

Kupfermanufaktur Weyersberg kerámia bevonatos réz serpenyő

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy kézműves műhelyünkben választott terméket. Vásárlásával kizárólag Németországban, sok kézimunkával készült terméket, az első, indukciós tűzhelyen is használható értékes kerámia bevonattal rendelkező réz serpenyőt tartja kezében.

Túlnyomó részt kézi munkával készült masszív rézedényt vásárolt. A rézedény saját fejlesztésű, több rétegből álló kerámia bevonattal, az alján pedig indukciós felülettel rendelkezik. Ön egy igazi hagyományos, „Made in Württemberg”, kézimunkával és rendkívül modern felületkezelési technológiával rendelkező terméket vásárolt. Mindez új lehetőségeket hozott a főzőedények világába. A termékfejlesztés mintegy négy éve során arra fókuszáltunk, hogy a réz kimagaslóan jó hővezető képességét és a modern kerámia bevonat tapadás gátló tulajdonságát optimális módon egyesítsük és emellett az indukciós lehetőséget is biztosítsuk.

Felhasználási útmutató

Kerámia bevonattal rendelkező kézműves rézserpenyőnk kimagasló tulajdonságai különösen a kényes ételeknél érvényesülnek, ahol az ételt különös figyelemmel kell készíteni, vagy ahol pontosan meg van adva a főzési idő. A réz itt mutatja ki igazi erejét, köszönhetően kitűnő hővezető képességének és a legkisebb hőmérsékletváltozásra történő gyors reakciójának.

A kerámia bevonat arra szolgál, hogy a kicsit letapadó és kényes ételt a serpenyő aljáról könnyen el lehessen távolítani. Ennek alapján olyan ételt, mint a hal, a vitaminokban gazdag zöldséges étel, finom pörkölt, vagy akár egy Paella tökéletesen el tudjuk készíteni. Serpenyőinket éppen ezért valamennyi liszt-, és tojásételhez, hal és zöldséget tartalmazó étel készítéséhez ajánljuk.

Használati utasítás

A kimagaslóan jó hővezető képesség miatt a hús hirtelen sütését, vagy a folyamatosan magas hőmérséklet használatát kerülni ajánlatos. Gyors hő átadó képessége következtében a serpenyő a maximális tűzhelyi hőmérsékleten gyorsan extrém forró lesz, ami az anyag „izzásához” vezethet. Ekkor előfordulhat, hogy a serpenyőt „meghúzza” és a kerámia bevonat túlhevül. Túlhevülés következtében a letapadás gátló hatás erősen lecsökken és a serpenyőt sem fekszik tökéletesen a főzőlapon.

A legjobb főzési eredményt az alacsonytól a közepes erősségig tartó hőmérsékleten éri el. Ebben a tartományban nem csak a legjobb vitaminokat megóvó főzőhatást éri el, hanem ezzel meghosszabbítja serpenyőjének élettartamát is. Sokszor hallani a hirdetésekben hogy egy serpenyő – bármilyen anyagból is készült – minden ételhez egyformán használható. Valamennyi jó, az ételről és a főzőeszközökről megalapozott ismerettel rendelkező szakács tudja, hogy minden anyagnak megvan a maga előnye, ami fordítva is igaz, miszerint az egyik ételhez nagyon jó, míg a másikhoz nem annyira. Ennek alapján az öntöttvas a hirtelen sütésnél, míg a réz a kímélő főzésnél mutat előnyt. Amennyiben ezt a serpenyő használata során figyelembe veszi, úgy nem csak a főzési eredmény lesz jobb, de a serpenyő élettartamát is növeli. Ne melegítse a serpenyőt üresen, mert ez a nagy teljesítményű tűzhelyeknél, mint például a nagy teljesítményű indukciós tűzhelyeknél gyorsan a serpenyő túlhevített állapotához vezethet.

Új kerámia betétes réz serpenyőjében kevés zsírral tud sütni. Teljesen azonban nem kellene lemondania a zsírról, mert ez a sütés eredményét a legtöbb esetben negatív

irányba befolyásolja. Ha zsírt, különösen vonatkozik ez a folyékony sütóolajra, réz serpenyőben melegít, az a serpenyő szélén kifelé haladna. Ez normál folyamat, nem ok reklamációra. A serpenyő forgatásával, vagy nehezebben folyó zsír alkalmazásával ezt megátolhatja, illetve csökkentheti.

Óvatosan használjon olíva olajt, mert az alacsonyabb forrásponttal rendelkezik, és gyorsan megég. Amennyiben olíva olajt használna sütéshez, akkor ne felejtse az alacsonyabb főzési hőmérséklet alkalmazását.

