

Porady i Wskazówki:

Ogólne porady:

- Patelnie i garnki Lagostina nie mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie zalecamy używania patelni do smażenia np. frytek.
- Nie zostawiaj uchwyty patelni wystającego poza krawędź płyty grzejnej kuchenki.
- Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie gotowania w pobliżu dzieci, zwierząt i innych ludzi. Nigdy nie stawiaj rozgrzanej patelni na podłodze, blisko krawędzi stołu. Pozwól jej wystygnąć poza zasięgiem dzieci.
- Używaj wieczka w celu uniknięcia poparzenia gorącą wodą.
- Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie gotowania z użyciem oleju, patelnie nie powinna być przepełniona, a temperatura nie powinna być zbyt wysoka (przeczytaj informacje umieszczone na butelce oleju).
- Zalecamy stosować rękawiczek kuchennych w trakcie trzymania uchwytów i rączek.
- Jeśli się zdarzy że olej na patelni się zapali wyłącz palnik i przykryj patelnię mokrym ręcznikiem i zostaw go na 30 minut zanim go zdejmiesz.
- Jeśli patelnia nagrzej się zbyt mocno pozostaw ją do ostygnięcia ze względu na możliwość stopienia aluminium zawartego w warstwie bazowej.
- Nie zostawiaj gotującego się jedzenia bez nadzoru.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usuń opakowanie, naklejki, etykiety, metki. Umyj patelnię lub garnek w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz wysusz dokładnie.

UŻYWANIE PATELNI I GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ I MIEDZI:

- Dopasuj ogień lub wielkość płyty grzewczej do średnicy patelni (w celu uniknięcia zniszczenia rączki).
- Nie dopuść, aby płomień z kuchenki gazowej pojawił się po bokach patelni. Ustaw patelnię centralnie nad źródłem ciepła (to zapobiegnie bezpośredniemu kontaktowi rączki z wysoką temperaturą).
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu bądź oleju do zbyt wysokiej temperatury – patelnia dymi, zapala się olej bądź olej robi się czarny.
- Przypalone mleko można bardzo łatwo usunąć. Podgrzej wodę do momentu aż zacznie ona bulgotać, zabrudzenia można wtedy bardzo łatwo usunąć.
- Nigdy nie nagrzewaj pustej patelni i nie pozwól wodzie całkowicie wyparować. To może uszkodzić warstwę bazową.
- W celu uniknięcia kipienia nie napełniaj patelni powyżej dwóch trzecich pojemności.
- Nie używaj do patelni wybielacza lub produktów na bazie chloru gdyż jest to środek bardzo żrący, niebezpieczny dla stali nierdzewnej nawet jeśli jest rozcieńczony. Spowoduje on pojawienie się małych wgłębień na powierzchni lub spowoduje że stal stanie się mało atrakcyjna i źle wpłynie na jakość gotowania.
- Nie dopuść, aby woda wyparowała całkowicie, gdyż to może doprowadzić do powstania przebarwień, zniszczenia patelni lub warstwy bazowej.
- Staraj się nie używać patelni do przyrządzania kwasowych, słonych bądź tłustych potraw.

- Zawsze dodawaj sól do gotowanej wody. Rozpuść sól mieszając wodę.
- Może się zdarzyć, że:
 - ziarenka soli dodane do zimnej wody mogą zniszczyć stal nierdzewną i przyczynić się do powstania małych plam, lub czasami białe lub czerwone kropki. Plamki nie wpływają na jakość i użytkowanie patelni.
 - po poddaniu patelni zbyt wysokiej temperaturze mogą wystąpić małe, białe plamki osadu jako naturalnej konsekwencji występowania twardej wody. Mogą się również pojawić niebieskawe pierścienie spowodowane występowaniem skrobi w niektórych składnikach takich jak ryż lub makaron.
 - Te plamy można bardzo łatwo usunąć, wystarczy przetrzeć patelnię zwilżoną ściereczką pokropioną sokiem z cytryny, vinegret lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

CZYSZCZENIE PATELNI I GARNKÓW:

- Po każdym użyciu umyj patelnię gorącą wodą z płynem do mycia naczyń a następnie dokładnie spłucz wodą.
- Nie używaj metalowych gąbek, waty stalowej ani ściągających proszków do czyszczenia.
- Nigdy nie nalewaj zimnej wody na rozgrzaną patelnię. Nagła zmiana temperatury może spowodować wykrzywienie metalu, czego skutkiem może być nierówna powierzchnia.
- Jeśli przypalisz jedzenie na patelni napełnij ją ciepłą wodą dodaj płynnego środka do mycia naczyń i pozostaw ją na około godzinę. Po upływie godziny umyj ją używając płynu do mycia naczyń i gąbki. Jeśli namaczanie nie wystarczy zeskrob przypalone jedzenie używając niedrewnianych lub plastikowych akcesoriów kuchennych.

