

SILEsia

Gotuj, na zdrowie!

Instrukcja dotycząca użytkowania naczyń emaliowanych



Silesia z Rybnika to marka naczyń emaliowanych z wieloletnią tradycją. Produkty gościły i goszczą w polskich domach niezmiennie od blisko 300 lat. Nieślabnąca popularność wyrobów emaliowanych sprawiła, że postanowiliśmy przypomnieć i powiedzieć nieco więcej o ich produkcji oraz zasadach użytkowania.

Jak zbudowane jest naczynie emaliowane Silesia?

Emalia to szklista powłoka, o specjalnych właściwościach mających na celu zabezpieczenie stalowego korpusu naczynia przed korozją oraz nadanie mu estetycznego wyglądu przy zagwarantowaniu bezpieczeństwa dla zdrowia.

Podstawowa forma wykonana jest ze stali węglowej, która jest przycięta do odpowiedniej specyfikacji, a następnie wprowadzona do ogromnej prasy hydraulicznej. Tak powstaje korpus naczynia emaliowanego.

Wyprofilowany stalowy korpus, doskonale przewodzący ciepło, powleka się 2 warstwami emalii (gruntowa + kryjąca), a następnie wypala w specjalnym piecu w temperaturach sięgających 800–850°C przez bardzo precyzyjny czas. Temperatura i czas mają ogromny wpływ na jakość szklawa. W ten sposób powstaje naczynie o trwałym, sztywnym szkieletie łatwe do czyszczenia, które można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, także na indukcyjnych.

Naczynia emaliowane marki Silesia spełniają wszystkie standardy i **są produkowane zgodnie z normami polskimi i europejskimi. Wytwarzane są metodą manualną.**

Wskazówki dotyczące użytkowania naczyń emaliowanych

- Przed pierwszym użyciem w naczyniu emaliowanym należy najpierw **2 razy zagotować samą wodę**, a następnie **umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu** do mycia naczyń, dokładnie **opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką**.
- Przed użyciem naczynia należy **sprawdzić, czy jego powierzchnia oraz powierzchnia kuchenki jest sucha i czysta**. Mokra płyta ceramiczna/indukcyjna oraz pozostałości jedzenia mogą doprowadzić do uszkodzenia garnka i płyty.
- Naczynie zawsze **należy podgrzewać z zawartością**, wodę i tłuszcze wlewamy przed jego rozgrzaniem.
- W przypadku użycia na płycie **ceramicznej/indukcyjnej podgrzewać stopniowo** do wymaganej temperatury. Jeśli naczynie zostanie podgrzane zbyt szybko lub przegrzane, może ulec uszkodzeniu.
- W przypadku użycia na kuchence **gazowej płomień nigdy nie mogą wychodzić poza dno** naczynia i sięgać bocznych ścian.
- Do gotowania **wystarczy średni stopień mocy**. Naczynia emaliowane są bardzo dobrym przewodnikiem ciepła, średnie temperatury są całkowicie wystarczające. Nie należy przegrzewać naczyń.
- **Średnica garnka** zawsze **musi być dopasowana do wielkości palnika lub pola grzewczego**. Na płytach grzewczych naczynie emaliowane należy **ustawić zawsze na środku**.
- Należy **przestrzegać zaleceń producentów płyt grzewczych** w kwestii doboru naczynia do rodzaju płyty oraz średnicy naczynia do średnicy pola grzewczego.
- Do **przenoszenia gorącego naczynia należy używać rękawic ochronnych**, które zabezpieczą dłonie przed poparzeniem.
- Naczynia emaliowane podczas gotowania **należy unosić, a nie przesuwać** ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub płyty kuchennej.
- Nigdy **nie można pozwolić by potrawa wygotowała się w całości**, ponieważ przegrzana sucha powierzchnia naczynia może ulec uszkodzeniu.
- Naczynia emaliowane są **odporne na temperaturę do 230°C**.
- W trakcie gotowania **nie używać stalowych sztućców i przyborów kuchennych**. Należy korzystać z narzędzi kuchennych drewnianych lub z żaroodpornego tworzywa sztucznego.
- Naczyń emaliowanych **nie należy stosować do smażenia na głębokim tłuszczu**.
- Nigdy **nie stawiać gorącego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni** oraz **nie nalewać do gorącego naczynia zimnej wody**. Jeśli naczynie zostanie schłodzone zbyt gwałtownie może ulec uszkodzeniu.

- **Przed czyszczeniem naczynie zawsze musi ostygnąć.** Rozgrzanego naczynia nie wolno polewać zimną wodą, ani wkładać do lodówki.
- **Unikać kontaktu rozgrzanych pokryw szklanych z zimną wodą.**
- Cięższe i trudne do usunięcia zabrudzenia/przypalenia należy najpierw **namoczyć w ciepłej wodzie przez kilka godzin**, następnie **zagotować w naczyniu wodę z solą lub sodą oczyszczoną** i pozostawić do ostygnięcia. Ostygniętą wodę wylać i przemyć naczynie ciepłą wodą z płynem do naczyń. **Nie używać żrących detergentów.**
- Zarówno **sztuczne barwniki spożywcze jak i barwniki naturalne organiczne** (te nawet bardziej) występujące w codziennym pożywieniu typu ziemniaki, buraki, marchew, kapusta, kasze itp. **mogą powodować przebarwienia.** Pojawienie się przebarwień na jasnych powłokach wewnątrz naczyń, powstałe po gotowaniu w nich potraw, **jest zjawiskiem naturalnym.** Odbarwienia występują na wszystkich naczyniach, przy czym na tych z jasnymi środkami są najbardziej widoczne. Przebarwienia należy **na bieżąco czyścić.** Można usunąć je „domowymi” sposobami - wodnymi roztworami sody oczyszczonej, kwasu cytrynowego czy octu albo sokiem z cytryny.
- Podczas mycia **nie stosować metalowych zmywaków, szczotek, skrobaków, noży i żrących detergentów**, które mogą uszkodzić powłokę emaliowaną.
- Do mycia należy **używać delikatnych płynów lub naturalnych środków czyszczących** takich jak: ocet, kwas cytrynowy czy sodę oczyszczoną.
- Aby przedłużyć żywotność emalii **zalecane jest ręczne mycie** ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Naczynie trzeba **wytrzeć do sucha zaraz po umyciu.**
- **Przed włożeniem do lodówki** potrawa w naczyniu **musi wystygnąć.** Po wyjęciu naczynia z lodówki należy **odczekać, aż naczynie nabierze temperatury pokojowej** za nim włączymy pod nim ogień/pole grzewcze.



SILEsia

Gotuj, na zdrowie!

NA **WSZYSTKIE** RODZAJE KUCHENEK:



KUCHENKA
ELEKTRYCZNA



KUCHENKA
CERAMICZNA



KUCHENKA
GAZOWA



KUCHENKA
INDUKCYJNA



ZMYWARKA



PIEKARNIK



@GarnkiSilesiaRybnik

fnesilesia.pl