

Wskazówki dotyczące użytkowania
i dbania o naczynia

inocuvire



Naczynia kuchenne INOCUIVRE są ponadczasowe i eleganckie. Wykonane w 90% z miedzi i 10% ze stali nierdzewnej. Miedź gwarantuje doskonałe przewodzenie ciepła, dzięki czemu temperatura rozprzeczana jest równomiernie. Pozwala to na dokładną kontrolę przygotowywanych dań. Stal nierdzewna daje możliwość kontaktu z żywnością i zapewnia łatwe czyszczenie. Środek garnka pokryty jest stalą nierdzewną, która oddziela miedź od potrawy, zapobiegając szkodliwym reakcjom miedzi z kwaśnym odczynem pokarmów. Nitowany uchwyt wykonany jest z litego mosiądzu, wygięty w stylu francuskim – dla wygodnego i ergonomicznego użytkowania. Naczynia polerowane są na wysoki połysk, dzięki czemu idealnie nadają się do otwartych kuchni, na bufety i do serwowania.

Wskazówki dotyczące użytkowania i dbania o naczynia

inocuivre

Stosowanie:

- nie należy stosować na płytach indukcyjnych

Mycie:

- przed pierwszym użyciem dokładnie umyj naczynie wodą z płynem do naczyń,
- nie używaj skrobaczki ani ostrej gąbki,
- nie myj w zmywarce
- jeśli zdarzy Ci się przypalić garnek zostaw w nim wodę z płynem do mycia naczyń na 12 h, następnie umyj.

Konserwacja:

- Zewnętrzna miedziana warstwa zmiana kolor pod wpływem ciepła.
- Użyj pasty polerskiej do miedzi, aby przywrócić naczyniom pierwotny blask.

