

KETAUS KEPTUVĖ - KEPIMO INDAS

NAUDOTOJO VADOVAS



Dėkojame, kad renkatės aukštos kokybės LAVA

produktus. LAVA emaliuotos unikalaus dizaino ketaus keptuvės bei puodai pritaikyti visų tipų viryklėms ir puikiai derės tiek klasikinio stiliaus, tiek modernioje virtuvėje!

Prieš pirmą kartą naudodami savo naująją LAVA keptuvę, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Tik laikydamiesi naudotojo vadovo nurodymų pagaminsite pačius skaniausius ir sveikiausius patiekalus!

LAVA emaliuoti ketaus virtuvės indai moderniai virtuvei

Emaliuotas ketus – medžiaga, atitinkanti visus reikalavimus, taikomus moderniam maisto ruošimo ir apdorojimo procesui. Ketus pripažintas viena geriausių medžiagų virtuvės indams ir naudojamas gaminant įvairių formų bei paskirčių puodus bei keptuves. LAVA ketiniai puodai ir keptuvės naudojami gaminant sriubas, kepsnius, ryžius, kepant ant grotelių, ruošiant troškinius ir desertus, pyragus, apkepęs bei kepant duoną. Taigi ketus pritaikomas patiems įvairiausiems maisto apdorojimo metodams.

Kadangi induose iš ketaus šiluma tolygiai paskirstoma po visą paviršių, ši medžiaga ypač puikiai pritaikyta ilgai vidutinėje temperatūroje ruošiamiems patiekalams, pvz. troškintai mėsai ar žuviai, patiekalams su alyvuogių aliejumi ir kt. Taip pat ketaus induose apdorojant mėsą, ji įgauna skonį, panašų į ant grotelių keptos mėsos, o daržovės gražiai apskrunda.

LAVA emaliuoti ketaus puodai ir keptuvės pritaikyti tiek įprastam virimui vidutinėse temperatūrose, tiek virimui, nustačius aukštą temperatūrą. Kurį metodą pasirinkti, priklauso tik nuo Jūsų!

LAVA emaliuoti ketaus virtuvės indai puikiai išsaugo šilumą, taigi galėsite rinktis žemesnes temperatūras, gamindami maistą tiek ant viryklės, tiek orkaitėje. Palikę LAVA puodą uždengtą dangčiu, žinosite, kad, panorėję įsidėti antrą patiekalo porciją, rasite maistą šiltą.

LAVA puodai pritaikyti taip pat ir šaldytiems produktams ruošti. Emaliuoto ketaus indai ir talpyklos leis išlaikyti produktus šaltus. Trumpai atšaldę puodą šaldytuve, karštą vasaros dieną ant stalo įvairius maisto produktus galėsite patiekti atšaldytus.

LAVA indų rūšys. Įvairios formos ir dydžiai

Puikus indų dizainas ir įvairios emalio dangos spalvos leis išsirinkti tinkamiausius dekoratyvius ir praktiškus akcentus virtuvei ar valgomajam. Moderni išvaizda ir puiki maisto ruošimo bei serviravimo indų paviršiaus kokybė sužavės net pačius išrankiausiuosius.

Gamyba

LAVA emaliuoti ketaus puodai ir keptuvės įneš į Jūsų virtuvę spalvų ir suteiks daug malonių emocijų. LAVA emaliuoti ketiniai puodai ir keptuvės **gaminami LAVA gamykloje, esančioje Eskışehir vietovėje, remiantis 40 metų patirtimi ir sukauptomis žiniomis**. Šie indai gaminami naudojant moderniausias metalų liejimo ir emaliavimo technologijas Turkijoje ir regione (**Ferrotechnik** licenzija). Kadangi dalyje gamybos proceso procedūrų vis dar naudojamas rankų darbas, kiekvienas dirbinytis yra originalus, ir gaminių apdaila gali šiek tiek skirtis. Vis dėlto gaminio tekstūros savitumas jo kokybei ar tinkamam funkcijos atlikimui įtakos tikrai neturi!

