Instrukcja obsługi naczyń

Philipiak

MILANO

1967

50 LAT FABRYKI W MEDIOLANIE

www.philipiakmilano.pl

Philipiak

MILANO

1967

www.philipiakmilano.pl

Philipiak
MILANO
1967

Oddajemy w Państwa ręce ekskluzywny zestaw naczyń kuchennych Philipiak Milano.
Powstał on w wyniku mistrzowskiego połączenia najwyższej klasy materiałów, nowoczesnych technologii produkcyjnych i współczesnego włoskiego wzornictwa.

Naczynia Philipiak Milano posiadają wiele unikalnych cech, które przybliżymy Państwu w dalszej części instrukcji.

Naczynia wyprodukowane zostały w naszej włoskiej fabryce w Mediolanie, co gwarantuje ich wysoką jakość. Do produkcji naczyń wykorzystaliśmy stal szlachetną Cr-Ni 316 Ti – materiał niezwykle trwały i higieniczny w użyciu.

W zaawansowanym procesie produkcji naczynia wyposażono w rozwiązania, które ułatwiają codzienną pracę w kuchni – akutermiczne dno, satynowane wnętrza, wygodne uchwyty i termometry na pokrywach.

Najważniejszą cechą naczyń Philipiak Milano jest możliwość stosowania zdrowych technik gotowania. Budowa naczyń umożliwia smażenie bez użycia dodatkowego tłuszczu, gotowanie na parze oraz gotowanie w minimalnej ilości wody. Takie sposoby gotowania zalecane są przez lekarzy i specjalistów z dziedziny żywienia. Wykorzystaliśmy te doświadczenia przy projektowaniu naczyń Philipiak Milano.

Jesteśmy dumni, że możemy przekazać Państwu zestaw naczyń Philipiak Milano.
Z pewnością zmieni on Państwa gotowanie na zdrowsze oraz pozwoli na podniesienie jakości życia.

Zapraszamy Państwa do zdrowego świata naczyń Philipiak Milano!

Zespół
Philipiak Milano

NIEZDROWE ODŻYWIANIE
ŹRÓDŁO NASZYCH ZMARTWIEŃ

Według danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej ponad 12 milionów Polaków cierpi na różne schorzenia spowodowane złym odżywianiem, w tym takie jak; choroby układu krążenia, cukrzyca, osteoporoza, nadmiar masy ciała czy nowotwory układu przewodu pokarmowego. Według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) istnieje ponad 80 chorób spowodowanych złą dietą. W Polsce przyczyną ponad 50% zgonów są choroby układu krążenia, należące do wspomnianej grupy chorób dieto-zależnych. W czołówce, jako przyczyna zgonów, znajdują się także nowotwory. Niektórzy epidemiolodzy szacują przy tym, że aż 30-40% przypadków raka u mężczyzn i aż 60% raka u kobiet ma związek z żywieniem.

Według zaleceń przedstawionych w Piramidzie Żywienia i Aktywności Fizycznej Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) warzywa i ruch stanowią podstawę diety. Dorosły człowiek powinien spożywać minimum 400 gramów warzyw dziennie, najlepiej w pięciu porcjach, w ciągu dnia. Najzdrowszą formą przygotowania warzyw, jest podanie umytych i surowych bądź jeśli konieczna jest obróbka cieplna – stosowanie takich technik ich przetwarzania jak gotowanie na parze, pieczenie czy grillowanie na patelni groszkowej. Takie formy przetwarzania pozwalając zachować większość zawartych w warzywach substancji odżywczych. Jednak według badań przygotowanych przez TNS dla Philipiak Milano jedynie 14% Polaków gotuje swoje posiłki na parze, podczas kiedy aż 62% Polaków ciągle gotuje mięso i warzywa w wodzie. Zdaniem ekspertów Instytutu Żywności i Żywienia złe nawyki wynikają z niewiedzy i braku inspiracji kulinarnych. Dlatego marka Philipiak Milano od blisko 15 lat realizuje program „Zdrowa Kuchnia", w ramach którego już ponad 500 tysiącom osób w Polsce przestawione zostały informacje na temat zasad zdrowego żywienia.

