

## Wskazówki dotyczące użytkowania naczyń emaliowanych

- Przed pierwszym użyciu w naczyniu emaliowanym należy najpierw zagotować **samą wodę**, a następnie **umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu** do mycia naczyń, dokładnie **opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką**.
- Przed użyciem naczynia należy **sprawdzić, czy jego powierzchnia oraz powierzchnia kuchenki jest sucha i czysta**. Mokra płyta ceramiczna/indukcyjna oraz pozostałości jedzenia mogą doprowadzić do uszkodzenia garnka i płyty.
- Naczynie zawsze **należy podgrzewać z zawartością**, wodę i tłuszcz wlewamy przed jego rozgrzaniem.
- W przypadku użycia na płycie **ceramicznej/indukcyjnej podgrzewać stopniowo** do wymaganej temperatury. Jeśli naczynie zostanie podgrzane zbyt szybko lub przegrzane, może ulec uszkodzeniu.
- W przypadku użycia na kuchenie **gazowej płomienie nigdy nie mogą wychodzić poza dno** naczynia i sięgać bocznych ścian.
- Do gotowania **wystarczy średni stopień mocy**. Naczynia emaliowane są bardzo dobrym przewodnikiem ciepła, średnie temperatury są całkowicie wystarczające. Nie należy przegrzewać naczyń.
- **Średnica garnka** zawsze **musi być dopasowana do wielkości palnika lub pola grzewczego**. Na płytach grzewczych naczynie emaliowane należy **ustawić zawsze na środku**.
- Należy **przestrzegać zaleceń producentów płyt grzewczych** w kwestii doboru naczynia do rodzaju płyty oraz średnicy naczynia do średnicy pola grzewczego.
- Naczynia emaliowane podczas gotowania **należy unosić, a nie przesuwac** ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub płyty kuchennej.
- Nigdy **nie można pozwolić by potrawa wygotowała się w całości**, ponieważ przegrzana sucha powierzchnia naczynia może ulec uszkodzeniu.
- Naczynia emaliowane są **odporne na temperaturę do 230°C**.
- W trakcie gotowania **nie używać stalowych sztućców i przyborów kuchennych**. Należy korzystać z narzędzi kuchennych drewnianych lub z żaroodpornego tworzywa sztucznego.
- Naczyń emaliowanych **nie należy stosować do smażenia na głębokim tłuszczu**.
- Nigdy **nie stawiać gorącego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni** oraz **nie nalewać do gorącego naczynia zimnej wody**. Jeśli naczynie zostanie schłodzone zbyt gwałtownie może ulec uszkodzeniu.
  
- **Przed czyszczeniem naczynie zawsze musi ostygnąć**. Rozgrzanego naczynia nie wolno polewać zimną wodą, ani wkładać do lodówki.
- **Unikać kontaktu rozgrzanych pokryw szklanych z zimną wodą**.
- Cięższe i trudne do usunięcia zabrudzenia/przypalenia należy najpierw **namoczyć w ciepłej wodzie przez kilka godzin**, następnie **zagotować w naczyniu wodę z solą lub sodą oczyszczoną** i pozostawić do ostygnięcia. Ostygniętą wodę wylać i przemyć naczynie ciepłą wodą z płynem do naczyń. **Nie używać żrących detergentów**.
- Zarówno **sztuczne barwniki spożywcze jak i barwniki naturalne organiczne** (te nawet

bardziej) występujące w codziennym pożywieniu typu ziemniaki, buraki, marchew, kapusta, kasze itp. **mogą powodować przebarwienia**. Pojawienie się przebarwień na jasnych powłokach wewnątrz naczyń, powstałe po gotowaniu w nich potraw, **jest zjawiskiem naturalnym**. Odbarwienia występują na wszystkich naczyniach, przy czym na tych z jasnymi środkami są najbardziej widoczne. Przebarwienia należy **na bieżąco czyścić**. **Można usunąć je „domowymi”**

sposobami - wodnymi roztworami sody oczyszczonej, kwasku cytrynowego czy octu albo sokiem z cytryny.

- Podczas mycia **nie stosować metalowych zmywaków, szczotek, skrobaków, noży i żrących detergentów**, które mogą uszkodzić powłokę emaliowaną.
- Do mycia należy **używać delikatnych płynów lub naturalnych środków czyszczących** takich jak: ocet, kwasek cytrynowy czy sodę oczyszczoną.
- Aby przedłużyć żywotność emalii **zalecane jest ręczne mycie** ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Naczynie trzeba **wytrzeć do sucha zaraz po umyciu**.
- **Przed włożeniem do lodówki** potrawa w naczyniu **musi wystygnąć**. Po wyjęciu naczynia z lodówki **należy odczekać, aż naczynie nabierze temperatury pokojowej** za nim włączymy pod nim ogień/pole grzewcze.