Stiklo emalis, kuriuo dengtas kiekvienas gaminytis, įskaitant jo kraštus, yra ypač patvarus ir ilgaamžis, be to, jo dėka galėsite pritaikyti LAVA indus pačioms įvairiausioms paskirtims, tai yra maisto laikymui ir saugojimui, patiekalų ruošimui ir produktų virimui.

Kokybė

Gamybos proceso metu kiekvienas puodas ir keptuvė keletą kartų apžiūrimi, kad būtų išlaikomi aukščiausi kokybės standartai. Pagaminti indai LAVA laboratorijose tikrinami ir testuojami dešimtį kartų. LAVA naudojamas emalis atitinka moderniausias tarptautinius standartus, o ketus yra aukščiausios kokybės pasaulyje. Šiose medžiagose nėra jokių kenksmingų priedų.

Naudojimas, priežiūra ir taisymas

Naudojimas

- Prieš pirmą kartą naudodami keptuvę, pašalinkite visas etiketes.
- Išplaukite keptuvę šiltame muiliname vandenyje, perskalaukite ir išdžiovinkite.
- Jūsų keptuvę paruošta naudoti.
- Keptuvę pritaikyta naudoti su visais viryklės ir orkaitės tipais.

LAVA emaliuoti ketaus puodai ir keptuvės tinkami naudoti ant visų kaitinimo paviršių. Galite naudoti LAVA indus, gamindami dujinėmis, elektrinėmis, indukcinėmis viryklėmis, viryklėmis su stiklo keramikos paviršiais bei viryklėmis, kūrenamomis anglimis ar malkomis. **Nenaudokite LAVA indų kaitinimui mikrobangų krosnelėse!**

- Nevilkite ir netempkite keptuvės ant stiklo keramikos paviršių, bet kilstelėkite arba nuleisdami žemyn padėkite ant kaitvietės. Taip pat elkitės ir perkeldami keptuvę nuo vienos kaitvietės ant kitos.
- **Indai nepritaikyti kepimui be riebalų.** Prieš pradėdami kaitinti, padenkite keptuvės dugną aliejumi, riebalais ar sviestu.
- Integruotos ketaus ir nerūdijančio plieno rankenos pritaikytos kepimui bet kokiaje orkaitės temperatūroje.
- **Į orkaitę nedėkite indų su medinėmis rankenomis.**
- **Indus orkaitėje statykite tik ant orkaitės metalinių grotelių.**
- Naudojant indus maisto ruošimui ant viryklės arba orkaitėje, integruotos ketinės ir nerūdijančio plieno rankenos gali įkaisti. Liesdami įkaitčius indus, visuomet naudokite virtuvines pirštines arba sausą ir storą šluostę.
- Geriausi rezultatai verdant, kepanant ir skrudinant gaunami naudojant mažą ir vidutinį kaitinimą. Įkaitinkite keptuvę pamažu – taip maistas iškeps tolygiau. Keptuvei įkaitus, galite tęsti maisto ruošimą ir naudodami žemesnes temperatūras.
- Naudokite aukštas temperatūras, norėdami įkaitinti vandenį daržovėms ar makaronams, ir padažų bei sultinių koncentracijos skystinimui.
- **Nesirinkite aukštos temperatūros, norėdami įkaitinti keptuvę prieš paruošdami ją kepimui žemesnėje temperatūroje.** Ketaus indai taip gerai išlaiko šilumą, kad, šitokiu būdu pernelyg įkaitinę keptuvę, gausite prastesnius rezultatus, be to, kepimo paviršiai gali prarasti spalvą arba tapti lipnūs.
- Kad maksimaliai išnaudotumėte keptuvės galimybes, neperkaitintumėte keptuvės šonų ir nepakenktumėte rankenėlėms, pasirinkite kaitvietę pagal keptuvės skersmenį. Jei indas turi ilgas rankenas, pasukite jas taip, kad viryklė jų neįkaitintų, kitaip rankenos gali prarasti spalvą arba pakeisti formą.
- **Nekaitinkite puodo, į jį nieko neįdėję, ir neleiskite keptuvei kaisti be riebalų. Galite nepataisomai sugadinti emalinį paviršių ir pažeisti indo detales.**
- **Kad nepažeistumėte indų paviršių, maišymui naudokite karščiui atsparius silikono, plastiko ar medinius įrankius. Nenaudokite metalinių įrankių - taip galite pažeisti emalį.**
- Laikykite įkaitčius indus ant silikono kilimėlių, medinių lentelių ar tam pritaikyto padėklo.
- Neplakite maisto induose mikseriu ar elektriniais rankiniais maišytuvais. Galite negrįžtamai sugadinti indų paviršių.
- Mažų vaikų saugumui laikykite indus taip, kad jie negalėtų pasiekti ant įjungtos viryklės pastatyto puodo ar keptuvės. Baigę ruošti maistą, leiskite keptuvei atvėsti ir laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kad nesusižeistumėte dėl ištiškusio karšto maisto, uždenkite indus dangčiu. Apdorodami maistą, nepalikite keptuvės be priežiūros.

