

WMF tave

Čestitamo na odabiru! Odabrali ste kvalitetan proizvod tvrtke WMF. Visoka kvaliteta materijala, izvrsna izrada i pedantnost kontrole kvalitete osiguravaju vrlo dug životni vijek. Sofisticirani dizajn i dobro promišljena funkcionalnost osiguravaju veliku svestranost.

Kvalitetne značajke

Tava nije samo tava! Svaka ima svoje posebnosti. Iz tog razloga svaki bi dom trebao imati najmanje dvije vrste tava: Cromargan® tavu i tavu s neprianjajućom oblogom. WMF prženje tave su dostupne s dvije različite njepljive premazi

Prednosti WMF tave:		
Cromargan® tava	PTFE neprianjajuća obloga (PermaDur)	Neprianjajuća obloga od keramike (CeraDur, Duraquarz)
- Snažno otporan na stresove kao što je velika vrućina prilikom prženja i termički šok kod deglaziranja - Vrlo dobro zadržavanje topline zahvaljujući TransTherm® univerzalnoj bazi - Može se prati u perilici posuđa i peći (ograničenja se odnose na plastične ručke)	- Osjetljiva hrana se ne lijepi - Idealno za prženje s malo masnoće - Izvrсна neprianjajuća svojstva - Vrlo izdržljiva neprianjajuća obloga	- Osjetljiva hrana se ne lijepi - Idealno za prženje s malo masnoće - Izuzetno otporan na toplinu

Upute prije uporabe

- Prije prve uporabe uklonite sve postojeće naljepnice, isperite vrućom vodom i dobro osušite.
- Za grijanje koristite samo najvišu temperaturu. Zatim smanjite vatru na vrijeme, tako da se hrana prži na umjerenoj vatri.
- Koristite postavke niske temperature posebno za kuhanje s malo vode i prženje s malo masnoće.
- Samo tave i poklopci bez sintetičkih dijelova su prikladni i za pećnicu. Molimo rabite držače za posudu, jer se ručke mogu zagrijati u pećnici.
- Tave izrađene od višeslojnog materijala osiguravaju vrlo brzu i ravnomjernu raspodjelu topline. Za zagrijavanje koristite samo najvišu temperaturu. Zatim smanjite temperaturu na vrijeme, tako da se hrana prži na umjerenoj vatri. Koristite postavke niske topline, posebno za kuhanje s malo vode i prženje s malo masnoće. Višeslojni materijal zagrijava se vrlo brzo i ravnomjerno do ruba. Morate koristiti držače za tavu i kuhinjske rukavice. Neprekidno pregrijavanje može rezultirati trajnom promjenom boje materijala. Ovaj je problem isključivo kozmetički i ne utječe na svojstva kuhanja tave.
- Ako tava ima samo neprianjajuću oblogu na površini za prženje, prilikom kuhanja hrane koji sadrže brašno ili jaja, pobrinite se da hrana dodiruje samo dno tave, jer se u protivnom može lako zalijepiti za rub.

Upute za sigurnu uporabu i njegu

- Postići ćete najbolje rezultate prženja na srednjoj ili niskoj temperaturi.
- Nikada nemojte zagrijavati praznu tavu za duže vrijeme i osigurajte da tekućina u hrani koja se kuha nikad u potpunosti ne ispari. Nepoštivanje ovih smjernica može oštetiti posuđe ili izvor topline.
- Tvrđoglave ostatke hrane namočite i nježno uklonite spužvom ili četkom.
- Nemojte koristiti čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za ribanje.
- Ako plastična ručka vaše tave bude olabavljena, zategnite vijak na ručki pomoću standardnog odvijača. Ne smijete više koristiti tavu dok niste stegnuli vijak. Plastične ručke koji su oštećene nepravilnim rukovanjem može zamijeniti vaš WMF distributer.

Posebno za tave s neprianjajućim oblogom:

- Pregrijavanje može oštetiti neprianjajućom oblogom. Tava zato nikad ne bi smjela biti ostavljena bez nadzora na ploči za kuhanje. Temeljito provjetravati kuhinju u slučaju dima.
- Tavu operite što je prije moguće nakon uporabe. Za nježnu njegu preporučujemo brisanje posudu papirnatim ručnikom ili ispiranje s blagim sredstvom za čišćenje.
- Nakon čišćenja, lagano utrljajte ulje za jelo ili mast na oblogu.
- Molimo koristite kuhinjski pribor od drveta ili sintetički materijal u tavi. Bilo koji tragovi rezanja ili ogrebotine mogu utjecati na neprianjanje
- Izbjegavajte vršenje sile na obod za izlivanje sa tvrdo, oštrog i metalnog kuhinjskog posuđa, jer to može rezultirati oštećenjem.

Specifikacije temperature pri korištenju u pećnici.

- Maksimalna opskrba toplinom ovisi o dijelovi s najmanjom temperaturnom otpornošću (ručka, poklopac ili tijelo).
- Nikada nemojte koristiti funkciju roštilja u pećnici sa staklenim poklopcem. Nikada ne upotrebljavajte funkciju roštilja pećnice sa staklenim poklopcima

Otpornost na temperature

Ručke (poklopac i tijelo)	
Plastika	70°C
Inox s plastikom	130°C
Inox	250°C

Poklopac	
Stakleni s inox umetkom	180°C
Inox s silikonskim umetkom	180°C
Inox ili staklo bez inox ruba	250°C
Neprianjajuća obloga	
Neprianjajuća obloga od keramike (tijekom uporabe na kuhalu)	400°C
Duraquarz neprianjajuća obloga (tijekom uporabe na kuhalu)	400°C
PTFE neprianjajuća obloga (tijekom uporabe na kuhalu)	260°C

Informacije o pranju u perilici posuđa

Kako moderni kompaktni deterđenti za perilice posuđa napadaju i oštećuju neprianjajuće obloge, preporučujemo da tave perete ručno.

