

Smaltované nádobí RIESS – tipy na vaření a údržbu

Vaření

1. Smaltované nádobí můžete použít na všech typech vařičů i v troubě. Indukční desky jsou pro toto nádobí ideální!
2. Železný korpus každého kusu je potažen dvěma vrstvami smaltu, tato kombinace zaručuje perfektní vodivost tepla. K rozpálení hrnce stačí zhruba poloviční teplota – není třeba plotýnku rozehřívat na maximum! Nádobí tak šetří Vaše náklady na energii i čas.
3. Nádobí je celoželezné, je tedy třeba počítat s tím, že ouška i držadla jsou při vaření extrémně horká!
4. Nerozpalujte prázdné nádobí – korpus by se mohl zdeformovat.
5. Na smaltované nádobí můžete bez obav použít jakékoliv kuchyňské náčiní – na odolném smaltovaném povrchu nezanechá při běžném používání žádné stopy či škrábance.

Údržba

1. Smaltované nádobí se vyznačuje dlouhou životností. Pokud je o něj dobře postaráno, vydrží v původním stavu mnoho let.
2. Doporučujeme mýt nádobí v ruce! Myčky nádobí jej sice nepoškodí, ale nádobí kvůli agresivním mycím přípravkům a tabletám ztrácí svůj lesk.
3. K odstranění usazenin či připálenin doporučujeme použít přípravek *CIF*! (Nepoužívejte příliš drsné mycí pomůcky jako drátěnky apod.)
4. Smalt se může při nešetrné manipulaci (upadnutí, nárazu, bouchnutí kovovým předmětem apod.) lehce odštípnout – pokud se tak stane na vnější straně nádobí, jedná se pouze o estetický problém, který na funkčnost nemá vliv. Pokud se však kousek smaltu odštípne na vnitřní straně, nedoporučujeme nádobí dále používat na vaření.