияет на выдающиеся качества керамического покрытия, но чаще всего мы все-таки хотим их удалить. Вы легко удалите их, замочив сосуд в горячей воде с моющим средством и потерев его мягкой губкой. Когда вы имеете дело с более стойким пятном, налейте в сосуд немного уксуса, нагрейте его, а затем вымойте сосуд, как обычно.

Мы желаем вам много кулинарного удовольствия с вашей кухонной утварью!