NAJCZĘSTSZE BŁĘDY
POPEŁNIANE W ODŻYWIANIU ORAZ ZALECENIA DIETETYKÓW.

Porad udziela
mgr inż. Kamila Szczepaniak,
Dietetyk Kliniczny

1. **Pomijanie pierwszego śniadania.**
   Pierwszy posiłek należy spożywać najpóźniej 45 minut po przebudzeniu.

2. **Wypijanie kawy na czczo.**
   Kawa podrażnia błonę śluzową żołądka, co może wywołać dolegliwości bólowe, dlatego nie należy wypijać jej na pusty żołądek.

3. **Zbyt wysoka wartość energetyczna (kaloryczna) posiłków spożywanych w drugiej połowie dnia.**
   Regularne spożywanie pierwszego i drugiego śniadania oraz jedzenie obiadu w środkowej części dnia pomoże uniknąć napadów głodu w godzinach popołudniowych i wieczornych.

4. **Niejedzenie po godzinie 18, pomimo późnego kładzenia się spać.**
   Pora spożywania ostatniego posiłku uzależniona jest od pory pójścia spać. Ostatni posiłek powinien być spożyty około 3 h przed snem (u osób chorych na cukrzycę około 1,5–2 h).

5. **Zbyt duża ilość owoców w diecie a zbyt mała warzyw.**
   Często pacjenci w ogóle nie jedzą warzyw lub jedzą tylko jedną z 4-5 zalecanych porcji warzyw dziennie (1 porcja to ok. 150 g). Owoce także stanowią ważny element zbilansowanej diety, jednak zbyt duża ich ilość sprzyja odkładaniu się tkanki tłuszczowej. Proporcje w spożyciu porcji warzyw i owoców w ciągu dnia powinny wynosić 4:1.

6. **Stosowanie tradycyjnych technik kulinarnych takich smażenie w tłuszczu, duszenie z wstępnym obsmażaniem.**
   Zaleca się stosowanie nowoczesnych technik kulinarnych takich jak: smażenie bez tłuszczu, gotowanie na parze, pieczenie w rękawie czy duszenie bez obsmażania.

7. **Zbyt mała ilość wypijanych płynów.**
   Ilości i jakość płynów jaka powinna być wypijana w zależności od płci, masy ciała oraz wieku powinna być ustalona przez dietetyka. Należy jednak pamiętać o wypijaniu co najmniej 1,5 litra wody dziennie.

Philipiak
MILANO
1987

VERSATILE pot set

STAINLESS STEEL
316Ti

MADE IN ITALY

Philipiak
MILANO
1967

BLISKIE SPOJRZENIE NA **NACZYNIA**

Zestaw naczyń Philipiak Milano został wyprodukowany w naszej włoskiej fabryce w Mediolanie. Naczynia wyprodukowano z użyciem technologii i materiałów testowanych już od dziesięcioleci przy produkcji profesjonalnych naczyń.

Zestaw naczyń wykonano z najwyższej jakości stali szlachetnej Cr-Ni.

Naczynia posiadają cechy, które pozwalają przygotować zdrowe posiłki, bez utraty cennych wartości odżywczych w tym witamin i minerałów. Za sprawą specjalnego akutermicznego dna, które równomiernie rozprowadza ciepło w naczyniu, oszczędzamy czas i energię niezależnie od źródła ciepła.

50
LAT
FABRYKI
W MEDIOLANIE

Sięgająca 1947 roku historia produkcji naczyń kuchennych przez włoską rodzinę Garavagliów to niezwykły przykład podnoszenia codziennych czynności do rangi sztuki. Od 1967 roku jest to również opowieść o łączeniu tradycji z nowoczesnością. Wtedy właśnie powstała nowa fabryka naczyń ze stali szlachetnej, która nieprzerwanie dostarcza najwyższej jakości produkty. Do dziś każde naczynie trafiające do rąk naszych klientów pochodzi z fabryki położonej w Mediolanie.