Samo posude za prženje bez neprianjajućeg sloja mogu se prati u perilici posuđa. Imajte slijedeće na umu:

- Koristite samo poznate marke deterđenata. Uvijek napunite sol i sredstvo za ispiranje. Ne smije ulaziti sol kontakt s unutrašnjošću perilice posuđa. A koncentracija soli može uzrokovati koroziju. Nakon punjenje posude za sol, preporučujemo da pokrenete ciklus srednjeg ispiranja dok je uređaj prazan
- Hrđa se može prenijeti na posuđe iz ostalih predmeta u perilici posuđa. Ovo može prouzrokovati korozivnu štetu ako se ne ukloni odmah.
- Otvorite perilicu posuđa što je prije moguće nakon kraja ciklusa ispiranja kako bi se omogućilo provjetranje.
- Izvadite tavu iz uređaja što je prije moguće i ne dopustite da stoje dulje vrijeme na vlažnom zraku, inače se mogu pojaviti tragovi na površini. Osušite tavu temeljito prije spremanja.

Informacije za pripremu

- Nakon zagrijavanja tave podesite temperatura ne viša od srednje visoke ili srednja. Smanjite vatru ako se masnoća počne malo pušiti. Zatim stavite hranu koja će se pržiti u tavu. To sprječava oblogu od pregrijavanja.
- Kada pržimo na visokoj temperaturi preporučuju uporabu ulja otpornih na toplinu poput ulje kikirikija.
- Budite oprezn i vrućom masnoćom.
- Ne ostavljajte vruće tave bez nadzora. Ne gasite masti vodom. Koristite pokrivač ili aparat za gašenje požara.
- Kod prženja na suho, nedostatak ulja za kuhanje znači da je teško reći kolikoje tava vruća je. Stoga tavu zagrijte samo na srednju temperaturu i osigurajte da se ne pregrijava jer bi to moglo oštetiti neprianjajuću oblogu.

Informacije za sve vrste ploča za kuhanje

WMF proizvodi tave za sve vrste ploča za kuhanje i u veličinama koje su prikladne za kućanstvo.

Otpornost ulja i masnoća za prženje

	Temperature	Jako prženje	Nježno prženje	Uporaba
Prirodna/hladno prešana ulja	-	-	-	Za salate, juhe i umake. Nije za prženje.
Maslac/Margarin	190°C – 210°C	-	x	Jaja, riba i hrana s krušnim mrvicama.
Tekući maslac	190°C – 220°C	x	x	Za prženje mesa i prženje u dubokoj masnoći
Biljno ulje	190°C – 220°C	x	x	Za sve vrste hrane, posebno za jela s mesom i prženje u dubokoj masnoći
Čvrsta biljna masnoća	190°C – 220°C	x	x	Za meso i prženje u dubokoj masnoći

Informacije za električne ploče za kuhanje	Ploča (promjer)	Tava promjer
Za učinkovitiju uporabu energije, promjer ploče	Mala do 14,5 cm	20 cm
za kuhanje na električnim pločama za kuhanje	Srednja do 18 cm	24 cm
moraju odgovarati promjeru lonca ili tave:	Velika do 22 cm	28 cm

Podaci za induksijske ploče

Ako je vaša tava prikladna za induksijske ploče, na pakiranju je simbol induksijske ploče za kuhanje ili na dnu tave. Imajte na umu sljedeće. Indukcija je vrlo brzi izvor topline. Nikada nemojte zagrijavati praznu tavu, jer pregrijavanje posuđa ga može oštetiti. Prilikom kuhanja na jakoj vatri može se pojaviti zujanje. Ova buka se javlja zbog tehničkih razloga i ne označava da je vaša ploča za kuhanje odnosno posuđe neispravno. Promjer dna tave i veličina ploče za kuhanje mora odgovarati, kao i inače, posebno za manje baznih promjera, moguće je da ploča za kuhanje (magnetska polje) neće reagirati na bazu tave.

Informacije za staklokeramičke ploče za kuhanje

Ne povlačite i ne gurajte posude preko ploče za kuhanje, jer to može ogrebat i staklokeramičku ploču za kuhanje. Za staklokeramičke ploče za kuhanje s podignutim uzorcima, uporaba aluminijskih tava može prouzročiti pruge i linije na ploči u obliku metalnih ogrebotina. Oni se lako mogu ukloniti na sljedeći način. Poprskajte ploču za kuhanje sredstvom za čišćenje pećnice i ostavite da djeluje neko vrijeme da počne djelovati. Zatim trljajte ploču za kuhanje čvrstim pritiskom sve dok pruge ne nestanu. To neće oštetiti vašu staklokeramičku ploču za kuhanje.

Informacije za plinska kuhala

Prilagodite plamen promjeru dna tave. Pazite da plamen ne prelazi rubove tave.