

Használati útmutató

Az első használat előtt Mossa el és szárítsa meg az edényeket. A megfelelő méretű főzőlapot használja: a főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb az edény átmérőjénél. **Főzés hőmértékével** A fedő alsó részén lévő tengelyt enyhén megnyomva vegye ki a hőmérőnyílás fedőkupakját a foglalatból. A nyílásba illessze be a GRADIUS fedőbe helyezhető hőmérőt, és főzzön a megszokott módon, a számlapon jelölt ajánlott hőmérsékleteket követve. Ne használja a hőmérőt mikrohullámú sütőben. **Figyelmeztetés:** Ha a GRADIUS edényekben úgy főz, hogy a fedőbe nincs behelyezve a hőmérő, mindig zárja le a fedő fogantyúján lévő nyílást a fedőkupakkal. **A hőmérőn jelölt ajánlott hőmérsékletek:** 40–45 °C joghurt (joghurtkészítés), 55–65 °C sous vide (sous-vide módon főzött ételek), 75–80 °C milk (tej pasztörizálása), 80–90 °C preserving (befőzés). **A tűzhely beállítása:** Az üres edényt ne melegítse! A tűzhelyet csak a főzés elején állítsa maximumra, utána folytassa a főzést alacsony vagy közepes hőfokon. Kapcsolja le hamarabb a tűzhelyet, még a főzés befejezése előtt, használja ki a szendvicsalj hőmegtartó tulajdonságait. **Figyelmeztetés:** Csak a forrásban levő vizet sózza! Ha a hideg vízbe tesz sót, az a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelenhetnek meg azon az ún. lyuk-korrózió következtében. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ. **A fedők elhelyezése a főzés során** A) A fedőt leteheti a munkalapra a fogantyúval lefelé. B) A fedőt felakaszthatja az edény fülére az alsó rész közepénél. A fedő rozsdamentes acél pereme mindkét esetben csökkenti a lecsapódó pára lefolyását. **Sütőben történő használat:** A GRADIUS edény fedővel együtt (hőmérő nélkül) sütőben történő sütésre is alkalmas (fedő nélkül max. 230 °C-ig, fedővel max. 200 °C-ig). **Figyelmeztetés:** Magas hőfokon történő főzés során vagy sütésnél az edény fülé és a fedő felforrósodhat, ezért használjon konyhai kesztyűt vagy edényfogót. A főzőlapon vagy a sütőben történő intenzív hevítés következtében a rozsdamentes acél részek megváltoztathatják a színüket. Ez az elváltozás az anyag természetes tulajdonsága, így nem képezheti reklamáció tárgyát. **Tisztítás:** Tisztítsa hétköznapi tisztítószerrel, ne használjon súrolószereket és éles tárgyakat. Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, használja a ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903130) terméket. Az edények és a fedők mosogatógépben tisztíthatók. A GRADIUS fedőbe helyezhető hőmérőt nedves konyharuhával törölje át, majd szárítsa meg, ne tegye mosogatógépbe. **Figyelmeztetés:** Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, különben az edényen az ún. kontaktkorrózió jelei jelenhetnek meg, ami vízzel is átvihető az edényre a többi edényről. A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél előbb vegye ki az edényt a mosogatógépből. A lyuk- és a kontaktkorrózió nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem minősül a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát. **5 év garancia.**