UNIKALNE CECHY NACZYŃ
PHILIPIAK MILANO

STAL

Naczynia Philipiak Milano wykonane są z najwyższej jakości stali 316 Ti.
Ta szlachetna odmiana stali jest niezwykle trwała i odporna na działanie wysokich temperatur dzięki czemu naczynia posiadają, aż 25 lat gwarancji.
Stal nie wchodzi w reakcje z produktami, a do potraw w trakcie gotowania nie przedostają się szkodliwe substancje takie jak metale ciężkie.
Części wewnętrzne naczyń są satynowane, bardzo łatwe do utrzymania czystości. Ścianki zewnętrze naczyń i pokryw zachowują niezwykły blask dzięki zaawansowanemu procesowi polerowania.

AKUTERMICZNE DNO

Naczynia Philipiak Milano mają wyjątkowo grube, wielowarstwowe dno akutermiczne, które szybko się nagrzewa i dzięki swojej konstrukcji równomiernie rozprowadza i utrzymuje ciepło wewnątrz naczynia.
Konstrukcja dna umożliwia także zdrowe gotowanie, smażenie bez użycia tłuszczu oraz zapewnia znaczną oszczędność energii.
Dno naczyń jest dostosowane do gotowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz indukcyjnych.

POKRYWA

Pokrywa naczyń jest tak skonstruowana, aby podczas gotowania zbierała się na jej wewnętrznej powierzchni para wodna. Para skrapla się i opada na dno. Znowu paruje, skrapla się i opada.
Gotując, możemy wykorzystać zatem tylko tę ilość wody, która jest naturalnie zawarta w produktach o ile w naczyniu znajduje się odpowiednia ilość produktów.

UNIKALNE CECHY NACZYŃ **PHILIPIAK MILANO**

NACZYNIE JAKO WAZA

Naczynia Philipiak Milano mogą służyć również do efektownego serowania potraw. Wystarczy, że odwrócimy płaską pokrywę i postawimy ją na termometrze a uzyskamy możliwość postawienia na niej naczynia. Dzięki temu możemy serwować nawet bardzo gorące potrawy bezpośrednio na stół. Całość tworzy stabilną i praktyczną konstrukcję. Pokrywa jako podstawa pełni także – w połączeniu z gorącym dnem – funkcję podtrzymywania temperatury. Potrawa będzie jeszcze dłużej ciepła jeżeli drugą pokrywą przykryjemy naczynie z góry. W ten sposób naczynie będzie pełniło rolę termosu i wydłuży czas stygnięcia lub w przypadku napojów i potraw zimnych, ochroni przed szybkim podgrzaniem.

UCHWYTY

Naczynia Philipiak Milano wyposażone są w ergonomiczne gałki i uchwyty. Wykonane z trwałego tworzywa.

ERGONOMIA UŻYTKOWANIA

Pokrywę, na którą zazwyczaj nie ma miejsca podczas zaglądania do naczynia lub przyprawiania, odkładamy po prostu na uchwyt i opieramy ją o uchwyt i wyprofilowany brzeg. Dzięki temu nie brudzimy parą czy wodą powierzchni w kuchni. Tak powstała konstrukcja jest stabilna i wygodna. W każdym momencie możemy w łatwy sposób zdjąć pokrywęz uchwytu i ponownie przykryć naczynie.

PIERŚCIEŃ WODNY

Pokrywa jest precyzyjnie dopasowana do brzegu naczynia. W trakcie procesu gotowania między ich powierzchniami tworzy się specjalny pierścień z pary wodnej, który uszczelnia naczynie. Tak szczelne zamknięcie pozwala zachować wewnątrz naczynia stałą temperaturę i właściwe ciśnienie, co usprawnia stoso- wanie najzdrowszych technik gotowania.

PROFILOWANY BRZEG

Specjalnie wyprofilowany i gładki brzeg naczyń Philipiak Milano umożliwia bezpieczne i wygodne przelewanie zawartości naczynia, bez używania dodatkowych narzędzi.

