

Fusiontec materijal
Prozirni poklopac

Čestitamo na kupnji!
Izabraki ste kvalitetan proizvod tvrtke WMF. Visoko kvalitetni materijali, izvrsna izrada i pedantnost inspekcije kvalitete jamče dug životni vijek. Sofisticirani dizajn i dobro promišljena funkcionalnost osigurava veliku svestranost. Fusiontec je inovativan materijal izrađen u Njemačkoj. Zahvaljujući izvrsnim svojstvima, ne samo da je Fusiontec savršen za kuhanje; također je idealan za posluživanje i čuvanje hrane.

Značajke kvalitete

- Fusiontec materijal proizveden u Njemačkoj
- Neporozna zatvorena površina
- Otporna na rezanje i otpornost na habanje
- Izvršno provođenje i zadržavanje topline
- Pogodno za sve vrste ploča za kuhanje, uključujući indukcijske ploče za kuhanje
- Savršeno za brzo prženje
- Rub za izlijevanje za precizno i izmjereno izlijevanje
- Veličine za kućanstava
- Lako se čisti i izdržljivo je

Molimo pročitajte sljedeće upute za uporabu i potpuno se pobrinite da to sve napravite prije uporabe ovog proizvoda prvi put. Prije dopuštanja pojedincima da biste koristili posuđe, prvo provjerite jesu li upoznati s uputama za uporabu. Držite ove upute za uporabu na sigurnom mjestu.

Upute za sigurnu uporabu

Fusiontec je izvrstan provodnik topline. Materijal brzo upija toplinu i zadržava je dugo vremena.

- Imajte na umu da se površine vrlo brzo zagriju prilikom kuhanja i pečenja. Uvijek koristite prikladne rukavice ili podloške otporne na toplinu.
- Posuđe smijete prenositi samo pomoću ručki i pazite da nikoga ne dodirnete s vrućim posuđem.
- Držite djecu podalje od ploče za kuhanje.
- Nikada ne dopustite djeci da rukuju posuđem bez nadzora.
- Nikada ne ostavljajte vruće posuđe bez nadzora.
- Vruće posuđe stavljajte samo na površine otporne na toplinu (nikad na sintetičkom materijalu).
- Nemojte odmah dodirivati površinu ploče za kuhanje nakon kuhanja. To se odnosi i na indukciju ploče za kuhanje. Prostor za kuhanje se zagrijava zbog povrata topline baze posuđa.
- Ne gasite masnoću vodom. Rabite ručnik ili aparat za gašenje požara.

Upute za uporabu

- Uklonite sve naljepnice prije prve uporabe.
- Napunite posuđe za kuhanje 2/3 vodom, dodajte 2-3 žlice octa, a zatim ocat prokuhajte s vodom 5-10 minuta.
- Temeljito isperite sve dijelove ručno i pažljivo osušite posuđe.
- Koristite najvišu postavku topline samo za zagrijavanje. Smanjite vatru na vrijeme i kuhajte hranu na srednje jakoj vatri.
- Nikada nemojte zagrijavati praznu posudu i osigurajte da tekućina kuhane hrane nikada u potpunosti ne ispari. Ako to ne učinite, može doći do izgaranje hrane ili oštećenja posuđa ili izvora topline.
- Koristite laganu vatru kad kuhate s vrlo malo vode.
- Ne lupajte žlicama ili drugim kuhinjskim priborom po rubu za izlijevanje.
- Lonci i poklopci bez sintetičkih dijelova također su prikladni za uporabu u pećnici (vidi sljedeću tablicu).
- Imajte na umu da se ručke mogu zagrijati. Koristite držače za posude.
- Ako se drška vašeg lonca olabavila, zategnite vijak na ručki koristeći standard odvijač. Ne smijete više koristiti lonac dok ne zategnete vijak.
- Sintetičke ručke koje su oštećene nepravilnoim rukovanjem i oštećeni stakleni poklopci može zamijeniti vas WMF distributer.
- Izbjegavajte termičke udare vrućih staklenih poklopaca.
- Kad se hladi, poklopac se može zalijepiti zbog vakuum koji se stvara. Ako se to dogodi, nježno ponovno zagrijte lonac i maknite poklopac.

Specifikacije temperature pri korištenju u pećnici

Maksimalna opskrba toplinom ovisi o dijelovima s najnižom temperaturnom otpornošću (ručke, poklopac ili tijelo).

Nikada ne upotrebljavajte funkciju roštilja pećnice sa staklenim poklopcima.

