



Yeni Fusion® sol-jel “seramik” nonstick pişirme gereçlerinizden en iyi performansı elde etmenin yolları

PTFE/PFOA bulunmayan seramik kaplamalı bir pişirme gereci ile yemek pişirme tecrübesinin keyfini çıkarmak üzeresiniz.

Özenli bir bakımın yeni pişirme gereçlerinizi koruyacağını unutmayın.

Bu basit adımlar, onu en zevkli ve verimli şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır:

1. Bu (veya başka bir nonstick) pişirme gerecini ilk defa kullanmadan önce, temiz olduğundan emin olmak için yıkayın. Daha sonra, iki veya üç dakika boyunca orta ateşte nonstick yüzeyine hafif bir şekilde pişirme yağı sürün. Soğuduğunda, yumuşak bir deterjanla sıcak suda süngerle temizleyin ve durulayın. Artık kullanıma hazır!
2. Yemek pişirirken daima düşük veya orta seviyede ısı kullanın. Bu, gıda içerisindeki besinlerin korunmasına yardımcı olur (bunların çoğu zayıftır ve aşırı sıcaklıklarda ısıtıldığında kolaylıkla zarar görebilir). Ayrıca nonstick yüzeyin korunmasına da yardımcı olur.
3. Yüzeye keskin uçlu bir şey batırmadığınız veya pişirme gereci içerisinde yemekleri bıçakla kesmediğiniz sürece, bütün nonsticklerin daha uzun ömürlü olacağını unutmayın.
4. Boş pişirme gereçlerini aşırı ısıtmayın. Isıtmadan önce, pişirme gereçleri içerisinde daima yağ, su veya gıda malzemelerinin olduğundan emin olun.
5. Pişirme gereçlerini gıda saklama kapları olarak kullanmayın. Bu, lekeler neden olabilir. Kullanılmadığı zaman pişirme gereçlerinin temiz bir şekilde saklanması daha iyidir.
6. Pişirme gereçlerini suya sokmadan önce daima soğumalarını bekleyin.
7. Fusion kaplı tavanızı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz ancak elle yıkarsanız ömrü daha uzun olacaktır.

Whitford

Where good ideas come to the surface