PRZYGOTOWANIE NACZYŃ **PHILIPIAK MILANO** DO UŻYCIA

Przed użyciem należy dokładnie umyć naczynia gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie opłukać gorącą wodą i osuszyć miękką ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja nowych naczyń Philipiak Milano

Jeżeli będą Państwo od początku eksploatacji naczyń stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji, nie będzie żadnych problemów z czyszczeniem i konserwacją naczyń. Ciepła woda, środki czyszczące, wytarcie miękką szmatką i nasze naczynia będą błyszczeć. Zaleca się umycie naczyń zaraz po użyciu lub przynajmniej napełnienie ich wodą. Zapobiegnie to przywieraniu resztek potrawy do wciąż gorącego dna.

Należy pamiętać, aby nigdy nie używać stalowych szczotek, noży, zmywaków i innych przyrządów z metalu. Nie należy czyścić zewnętrznych powierzchni szczotką lub druciakiem, a jedynie miękką gąbką lub ściereczką.

Przy silnym zabrudzeniu na ogół jest pomocne podgrzanie lub zagotowanie w naczyniu wody i płynu do mycia naczyń. Roztwór ten musi wystygnąć, by przypalony do dna osad mógł się uwolnić. Do czyszczenia wnętrza naczynia można zastosować nasączone środkiem do zmywania naczyń zmywaki z gąbki.
Zbyt wysoka temperatura powoduje, że na dnie naczynia lub innych jego powierzchniach może pojawić się tęczowe zabarwienie. Jest to nieszkodliwe przebarwienie, dające się usunąć środkami czyszczącymi. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na użytkowanie produktu.

Philipiak
MILANO
1967

MOŻLIWOŚCI UŻYCIA **ZESTAWU NACZYŃ**

Doskonały smak potraw przyrządzanych w naczyniach Philpiak Milano zna już ponad pół miliona Europejczyków i Amerykanów. Te wykonane we Włoszech naczynia zaprojektowane zostały przy tym tak aby umożliwić intuicyjne stosowanie zdrowych technik przetwarzania żywności – gotowanie bez tłuszczu, gotowanie na parze, bez soli. Teraz gotowanie smaczne i zdrowe będzie bardzo proste.

Wielofunkcyjny zestaw naczyń Philipiak Milano daje szereg nowych możliwości a kompatybilne elementy usprawniają codzienne gotowanie. Dzięki właściwemu użytkowaniu naczyń osiągamy następujące korzyści:

- dbałość o zdrowie – stal szlachetna nie zawiera metali ciężkich jest materiałem niezwykle trwałym i nie wchodzi w reakcje z pożywieniem. Do gotowanych dań nie przedostają się cząsteczki mniej trwałych materiałów takich jak emalia, Poli(tetrafluoroetylen) stosowany na powierzchniach znanych jako nieprzywierające.
- oszczędność energii – przygotowanie kilku potraw jednocześnie na jednym źródle ciepła w systemie wieżowym;
- oszczędność czasu – akutermiczne dno utrzymuje wysoką temperaturę wewnątrz naczynia, a proces gotowania przebiega bez naszej ingerencji;
- oszczędność miejsca – konstrukcja naczyń pozwala na gotowanie, przechowywanie i serwowanie potraw.

Gotowanie w systemie wieżowym

Specjalna konstrukcja naczyń Philipiak Milano pozwala na gotowanie w systemie wieżowym.

Naczynia ustawiamy w piramidę jedno na drugim. Przez odpowiednią kombinację naczyń i misek można w tym samym czasie przygotować kilka potraw wykorzystując tylko jedno źródło energii

Pierścień redukcyjny wraz z tarką lub sama tarka mogą stanowić dodatkową powierzchnię do gotowania na parze. Odwrócona misa stanowi gorącą podstawę dla mniejszego naczynia umieszczonego na niej (naczynie należy wcześniej podgrzać).

