



Keraamilised nõud Keramika trauki Keramika puodai



Elektripliidile
Elektriskā plīts
Elektrinė viryklė



Maasipliidile
Gāzes plīts
Dujinė viryklė



Stikla keramikasele pliīdile
Stiklo keramikas plīts
Stiklo keramikos viryklė



Mikrolaineahju
Mikrovilņu krāsns
Mikrobangos



Atsilst otse lauale
No cepeškrāsns galdā!
Iš orkaitės – ant stalo



Kūļgevētmatu pinnaga
Nepielīp pie virsmas
Nepriēdegantis



Sūgavkūlmakindlad
Saldētava
Šaldiklis



Nōudepesumasinakindlad
Trauku mazgājāmā mašīna
Indaplovė

Keraamilisi nõusid saab kasutada külmutiste sulatamiseks mikrolaineahjus, toidu valmistamiseks pliidiil (nii gaasi- ja elektripliidiil kui ka klaaskeraamilisel pliidiil) või ahjus ning ka toidu serveerimiseks. Keraamilisi nõusid saab kasutada ka toidu säilitamiseks külmikus või sügavkülmutis ja tänu täiesti külgevõtmata pinnale on neid lihtne pesta nii käsitsi kui ka nõudepesumasinas.

Nõude valmistamisel kasutatud materjalide kvaliteet toob esile nende loodusliku värvipära ning nõud paistavad uuena isegi korduval kasutamisel. Suur värvi- ja vormivastupidavus – igaühe jaoks ja igale lauale leidub sobiv.

Keraamilised nõud vastavad maailma rangeimate toidutervishoiu määruste nõuetele.

Toote pika kasutusea tagamiseks tuleb järgida alltoodud juhiseid.

Enne keraamilise nõu esimest kasutuskorda peske nõud kuivatadesse hoolikalt. Määrige sisepinda taimeõliga. Määrige plati pärast nõude pesemist pesemise masinas pesemist nõu sisepinda uuesti taimeõliga.

OLULISED MÄRKUSED

Ärge asetage sügavkülmutist võetud nõu otseselt tuleleegi või kuumale pliidi-plaadile. Laske alati nõul enne kasutamist jaotada teegil või nõrgal õhul soojeneda.

Ärge asetage kuumalt pliidiilt võetud nõu otse vette või kuumale pinnale.

Ärge pange tühja nõu kuumale pliidiile või ahju.

Ärge kasutage metallist köögiriistu, kuna need võivad külgevõtmata pinda kriimustada ja selle omadusi muuta. Kasutage alati külgevõtmata pindade jaoks mõeldud köögiriistu.

Nende nõuannete järgimise korral teenivad keraamilised nõud Teid palju aastaid.

Märkus energiatarbimise kohta

Keraamiliste nõudel on eriline omadus. Kui keraamilises nõus olev toit on kuumenenud vajaliku temperatuurini, võib pliidi või ahju kuumust vähendada ja niimoodi elektrit säästa, samas säilitab nõus olev toit oma temperatuuri. Tavapäraste metallnõude kasutamise korral peab pliidi või ahju temperatuur toidu sama valmidusastme saavutamiseks olema kõrgem.



CISTER KERAMIKAS ĒDIENU GATAVOŠANAS TRAUKI

Uz vāka esošo apzīmējumu dēļ šos keramikas traukus var lietot sautēšanai mikroviļņu krāsnī, gatavošanai uz atklātas liesmas (gāzes plīts), kā arī elektriskās vai stikla keramikas plīts, cepeškrāsnī un arī pasniegt uz galda. Varat lietot šos traukus arī pārtikas vielu uzglabāšanai ledusskapī vai saldētavā. Tā kā trauku virsmai nekas nepieļip, tos var bez grūtībām mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

Šajos izstrādājumos lietotās izejvielas sekmē to dabīgās īpašības, tādējādi ilgstoši saglabājot tos jaunus; pat pēc daudzām lietošanas reizēm. Plašais krāsu un formu daudzveidība spēj apmierināt jebkuras virtuves gaumi.

Keramikas trauki atbilst visstingrākajiem pasaules pārtikas vielu gatavošanas noteikumiem.

