

# EMALIUOTI KETAUS KEPIMO INDAI „ZYLE“

## NAUDOTOJO VADOVAS

### Gaminimas ketaus induose

Ketus yra nepaprastai tvirta medžiaga, pasižyminti geromis eksploatacinėmis savybėmis ir atitinkanti modernius maisto gamybos ir ruošos reikalavimus. Su šiais indais kiekvienam maisto ruošimo būdui rasite tinkamą sprendimą.

Ketaus indus galima drąsiai naudoti su bet kokiais karščio šaltiniais, įskaitant indukcinę kaitlentę, taip pat orkaitėje ir grilyje. Ketus efektyviai išlaiko karštį, todėl tinka naudoti su mažesne kaitra ant viryklės ir orkaitėje. Jei patiekalą patieksite ketaus inde ir paliksite uždengtą, maistas išliks karštas net jei kažkas užsimanys antros porcijos.

Ketus taip pat gali išlaikyti patiekalus šaltus. Atvėsintas indas išlaikys patiekalą vėsų karštą vasaros dieną. Ketaus indą galima dėti ir į šaldiklį.

### Prieš naudojant pirmą kartą

Pašalinkite įpakavimo medžiagas ir etiketes. Išplaukite indą karštame, muiluotame vandenyje, perskalaukite ir kruopščiai nusauskite. Dabar jūsų indas yra paruoštas naudojimui. Jokie kiti paruošiamieji veiksmai nereikalingi.

### Rekomendacijos dėl karščio

„Zyle“ emaliuoti ketaus indai gali būti naudojami su visais karščio šaltiniais, įskaitant dujinę viryklę, elektrinę su stiklo keramikos paviršiumi arba ketaus kaitinimo elementu, stiklo keramikos ir indukcinę kaitlentę, taip pat dujines, anglimi, žibalu ar malkomis kūrenamas orkaites. Jei jūsų kaitlentės paviršius stiklinis, visuomet pakelkite indą ir perneškite į kitą vietą. Niekada nebraukite jo paviršiumi, nes tai gali pažeisti kaitlentę arba emaliuoto ketaus indo dugną.

Visuomet pritaikykite degiklio dydį naudojamam indui. Tai užtikrins maksimalų efektyvumą ir apsaugos nuo emaliuoti ketaus indo kraštų perkaitinimo ar žalos jo rankenoms.

Ugnis turi būti sutelkta ties indo viduriu ir niekada negali apimti indo kraštų. Ilgos rankenos turi būti saugiai laikomos taip, kad karščio šaltinis nebūtų tiesiai po jomis.

### Karštis gaminant

Vidutinis ar mažas karštis gaminant užtikrins geriausius rezultatus. Lėtai įkaitinkite indą, nes tai užtikrins tolygų karščio pasiskirstymą bei lems gerus rezultatus gaminant. Kai indas įkaito, beveik visais atvejais gaminimo procesą galima tęsti naudojant mažesnę kaitrą.

Didelė kaitra turėtų būti naudojama tik tuomet, kai norite užvirinti vandenį daržovėms ar makaronams virti, arba jei ketinate sumažinti sultinio ar padažo tūrį. Niekada nenustatykite aukščiausios kaitros, norėdami įkaitinti indą. Ketus išlaiko karštį taip efektyviai, kad perkaitinus maistas prisvils arba prikeps prie indo paviršiaus.

### Aliejus ir riebalai

Emaliuotas paviršius nėra pats tinkamiausias gaminimui be riebalų. Jūsų pasirinktas skystis, aliejus, riebalai ar sviestas turi pilnai padengti indo paviršių. Tik tuomet galima pradėti kaitinti indą. Nepalikite jo be priežiūros ir neleiskite visam skysčiui ar riebalams išgaruoti, nes tai negrįžtamai pažeis emalį. Jei maistą ketinate gruzdinti, aliejaus kiekis inde negali viršyti 1/3 jo tūrio. Toks kiekis užtikrins, kad inde dar bus pakankamai vietos, kai aliejaus lygis pakils į jį sudėjus maisto produktus. Saugumo sumetimais naudokite termometrą aliejui. Kad apsisaugotumėte nuo indo perkaitinimo ar galimų liepsnų, turėkite pasiruošę dangtį.

### Maisto laikymas ir marinavimas

Stiklinis emalio paviršius yra nepralaidus, tad idealiai tinka laikyti žalią ar apdorotą maistą, taip pat marinuotą, naudojant rūgščius ingredientus, pvz., vyną.

### Naudojami įrankiai

Rekomenduojame naudoti silikoninius „Zyle“ įrankius, kurie yra patogūs ir užtikrina paviršiaus apsaugą. Taip pat galite naudoti medinius ir karščiui atsparaus plastiko įrankius. Metalinius įrankius, šluoteles ar šaukštus naudokite tik su dideliu atsargumu: nebraukite jais per emaliuotą paviršių. Nestuktelėkite jais per emaliuoto ketaus indo briaunas.

Nenaudokite elektrinių ar įkraunamų plakiklių ir trintuvų. Jų ašmenys pažeis emalį. Niekada nepjaukite maisto pačiame inde, naudodami peilius ar kitus įrankius aštriais kraštais.

### Rankenos

Naudojimo metu emaliuotų ketaus indų rankenos įkaista (orkaitėje ir ant kaitlentės). Visuomet naudokite sausą, storą šluostę arba orkaitės pirštines.

### Karštas indas

Karštą indą visuomet dėkite ant medinės lentelės, padėklo arba silikoninio kilimėlio. Niekada nedėkite įkaitusio ketaus indo ant neapsaugotų paviršių.

### Naudojimas orkaitėje

Gaminius su integruotomis ketaus arba nerūdijančio plieno rankenomis galima naudoti bet kioje temperatūroje. Orkaitėje nenaudokite indų su medinėmis rankenomis. Nedėkite ketaus indų ant orkaitės dugno. Tai padidins temperatūrą orkaitėje ir turės žalingą poveikį kepausiam maistui. Netraukite indų per orkaitės dugną ar grotelės. Tiesiog padėkite indą ant lentynėlių ar grotelių.

**DĖMESIO:** nerekomenduojama emaliuotų ketaus indų plauti indaplovėje.

Apie „Zyle“ Youtube:



UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras  
Raudondvario pl. 162, Kaunas  
Tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 8 640 33213, 8 655 94090  
Daugiau informacijos: [www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)  
Importuotojas: UAB „Krinona“, A. Strazdo g. 70, Kaunas. Tel. 8 649 40000