Kombinacje te, pozwalają bezpiecznie przygotować cały pełnowartościowy obiad składający się z kilku dań w tym samym czasie bez konieczności zaglądania na minimalnym zużyciu gazu lub energii elektrycznej.

OGÓLNE ZASADY GOTOWANIA W NACZYNIACH **PHILIPIAK MILANO**

Każde naczynie w zestawie Philipiak Milano nadaje się do: gotowania, duszenia, pieczenia i smażenia bez tłuszczu. Naczynia posiadają grube akutermiczne dna, które kumulują i utrzymują ciepło.

Naczynia Philipiak Milano współpracują ze wszystkimi rodzajami kuchenek: gazowymi, elektrycznymi, ceramicznymi i nowoczesnymi kuchenkami indukcyjnymi.

Przy stosowaniu otwartego ognia należy pamiętać, aby płomień nie wydostawał się poza dno naczynia i nie obejmował ścianek, ponieważ może to spowodować przebarwienia na polerowanej zewnętrznej części naczyń lub uszkodzenie ręcznie malowanych rączek.

Czas gotowania zależy od potrawy, rozmiaru naczynia i źródła ciepła.

Naczynia Philipiak Milano skonstruowane są z myślą o stosowaniu zdrowych technik kulinarnych, ale można w nich także gotować i smażyć w sposób tradycyjny.

TEST KROPLI WODY

Przed przystąpieniem do smażenia bez tłuszczu na patelni Philipiak Milano, należy ją odpowiednio rozgrzać. Unikalne właściwości akutermicznego dna będą wtedy w pełni wykorzystane.

Aby sprawdzić, czy dno patelni jest wystarczająco gorące, należy wykonać prosty test – tzw. test kropli wody.

Etapy testu kropli wody.

- Patelnię Philipiak Milano stawiamy na źródle ciepła (dowolna kuchenka: gazowa, elektryczna, ceramiczna lub indukcyjna).
- Nagrzewamy naczynie.
- Po kilku minutach wylewamy na dno naczynia kilka kropel zimnej wody.
- Jeżeli woda paruje, naczynie nie jest właściwie nagrzane i wymaga dłuższego pozostawienia na źródle ciepła.
- Jeżeli woda nie paruje, a jej krople ślizgają się po powierzchni dna przypominając perełki, oznacza to, że naczynie jest gotowe do smażenia bez tłuszczu.
- Do właściwie rozgrzanego naczynia możemy wkładać mięso lub inne produkty.
- Po włożeniu produktów możemy zmniejszyć źródło ciepła, gdyż akutermiczne dno oddaje skumulowaną podczas rozgrzewania energię do wnętrza naczynia.

Przy tradycyjnym smażeniu, np. naleśników, patelnia nie wymaga mocnego rozgrzania (nie potrzebny jest test kropli wody).

SMAŻENIE BEZ UŻYCIA TŁUSZCZU

Większość z nas lubi smażone potrawy – kotlet schabowy, pierś z kurczaka lub rybę w panierce czy ziemniaki okraszone tłuszczem. Nie są to jednak dania, które służą naszemu organizmowi.

Smażenie może być jednak zdrowe! Wystarczy, że będziemy wykorzystywać tłuszcze, które naturalnie występują w pożywieniu.

Proces beztłuszczowego, zdrowego smażenia umożliwiają naczynia Philipiak Milano, a w szczególności patelnia.

Patelnia wykonana jest z najwyższej jakości stali szlachetnej. Posiada grube, akutermiczne dno o tzw. groszkowej strukturze oraz specjalną, kulistą pokrywę. Ta unikalna konstrukcja pozwala wydobyć z potraw ich naturalne smaki i aromaty oraz uniknąć nadmiaru tłuszczu i niezdrowej soli.