Sütőben történő főzés során ne növelje a hőt 250 fok fölé. Ne süssön a sütőben egy óránál hosszabb ideig 200 fok felett. A tartósan hosszabb ideig, magas hőmérsékleten történő sütés a sütőben a serpenyő tapadás gátló képességét befolyásolja. Ne üsse kemény tárggyal a serpenyő felső szélét, mert az a serpenyő szélén bevágást okozhat, illetve meg is sértheti a kerámiát.

Ápolás

A serpenyőt forró vízzel mossa ki, esetleg mosogatószivacs, vagy kefe segítségével. A legtöbb esetben ez elegendő a tisztításhoz.

Ne alkalmazzon agresszív mosogatószert, acélszivacsot, vagy karcot okozó segédeszközt. Ezek kis karcolásokat okozhatnak, melyek középtávon a serpenyő tapadásellenes képességét befolyásolhatják (ez valamennyi kerámia-, PTFE bevonatú, vagy zománczott edényre vonatkozik). Nyugodtan használhat a mosogatóhoz lágy mosogatószert, de a legtöbb esetben erre nincs is szükség.

Várjon a főzést követően, hogy a serpenyő egy kicsit lehűljön, de legyen még langyos, ekkor a tisztítás esetleg már egy konyhai mosogató ronggyal is egyszerűen megoldható. Kerülje a mosogatógépben történő mosogatást, mert az erős lúgos hatás következtében a serpenyő tapadás gátló képessége és főzési hatékonysága kárt szenved.

Ötletek a kerámia bevonatú serpenyőben történő sütéshez

- Tegye a zsírt, vagy az olajt mindig hideg serpenyőbe és csak utána kezdje melegíteni a serpenyőt.
- Kapcsoljon időben a hővel vissza, amint a zsírban, vagy olajban körök képződnek és picit gőzölgögni kezd. Csak ezután kell a sütnivalót a serpenyőbe helyezni.
- Ha elkészült az étel, akkor szilikonos, vagy műanyag lapáttal vegye ki azt a serpenyőből.

Figyelem

Masszív, kézzel öntött rézfogantyúkat alkalmazunk. Ezek felforrósodnak a főzés, vagy sütés során. Javasoljuk, hogy edényfogó kesztyűt, vagy más, hőnek ellenálló szigeteléssel rendelkező konyhai textíliát használjon.

Jó tudni

Sütés zsírokkal és olajokkal

Olíva olaj

Különösen az értékes és hidegen sajtolt olajokat csak akkor ajánlatos főzéshez és sütéshez alkalmazni, ha csekély hőt alkalmazunk. A természetes olíva olajok általában kevésbé tűrik a magas hőt és a magas hőnél elégnak. Olíva olajok elégecekor úgynevezett

kátrány-hártyák keletkeznek, melyek a védőréteggel rendelkező serpenyők tapadás gátló képességét rontják.

Vaj és növényi margarinok

Margarinoknál is óvatosan kell bánni a hővel, mert azok is gyorsan elégnak. A vaj és margarin melegítésekor kis buborékok keletkeznek, melyekben a víz elpárolog. a sütnivaló ételt akkor kell a serpenyőbe helyezni, amikor a buborékok lassan eltűntek és átlátszó lesz a vaj

Általános növényi olajok

Repce-, vagy napraforgóolaj javasolt a magasabb hőmérsékleten történő hirtelen sütéshez. Elkerülendő azonban a füstképződés, az olaj túlhevítése.

Olvasztott vaj

Az olvasztott vaj csekély víztartalommal rendelkezik ezért a leginkább alkalmas, például a hús hirtelen kisütéséhez.

A réz patinája és természetes oxidációja

Az oxigén és meleg hatására oxidálódik a réz. A rézedények szerelmesei ezt patina színeződésnek nevezik. Amennyiben Ön a csillogó rézedényt szeretné, használja ehhez a Bistro réztisztítónkat. A pontos felhasználásához útmutatót talál a doboz csomagolásán.

Garancia

A serpenyőtestre, beleértve a fogórészt is, anyaghibára vonatkozóan, életre szóló garanciát biztosítunk. A kerámia-, és az indukciós bevonatra három éves garanciát biztosítunk. A garancia nem vonatkozik túlhevítés, fémeszközök használata, vagy egyéb rendellenes használat esetén keletkező hibára. Garancia igények benyújtásához szükség van a vásárlási számlára és a számlán feltüntetett vásárlás időpontjára.

Reklamáció

Reklamáció esetén, rövid kísérő levéllel, pontos címével és telefonszámával küldje a terméket az alábbi címre. Csak kifizetett küldeményeket tudunk átvenni. Jogos reklamáció esetén a postai költséget visszatérítjük.

Cím: Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH | Schloß Weitenburg

Gebäude unten links | Weitenburg 1 | 72181 Starzach

Fon: 07457 931830-0 | e-mail: info@kupfermanufaktur.com