Ručke (na poklopcu ili posudi)	Otpornost na temperature
od sintetičkog ili solikonskom materijala	70°C održavanje topline
inox	250°C
Poklopac	
stakleni	180°C
stakleni s inox umetkom	180°C
inox	250°C
s plastičnim dijelovima	70°C

Upute za čišćenje i njegu

- Nakon uporabe isperite vrućom vodom što je prije moguće.
- Namočite tvrdokorne ostatke hrane i nježno ih uklonite spužvom ili četkom.
- Da biste uklonili zaista tvrdoglave ostatke hrane, malo prokuhajte vodu i tekućinu za pranje posuđa.
- Nemojte koristiti čeličnu vunu ili abrazivna sredstva.
- Posuđe za kuhanje možete prati u perilici posuđa. To može dovesti do promjene boje plastike ručke i površinu, ali to ne narušava funkciju kuhanja. Stoga preporučujemo pranje ručno.
- Dobro posušite posuđe prije nego što ga spremite.
- Složite posude jednu u drugu, tako da ručke sjede na obodu.
- Gdje je to moguće, nemojte spremati poklopac izravno vrh lonca.

Upute za pripremu

Kuhanje u malo vode
Ovaj nježni oblik pripreme koristi vrlo malo tekućina za kuhanje povrća ili druge hrane u natkrivenom loncu. Kako bi se spriječilo isticanje pare prekidajući ciklus vodene pare, zatvoreni umetnuti poklopac ne smije se uklanjati. Kuhanje u malo vode idealno je za povrće, ribu, perad ili svježe meso. Ova metoda kuhanja uglavnom zadržava vitamine, minerale i minerale u tragovima jer se ne suštaju u vodu i sve namirnice zadržavaju svoj individualni ukus. Općenito ne trebate dodavati kuhinjsku sol.

Prženje s niskim udjelom masti
Kad pržite s masnoćom, uvijek stavljajte mast u hladni lonac, a zatim ga zagrijte na jakoj vatri. Mast ravnomjerno rasporedite okretanjem lonca. Kada u masti se pojave pruge ili ona počne pušiti lagano dodajte nezačinjeno meso u posuđe i pritisnite ga na bazu. Smanjite vatru ploča za kuhanje. Pričekajte dok se protein ne zgruša i pore mesa se zatvore. Čim se stvorila apetizirajuća kora, meso će se odvojiti sam od baze i možete ga lako okrenuti. Ne pregrijavajte masnoću. Pržite 8-10 minuta sa svake strane s poklopcem Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i vrsta hrane. Kod ove vrste kuhanja sa zatvorenim poklopcem meso se prži u vlastitom soku i zahtijeva malo masnoće. Budite oprezni s vrućom masnoćom.

Prženje u dubokoj masnoći
Napunite posuđe ne više od pola prikladne masnoće. Ne koristite poklopac. To sprječava opekline uzrokovane pjenjenjem masti.

Informacije za sve vrste ploča za kuhanje
Fusiontec posuđe od WMF-a pogodno je za sve vrste ploča za kuhanje i u veličinama koje su prikladne za kućanstva.

Informacije za električne ploče za kuhanje
Za učinkovitiju upotrebu energije, promjer ploče za kuhanje na električnim pločama za kuhanje moraju odgovarati promjeru lonca:

Ploča	Lonac
small ø 14.5 cm	ø 16 cm
medium ø 18 cm	ø 20 cm
large ø 22 cm	ø 24/28 cm

Podaci za indukcijske ploče

Imajte na umu da je indukcija ploča vrlo brz izvor topline. Nikada ne zagrijavajte praznu posudu, pregrijavanje posuđa može ga oštetiti. Kuhanje na visokoj temperaturi može proizvesti brujanje. Ova buka javlja se iz tehničkih razloga i ne ukazuje da vam je ploča za kuhanje ili posuđe neispravno. Promjer osnove lonca i veličina ploče za kuhanje moraju se podudarati. Ako ne, posebno za manje promjere baze, moguće je da ploča za kuhanje (magnetsko polje) neće reagirati na dno posude.

Informacije za staklokeramičke ploče za kuhanje

Ne povlačite i ne gurajte posuđe preko ploče za kuhanje, jer to može ogrebat i staklokeramičku ploču za kuhanje. Održavajte područje za kuhanje čistim, ostatci između dna lonca i područja za kuhanje mogu ogreboti staklokeramičke površine.

Informacije za plinske ploče za kuhanje

Nikada nemojte koristiti plinski plamen širi od promjera baze lonca. Pazite da plamen ne dolazi sa strane lonca jer to može oštetiti plastičnu ručku.

WMF Group GmbH
Eberhardstrasse 35
73312 Geislingen / Steige
Njemačka