Sposób smażenia bez tłuszczu:

- Postaw pustą patelnię na kuchence (w przypadku kuchni gazowej uważaj, aby płomień nie wychodził poza dno naczynia).
- Po przykryciu pokrywą rozgrzej patelnię przez 2–5 minut (w zależności od rodzaju kuchenki). Po tym czasie możesz przeprowadzić test „kropli wody", tzn. kropelki wody powinny ślizgać się po powierzchni, nie parując.
- Po pozytywnym teście „kropli wody" możesz włożyć produkty przeznaczone do smażenia, umyte i dobrze wysuszone.
- Kontakt z ciepłym dnem naczynia zamknie pory na powierzchni mięsa i będzie ono miało tendencję do przywierania do dna – w tym czasie nie odrywaj potrawy od dna.
- Odczekaj kilka minut (2–3), dopóki mięso z łatwością nie odklei się od dna.
- Następnie odwróć je i powtórz te same czynności, dopóki porcja mięsa nie będzie przyrumieniona na całej powierzchni, tak jak lubisz.
- Przykryj naczynie pokrywą, zmniejsz źródło energii do minimum lub wyłącz całkowicie i kontynuuj smażenie zgodnie z czasem wskazanym w przepisie, uwzględniając wielkość porcji. Możesz dodać odpowiednie przyprawy, jeżeli są zalecane w przepisie (korzenie, zioła, przyprawy itp.).
- Przy potrawach miękkich i delikatnych możesz od razu wyłączyć dopływ energii, tak aby smażyły się w cieple zgromadzonym przez akutermiczne dno.
- Produkty panierowane, placki i naleśniki smażymy na „filtrze" olejowym zrobionym za pomocą pędzelka na rozgrzanej patelni.

GOTOWANIE W MAŁEJ ILOŚCI WODY

Gotowanie w małej ilości wody jest szczególnie wskazane dla świeżych warzyw, takich jak kalafior, cykoria, szpinak itp. W tej technice gotowania wykorzystujemy wodę, która naturalnie znajduje się w produktach. Cenne składniki odżywcze i minerały nie są wypłukiwane przez gotującą się wodę, a witaminy nie są niszczone pod wpływem wysokiej temperatury. Tak przyrządzone warzywa zachowują swój naturalny kolor i smak. Zbędne staje się stosowanie soli.

Ogólne zasady gotowania w małej ilości wody

Naczynie wypełniamy produktami do 2/3 objętości. Zapewnia to właściwą cyrkulację pary. Należy zwrócić uwagę na to, aby po zmniejszeniu dopływu energii spod pokrywy naczynia nie wydostawała się para. Jeżeli stwierdzicie Państwo, że jednak para się wydostaje, należy zmniejszyć dopływ energii o jeszcze jeden stopień oraz obrócić pokrywę o pół obrotu, aby utworzył się „pierścień wodny", który uszczelni naczynie. Pokrywy w czasie gotowania nie należy podnosić. Jeżeli jednak ją Państwo podniesiecie, trzeba dodać do naczynia 1–2 łyżki gorącej wody, żeby uzupełnić niedobór płynu.

Sposób gotowania w małej ilości wody:

- Po umyciu jarzyn włóż je (jeszcze ociekające) do naczynia.
- Nie wypełniaj naczynia więcej niż do 2/3 jego objętości.
- Przykryj i postaw naczynie na źródle ciepła.
- Specjalny kształt pokrywy „skraplacz pary" oraz jej grubość zostały zaprojektowane celowo, aby eliminować utratę pary.
- Jeżeli ciśnienie okazałoby się zbyt duże, co spowoduje wydobywanie się pary, zmniejsz źródło ciepła do minimum.
- Nie unoś pokrywy; utracisz niepotrzebnie parę zamkniętą w naczyniu.
- Gdyby okazało się to konieczne, wymieszaj naturalną ciecz powstałą podczas gotowania z kilkoma łyżkami wody lub rosołu.

GOTOWANIE NA PARZE

Przygotowanie posiłku na parze jest najzdrowszą naturalną metodą gotowania, zalecaną przez dietetyków. To najprostszy i wymagający minimalnego nakładu sił sposób przygotowywania potraw.
Podczas gotowania na parze minerały i witaminy zawarte w produktach nie są wypłukiwane przez wodę. Potrawy zachowują cenne dla organizmu składniki odżywcze.