ZMYWANIE W ZMYWARCE:

- Produktów miedzianych nie należy zmywać w zmywarce. Powinny być zmywane tylko ręcznie. • Możesz zmywać w zmywarce patelnie i garnki Lagostina ze stali nierdzewnej natomiast rekomendujemy zmywanie ręczne w celu zachowania doskonałego wyglądu (przeczytaj sekcję „uchwyty, ręczki i pokrywki”)
- Nie zostawiaj garnków i patelni w zmywarce po zakończeniu cyklu mycia.
- Rekomendujemy aby suszyć dokładnie patelnie zaraz po myciu.

OSZCZĘDZANIE ENERGII:

Używaj energooszczędnych metod gotowania:

- Patełnia powinna pokrywać płytę grzewczą tak ściśle jak to tylko możliwe.
- Używanie przykrywki w czasie gotowania zdecydowanie zmniejsza zużycie energii.
- Używaj minimalnej ilości wody w patelni. Zagotuj szybko wodę przed zmniejszeniem ognia na gotowanie na małym ogniu.
- Jeśli używasz kuchenki gazowej nie dopuść aby płomień pojawił się po bokach patelni.

DOPASOWANIE PATELNI DO PŁYTY GRZEWCEJ:

- Upewnij się, czy patelnia jest dostosowana do posiadanej przez Ciebie płyty grzewczej, informacje zawarte na opakowaniu patelni lub w katalogu.
- Zawsze osuszaj podstawę patelni zanim zaczniesz gotować, zwłaszcza jeśli używasz jej na ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej płycie grzewczej. W przeciwnym wypadku patelnia może się przykleić do płyty.

- W zależności od płyty grzewczej, której używasz, spód patelni może być porysowany bądź w inny sposób zaznaczony. Jest to zupełnie naturalne.
- Małe rondelki mogą potrzebować dodatkowej podpory, aby się nie przewróciły.

UŻYWANIE PŁYTY HALOGENOWEJ LUB CERAMICZNEJ:

- Jeśli używasz płyty ceramicznej dbaj aby zarówno płyta jak i dno garnka/patelni była czysta (aby uniknąć przypalenia jedzenia do płyty grzewczej, a następnie zeskrobywania jedzenia)
- Nie przesuwaj patelni po płycie grzewczej – zawsze podnoś patelnię do góry.

UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ:

- Indukcja jest metodą grzewczą, która podgrzewa w krótszym czasie niż inne źródła ciepła.
- Powinieneś zapoznać się z instrukcją użytkowania dołączoną do płyty indukcyjnej.
- Żółknięcie jest naturalne, użyj płynu do mycia naczyń lub środka czyszczącego ale tylko na powierzchni ze stali nierdzewnej. Pozwoli Ci to na przywrócenie nienagannego wyglądu Twojej patelni lub garnka.
- Wydajność patelni może być ograniczona przez średnicę i moc Twojej płyty grzewczej.

UCHWYTY, RĄCZKI, POKRYWKI:

- Pozwól uchwytom, rączkom, pokrywkom wyschnąć po myciu.
- Szklane pokrywki są odporne na temperaturę do 260°C (500°F). Jednakże gdy upadną lub zostaną wystawione na zbyt gwałtowną zmianę temperatury mogą pękać. (pozwól aby szkło wystygło zanim włożysz je do wody). Takie uszkodzenia nie są objęte gwarancją.
- Patelnie i garnki Lagostina, które posiadają uchwyty ze stali nierdzewnej mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych natomiast garnki i patelnie z uchwytami ze stali nierdzewnej i bakelitu można używać w kuchenkach mikrofalowych do 180C.
- Bakelitowe uchwyty i rączki mogą być używane w kuchence mikrofalowej do temperatury 180°C (350°F) maksymalnie przez 1 godzinę.
- Używaj w kuchence mikrofalowej wyłącznie patelni, które mają na opakowaniu informacje, że mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Nie przekraczaj rekomendowanej temperatury.

W zależności od linii z której jest patelnia lub garnek, średnice mogą być zarówno średnicami mierzonymi wewnątrz jak i na zewnątrz produktów. Proszę zapoznać się z informacjami zawartymi na opakowaniu bądź w katalogu.