LAVA ketaus indų valymas ir priežiūra

- Baigę ruošti maistą, **visuomet leiskite keptuvei bent keletą minučių atvėsti.** Tuomet plaukite keptuvę šiltame muiliname vandenyje. Perskalaukite švariu vandeniu ir gerai išdžiovinkite. **Nepilkite į įkaitusią keptuvę šalto vandens ir nemerkite į šaltą vandenį, kad greita temperatūrų kaita nepažeistų emalio paviršių.**
- Jei inde liko maisto likučių, pripilkite į keptuvę šilto vandens ir palikite išmirkinti 15-20 minučių, tuomet įprastai išvalykite.
- Ypač atkakliems nešvarumams pašalinti galite naudoti nailonines šluostes arba šepetėlius švelniais šereliais. **Nenaudokite šepetėlių metaliniais dantukais ir valymo priemonių, kurių sudėtyje yra abrazyvinių dalelių, kad neapgadintumėte emalio ir indo kraštų apdailos.**
- Naudojant juodo emalio kepimo paviršius, ilgai ant jų susidaro rusvos apnašos. Nebandykite jo pašalinti – jis turi teigiamą įtaką indų eksploatacinėms savybėms.
- **Neplaukite indų indaplovėje.** Indus plaunant indaplovėje, jie gali prarasti spalvą arba, naudojant įvairias valymo priemones, ant jų gali atsirasti dėmių.
- Prieš padėdami indus saugoti, leiskite jiems gerai išdžiūti. Laikykite indus sausoje spintelėje arba gerai vėdinamoje vietoje toliau nuo virtuvės garų.
- Reguliariai patikrinkite, ar visos detalės tinkamai ir tvirtai laikosi, jei reikia, jas prisukite ir pritvirtinkite.
- LAVA emaliuoto ketaus indai yra ypač ilgaamžiai, tačiau juos **galite pažeisti atsitiktinai numetę ant kieto paviršiaus.**

Garantija

- Garantija pradeda skaičiuoti nuo produkto pristatymo dienos ir suteikiama 2 (dviem) metams.
- Garantija suteikiama 2 (dviem) metams. Maksimalus taisymo laikas įgaliojame taisymo centre – 30 (trisdešimt) darbo dienų.
- Atvejai, kada garantija negalioja

Jei nesilaikoma naudojimo instrukcijos,

Kai naudojant prietaisą jis nusidėvi (ant jo ar jame atsiranda dėmių ir įbrėžimų, nublunka spalva).

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Neries krantinės 18, Kaunas

tel.: (8-37) 215104

www.krinona.lt