Sposób gotowania na parze (mięsa lub ryb)

- Przygotuj i podgrzej w odpowiednim naczyniu wodę lub wywar.
- Następnie nałóż naczynie do gotowania na parze, w którym będziesz mógł ułożyć spód z aromatycznych ziół lub jarzyn (do ryb możesz wykorzystać szczypiorek, trybulę, algi itp., do mięs natkę pietruszki, marchew, seler, koper włoski), które potem podasz jako dodatek.
- Postaw naczynia na kuchence i gdy ciecz się podgrzeje, włóż rybę lub mięso do naczynia do gotowania na parze.
- Czas gotowania mięsa na parze zależy od rodzaju i wielkości porcji oraz naszych upodobań i może się zmieniać od 15 minut (dla mięs bardzo delikatnych), do 50 minut.

Gotowanie warzyw na parze

- Napełnij naczynie wodą lub rosołem.
- Postaw na kuchence, a gdy ciecz zacznie wrzeć, nałóż naczynie do gotowania na parze zawierające oczyszczone i dobrze umyte warzywa.
- Przykryj i gotuj do uzyskania pożądanej miękkości warzyw.
- W przypadku gotowania różnych rodzajów warzyw doradzamy wkładanie najpierw jarzyn twardszych, a następnie – stopniowo – tych delikatniejszych.

UŻYTKOWANIE
I KONSERWACJA NACZYŃ

Philipiak
MILANO
1967

Codzienne używanie

Po gotowaniu, kiedy dno jest jeszcze gorące, należy wlać wodę do naczynia i umyć je ciepłą wodą z płynem do zmywania, pomagając sobie delikatną gąbką. Zapobiegnie to zasychaniu resztek jedzenia. Następnie wszystkie części należy dokładnie wytrzeć do sucha, aby uniknąć tworzenia się osadów wapiennych. W przypadku gdy jedzenie przywrze do dna, nigdy nie należy usuwać go za pomocą metalowych narzędzi, które mogłyby porysować stal.

Usuwanie osadu wapiennego

Jeżeli na stali utworzy się osad wapienny, spowodowany przez żywność bądź wodę, można go usunąć za pomocą dostępnych środków (np. mleczka do pielęgnacji naczyń firmy Philipiak Milano) lub za pomocą domowego sposobu (zagotować w naczyniu wodę z octem). Następnie trzeba umyć naczynie ciepłą wodą, wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Należy unikać przegrzewania naczyń. Przegrzana stal nierdzewna może zmienić kolor. Wówczas pojawiają się na niej ciemno złociste lub niebieskie plamy, które nie wpływają na funkcjonowanie naczyń.

Porady i ostrzeżenia

W celu zachowania prawidłowej cyrkulacji pary podczas gotowania zaleca się napełniać naczynia do 2/3 pojemności. Nie jest konieczne maksymalne ustawienie źródła energii. Specjalne grube dna, w które wyposażone są naczynia, gromadzą dużo ciepła i działają optymalnie na każdym źródle zasilania.

Przy pozostawieniu gorącej potrawy pod przykryciem może dojść do zassania pokrywy. W celu zdjęcia pokrywy należy podgrzać naczynie na minimalnym źródle zasilania. Aby uniknąć zassania pokrywy należy po zakończeniu gotowania podnieść ją na chwilę, co zlikwiduje podciśnienie powstałe wewnątrz naczynia.

Nie zapominaj o naczyniach pozostawionych na kuchence

Aby nie tracić energii, ważne jest stawianie naczyń na źródle ciepła o tej samej średnicy co dno naczynia, starając się, by źródło energii nie wychodziło poza dno i nie dotykało ścianek.

Uchwyty zostały wykonane z doskonałego materiału termoizolacyjnego, jednak dla zapewnienia całkowitego bezpieczeństwa można używać rękawic kuchennych.

Philipiak
Philipiak
MILANO
1987