Porady i Wskazówki:

Ogólne porady:

- Patelnie i garnki Lagostina nie mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie zalecamy używania patelni do smażenia np. frytek.
- Nie zostawiaj uchwyty patelni wystającego poza krawędź płyty grzejnej kuchenki.
- Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie gotowania w pobliżu dzieci, zwierząt i innych ludzi. Nigdy nie stawiaj rozgrzanej patelni na podłodze, blisko krawędzi stołu. Pozwól jej wystygnąć poza zasięgiem dzieci.
- Używaj wieczka w celu uniknięcia poparzenia gorącą wodą.

- Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie gotowania z użyciem oleju, patelnie nie powinna być przepełniona, a temperatura nie powinna być zbyt wysoka (przeczytaj informacje umieszczone na butelce oleju).
- Zalecamy stosować rękawiczek kuchennych w trakcie trzymania uchwytów i rączek.
- Jeśli się zdarzy że olej na patelni się zapali wyłącz palnik i przykryj patelnię mokrym ręcznikiem i zostaw go na 30 minut zanim go zdejmiesz.
- Jeśli patelnia nagrzej się zbyt mocno pozostaw ją do ostygnięcia ze względu na możliwość stopienia aluminium zawartego w warstwie bazowej.
- Nie zostawiaj gotującego się jedzenia bez nadzoru.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usuń opakowanie, naklejki, etykiety, metki. Umyj patelnię lub garnek w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz wysusz dokładnie.

UŻYWANIE PATELNI I GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ I MIEDZI:

- Dopasuj ogień lub wielkość płyty grzewczej do średnicy patelni (w celu uniknięcia zniszczenia rączki).
- Nie dopuść aby płomień z kuchenki gazowej pojawił się po bokach patelni. Ustaw patelnię centralnie nad źródłem ciepła (to zapobiegnie bezpośredniemu kontaktowi rączki z wysoką temperaturą).
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu bądź oleju do zbyt wysokiej temperatury – patelnia dymi, zapala się olej bądź olej robi się czarny.
- Przypalone mleko można bardzo łatwo usunąć. Podgrzej wodę do momentu aż zacznie ona bulgotać, zabrudzenia można wtedy bardzo łatwo usunąć.
- Nigdy nie nagrzewaj pustej patelni i nie pozwól wodzie całkowicie wyparować. To może uszkodzić warstwę bazową.
- W celu uniknięcia kipienia nie napełniaj patelni powyżej dwóch trzecich pojemności.
- Nie używaj do patelni wybielacza lub produktów na bazie chloru gdyż jest to środek bardzo żrący, niebezpieczny dla stali nierdzewnej nawet jeśli jest rozcieńczony. Spowoduje on pojawienie się małych wgłębień na powierzchni lub spowoduje że stal stanie się mało atrakcyjna i źle wpłynie na jakość gotowania.
- Nie dopuść aby woda wyparowała całkowicie, gdyż to może doprowadzić do powstania przebarwień, zniszczenia patelni lub warstwy bazowej.
- Staraj się nie używać patelni do przyrządzania kwasowych, słonych bądź tłustych potraw.
- Zawsze dodawaj sól do gotowanej wody. Rozpuść sól mieszając wodę.
- Może się zdarzyć, że:
 - ziarenka soli dodane do zimnej wody mogą zniszczyć stal nierdzewną i przyczynić się do powstania małych plam, lub czasami białe lub czerwone kropki. Plamki nie wpływają na jakość i użytkowanie patelni.
 - po poddaniu patelni zbyt wysokiej temperaturze mogą wystąpić małe, białe plamki osadu jako naturalnej konsekwencji występowania twardej wody. Mogą się również pojawić niebieskawe pierścienie spowodowane występowaniem skrobi w niektórych składnikach takich jak ryż lub makaron.
 - Te plamy można bardzo łatwo usunąć, wystarczy przetrzeć patelnię zwilżoną ściereczką pokropioną sokiem z cytryny, vinegret lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

CZYSZCZENIE PATELNI I GARNKÓW:

- Po każdym użyciu umyj patelnię gorącą wodą z płynem do mycia naczyń a następnie dokładnie splucz wodą.
- Nie używaj metalowych gąbek, waty stalowej ani ścierających proszków do czyszczenia.
- Nigdy nie nalewaj zimnej wody na rozgrzaną patelnię. Nagła zmiana temperatury może spowodować wykrzywienie metalu, czego skutkiem może być nierówna powierzchnia.
- Jeśli przypalisz jedzenie na patelni napełnij ją ciepłą wodą dodaj płynnego środka do mycia naczyń i pozostaw ją na około godzinę. Po upływie godziny umyj ją używając płynu do mycia naczyń i gąbki. Jeśli namaczanie nie wystarczyło zeskrob przypalone jedzenie używając niedrewnianych lub plastikowych akcesoriów kuchennych.

