



* "The world's best pan" according to VKD,
largest German Chefs Association

AMT keptuvių priežiūros instrukcijos

Sveikiname įsigijus AMT Gastroguss keptuves. Norėdami užtikrinti, kad AMT Gastroguss virtuvės indai ilgai ir patikimai Jums tarnautų, pateiksime keletą patarimų, kaip juos naudoti ir prižiūrėti.

Prieš pirmą kartą naudodami AMT keptuves, gerai perplaukite jas šiltu vandeniu ir skystu valikliu. Nusausinkite skudurėliu ir įtrinkite vidinį kepimo paviršių valgomuoju rapsų ar saulėgrąžų aliejumi. Niekada nekaitinkite tuščios keptuvės. Jeigu naudojate ant keraminės viryklės, visada atkelkite keptuves nuo kepimo paviršiaus. Rekomenduojame naudoti virtuvines pirštines, nes rankenėlės gali labai įkaisti. Nemėginkite gesinti užsidegusių riebalų vandeniu. Tokiu atveju naudokite gesintuvą ar nedegų audeklą.

Naudojant AMT keptuves pirmą kartą

Nustatę aukščiausią temperatūrą, įkaitinkite aliuminio keptuves ir puodus maždaug 2-3 minutes. Tada įpilkite reikiamą aliejaus kiekį ir pradėkite kepti. Dėl optimalaus šilumos paskirstymo ir perdavimo, AMT Gastroguss puodai ir keptuvės greitai įkaista iki reikiamos temperatūros ir ilgai ją išlaiko. Kadangi keptuvės ilgai išlaikys pasirinktą temperatūrą, galėsite nustatyti mažesnę viryklės temperatūrą.

Jeigu ilgą laiką perkaitinate puodus ir keptuves, aliejus ar sviestas pridegs, palikdamas ant keptuvės juodą nuodėgulių sluoksnį ir taip pakenkdamas nepridegančio paviršiaus kepimo savybėms. Nors AMT puodų ir keptuvių kepimo paviršius yra labai aukštos kokybės, tvirtas ir patvarus, nenaudokite aštrių metalinių įrankių ir nepjaustykite keptuvėje esančio maisto, nes galite apgadinti kepimo paviršių. Naudojant keptuvę, jos paviršius natūraliai tampa šviesiai rudas, todėl nbandykite jo valyti plieno drožlėmis ar ėsdinančiu valikliu.

Priežiūra

Norėdami užtikrinti maksimalią AMT Gastroguss keptuvių tarnavimo trukmę, valykite jas šiltu vandeniu ir nestipriu valikliu. Nusausinkite skudurėliu. Nerekomenduojame plauti indaplovėje. Atsivalaidavus keptuvės rankenėlei, užtvirtinkite ją atsuktuvu.

Oficialus atstovas Lietuvoje - UAB „Krinona“

Raudondvario pl. 162, Kaunas

www.krinona.lt

Glörstraße 20 – 22, 58579 Schalksmühle - GERMANY

Tel. : +49 2355 5083 0, Faks. : +49 2355 500777

Riebalų ir aliejų naudojimas

Kokį aliejų ar riebalus galima naudoti? Kokią temperatūrą rinktis?

Remiantis populiariausios Vokietijoje įrangos tikrinimo asociacijos „Stiftung Warentest“ duomenimis (2/1998), tuščios aliuminio keptuvės per keletą minučių įkaista iki 300 °C, nustačius maksimalią temperatūrą.

Nustačius aukštą temperatūrą, riebalai ir aliejai gali pradėti svilti. Susiformavęs dervos sluoksnis gali padengti kepimo paviršių taip, kad bus sunku jį išvalyti. Nepridegantis kepimo paviršius gali būti visam laikui sugadintas.

Kaitinimo lygis įvairiems aliejams ir riebalams:

Sviestas ir margarinas

kaitinkite tik maždaug iki 160 °C. Tinka tik patiekalams, kurie ruošiami nustačius gana žemą temperatūrą, pvz. blynams ar kiaušiniams.

Lydytas sviestas

kaitinkite maždaug iki 200 °C.

Aliejai (saulėgrąžų ir pan.)

aitinkite maždaug iki 200-220 °C. Tinka vidutinio kaitinimo reikalaujantiems patiekalams, pvz. keptoms bulvėms, džiovėseliuose ar miltuose keptiems valgiam.

Hidrinti augaliniai riebalai (biskinas, palminas)

pradeda rūkti maždaug 280 °C temperatūroje.

Tinka kepimui aukštoje temperatūroje, pvz. skrudinant mėsą.

Šalto spaudimo aliejai (alyvuogių), dietinis margarinas ir mažo riebumo riebalai

dažniausiai netinka kepimui. Žr. gamintojo etiketes.