Lai saglabātu traukus pēc iespējas ilgāk un tie nezaudētu savu īpašību, ir jāievēro zemāk minētie norādījumi!

Pirms pirmās keramikas trauku lietošanas reizes rūpīgi izmazgājiet tos. Ieziediet iekšpusi ar augu eļļu. Mazgājot traukus mazgājamā mašīnā, iekšpusē nāksies ieziest trauku iekšpusi ar eļļu pēc katras šādas mazgāšanas reizes.

DERĪGI PADOMI

Pēc izņemšanas no saldētavas nelieciet keramikas trauku uz atklātas liesmas vai karstas sildplates. Vienmēr ļaujiet dažas minūtes pārsēties uz gāzes liesmas vai zemā temperatūrā.

Pēc noņemšanas no karstas virsmas nedēļiet trauku aukstā ūdenī, kā arī nelieciet to uz aukstas virsmas.

Neļaujiet keramikas traukiem saskarsmā ar stiklu uz sildvirsmas.

Nelietojiet šādu trauku ar tropei metāla virtuves piederumus, jo tie var sabojāt piedegumdrošo slāni un pasliktināt lietošanas spējas. Vienmēr lietojiet piedegumdrošus virtuves piederumus paredzētos virtuves piederumus.

Ievērojot šos minētos padomus, keramikas trauki kalpos jums daudzus gadus.

Ēdiena uzturēšanas padoms

Keramikas traukiem piemīt ļoti specifiskas īpašības. Kad ēdiens traukā ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, karstuma pakāpi var samazināt, jo trauks saglabās to pašu temperatūru arī ar mazāku siltuma avota jaudu. Lietojot parasto metāla gatavošanas trauku, karstuma pakāpei jābūt augstākai, lai iegūtu to pašu rezultātu.

Keraminius puodus galima naudoti maisto produktams atšildyti mikrobanginėje krosnelėje, maistui gaminti ant viryklės (dujinės, elektrinės arba stiklo keramikos viryklės), orkaitėje ir valgiui patiekti. Juos taip pat galite dėti į šaldytuvą arba šaldiklį. Puodų vidinis paviršius yra nepridegantis, todėl juos lengva plauti rankomis arba indaplovėje.

Gamyboje naudojamos medžiagos išryškina puodų natūralumą ir panaudoti daug kartų, vis tiek atrodys kaip nauji. Platus puodų spalvų ir formų pasirinkimas – kitas pliusas, kuris padės atrasti tinkamą savo skonius.

Gaminys atitinka maisto ruošimą reguliuojančių teisės aktų keliamus reikalavimus.

Kad tarnautų ilgiau, laikykitės toliau esančių nurodymų!

Prieš naudodami keraminius puodus pirmą kartą, atidžiai juos išvalykite ir iššluostykite. Vidų sutepkite aliejumi. Jeigu plauti su indaplove – po kiekvieno plovimo puodo vidų sutepkite aliejumi.

SVARBIOS PASTABOS

Išėmę iš šaldiklio, nestatykite tiesiai ant ugnies ar ant karštos viryklės kaitvietės. Visada kelias minutes pašildykite ant vidinės kaitrumo zonos.

Tik nuėmę nuo viryklės, puodo nenaudokite šaltą vandenį ir nestatykite ant šalto pagrindo.

Pastatę puodą ant viryklės šildykite, kaip viduje būtų skysčio.

Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, nes jie gali subraižyti nepridegantį paviršių ir jį sugadinti. Visada naudokite įrankius su nepridegantiems paviršiams rekomenduojamus virtuvės įrankius.

Jeigu laikysitės šių nurodymų, keraminiai puodai Jums ištikimai tarnaus ilgus metus.

Energijos vartojimo patarimai

Keraminiai puodai turi ypatingų savybių. Kai puode esantis maistas pasiekia reikiamą temperatūrą, sumažinkite viryklės kaitrumą. Tokiu būdu bus palaikoma pastovi temperatūra, o energijos sunaudojama mažiau. Norint palaikyti pastovią temperatūrą kaitinamuose puoduose, karštis turi būti didesnis.