ZMYWANIE W ZMYWARCE:

- Produktów miedzianych nie należy zmywać w zmywarce. Powinny być zmywane tylko ręcznie. • Możesz zmywać w zmywarce patelnie i garnki Lagostina ze stali nierdzewnej natomiast rekomendujemy zmywanie ręczne w celu zachowania doskonałego wyglądu (przeczytaj sekcję „uchwyty, rączki i pokrywki”)
- Nie zostawiaj garnków i patelni w zmywarce po zakończeniu cyklu mycia.
- Rekomendujemy aby suszyć dokładnie patelnie zaraz po myciu.

OSZCZĘDZANIE ENERGII:

Używaj energooszczędnych metod gotowania:

- Patełnia powinna pokrywać płytę grzewczą tak ściśle jak to tylko możliwe.
- Używanie przykrywki w czasie gotowania zdecydowanie zmniejsza zużycie energii.
- Używaj minimalnej ilości wody w patelni. Zagotuj szybko wodę przed zmniejszeniem ognia na gotowanie na małym ogniu.
- Jeśli używasz kuchenki gazowej nie dopuść aby płomienie pojawiły się po bokach patelni.

DOPASOWANIE PATELNI DO PŁYTY GRZEWCZEJ:

- Upewnij się, czy patelnia jest dostosowana do posiadanej przez Ciebie płyty grzewczej, informacje zawarte na opakowaniu patelni lub w katalogu.
- Zawsze osuszaj podstawę patelni zanim zaczniesz gotować, zwłaszcza jeśli używasz jej na ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej płycie grzewczej. W przeciwnym wypadku patelnia może się przykleić do płyty.
- W zależności od płyty grzewczej, której używasz, spód patelni może być porysowany bądź w inny sposób zaznaczony. Jest to zupełnie naturalne.

UŻYWANIE PŁYTY HALOGENOWEJ LUB CERAMICZNEJ:

- Jeśli używasz płyty ceramicznej dbaj aby zarówno płyta jak i dno garnka/patelni była czysta (aby uniknąć przypalenia jedzenia do płyty grzewczej, a następnie zeskrobywania jedzenia)
- Nie przesuwaj patelni po płycie grzewczej – zawsze podnoś patelnię do góry.

UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ:

- Indukcja jest metodą grzewczą, która podgrzewa w krótszym czasie niż inne źródła ciepła.
- Powinieneś zapoznać się z instrukcją użytkowania dołączoną do płyty indukcyjnej.
- Żółknięcie jest naturalne, użyj płynu do mycia naczyń lub środka czyszczącego ale tylko na powierzchni ze stali nierdzewnej. Pozwoli Ci to na przywrócenie nienagannego wyglądu Twojej patelni lub garnka.
- Wydajność patelni może być ograniczona przez średnicę i moc Twojej płyty grzewczej.

UCHWYTY, RĄCZKI, POKRYWKI:

- Pozwól uchwytom, ręczkom, pokrywkom wyschnąć po myciu.
- Szklane pokrywki są odporne na temperaturę do 260°C (500°F). Jednakże gdy upadną lub zostaną wystawione na zbyt gwałtowną zmianę temperatury mogą pękać. (pozwól aby szkło wystygło zanim włożysz je do wody). Takie uszkodzenia nie są objęte gwarancją.
- Patelnie i garnki Lagostina, które posiadają uchwyty ze stali nierdzewnej mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych natomiast garnki i patelnie z uchwytemi ze stali nierdzewnej i bakelitu można używać w kuchenkach mikrofalowych do 180°C.
- Bakelitowe uchwyty i ręczki mogą być używane w kuchence mikrofalowej do temperatury 180°C (350°F) maksymalnie przez 1 godzinę.
- Używaj w kuchence mikrofalowej wyłącznie patelni, które mają na opakowaniu informacje, że mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Nie przekraczaj rekomendowanej temperatury.

W zależności od linii z której jest patelnia lub garnek, średnice mogą być zarówno średnicami mierzonymi wewnątrz jak i na zewnątrz produktów. Proszę zapoznać się z informacjami zawartymi na opakowaniu bądź w katalogu.